

开舱手,航天员着陆后见的首个地球人

潇湘晨报·晨视频记者陈银江 通讯员董延荣 胡毅 贾天格 苏黎明 报道

“祝贺你们顺利凯旋,你们辛苦了。”

开舱手苏黎明稳稳打开返回舱舱门,便第一时间为舱内三名航天员送上祝福。近日,神舟二十二号返回舱顺利返回,航天员张陆、武飞、张洪章依次出舱,身体状态良好。

对重返地球的航天员而言,苏黎明是他们见到的第一个“地球人”;而这也是苏黎明第二次肩负开舱使命。

为航天英雄打开“回家”的大门

开舱,是航天搜救任务中至关重要的一环。这绝非普通的“开门”,而是对技术与心态的双重考验。返回舱穿越大气层时,外部防热层因剧烈摩擦产生高温,导致舱内外气压严重失衡。开舱手必须先借助工具按下舱门上方的气压平衡阀,精准调控泄压速度:若泄压过快,狭小舱内的航天员身体难以承受;若泄压过慢,既会延误出舱进程,更会牵动全国人民的心。

“2022年4月16日,是神舟十三号乘组翟志刚、王亚平、叶光富返回地球的日子,也是我一生最难忘的日子。”苏黎明始终记得自己首次担任开舱手的时刻。接到任务通知时,他的心瞬间揪紧,但多年训练积淀、师父的谆谆教诲与团队的鼎力支持,很快让他平复了紧张情绪。

自此,苏黎明把“精准”二字刻进每

一次训练。他模拟不同地形、不同姿态下的返回舱降落场景,反复练习,时常与师父李涛深究开舱流程的每一个细节;为了让祝福传递得真挚得体,他对着镜子打磨表达语气与面部表情,只为以最佳状态迎接航天员归来。

神舟十三号乘组返回任务当天,返回舱刚落地,苏黎明和队友们乘坐的直升机已降落在一旁。直升机刚停稳,他便背起装具跳下飞机直奔现场。

在师父李涛的配合协助下,固定舱门,按下气压平衡阀……做完一系列规定动作后便隔着舱门大声喊道:“报告指令长,现在准备开舱门,请注意避让!”苏黎明将开舱手柄插入六边形锁孔,逆时针旋转140度,舱门缓缓打开,三名航天员呼吸到了地球家园的美好气息。

一把钥匙见证了我国航天员的平安凯旋

5月29日,当神舟二十二号返回舱划过天际,苏黎明携带开舱手柄在直升机后舱内翘首以待。

“开舱手准备开舱。”

“开舱手收到……”

熟悉的口令、熟悉的动作,苏黎明迅速跳出机舱,熟练地完成开舱任务,并为神舟二十一号乘组送上祝福。同时,他看到指令长张陆对着他会心一笑。

现场处置流程结束后,苏黎明和同事们踏上了护送航天员的直升机皎洁月光透过舷窗,张陆一眼认出了他挺拔的

身影。

落其实者思其树,饮其流者怀其源。采访中,苏黎明多次提到开舱团队,他们在历次任务中为了安全顺利迎接航天员出舱,团结协作、齐心协力,尤其是师父李涛,每当他们遇到困难和挫折时,都会给予帮助。

从神舟十二号搜救任务开始,开舱手柄也从师父李涛手中先后传递到了冯毅、苏黎明、高嘉鑫、刘文博手中。这把钥匙见证了我国航天员的平安凯旋,更是见证了我国航天事业的发展。



在首次空地协同搜救演练中,队员苏黎明按流程开展作业。图/通讯员董延荣 苏黎明

链接 张陆返回地球首餐,依旧选择常德米粉

近日,神舟二十二号返回舱顺利返回,航天员张陆、武飞、张洪章依次出舱,身体状态良好。

对于刚从太空归来的湖南籍航天员张陆来说,最想念的还是家乡菜。

返回地球的第一顿饭,张陆点了家乡的常德米粉、慈利溪口牛肉。

此前,神舟十五号任务结束后,张陆返回地球的第一顿饭选择了常德米粉和汉寿玉臂藕。

说到常德米粉的特色风味,可用“纯、亮、鲜、滑、香”五字来形容。

“纯”是指常德米粉的原料要纯正、纯净。一般取上好的籼米,置于特殊的水中浸泡五六个小时,然后打浆、加热、定型,制成洁白、浑圆、细长且有弹性的粉条。“亮”是指米粉色泽洁白,

通透澄亮,以增强客人的食欲和观感。“鲜”是指米粉、汤和浇头的用料要坚持当天备料当天食用。“滑”是指米粉在保证口感时更要便于人喉和肠胃蠕动,以利消化。“香”是指米粉和浇头的香味。

慈利溪口牛肉,用的是武陵山脉散养的黄牛,肉质紧实。土家人做腊味,讲究的是“慢工出细活”。松柏枝、橘皮慢火熏制,那股子带着果木香的烟熏味,早就渗透进了牛肉的每一根纤维里。下油锅爆炒,加入本地花椒,再放一些辣口不辣心的洞溪辣椒,焖炖数分钟后再起锅。夹起一片,颜色红亮诱人,放入口中,不柴不腻,既有牛肉干的劲道,又有一种鲜肉无法比拟的醇厚咸香。

(文旅湖南 央视新闻)

今天开始,拿外卖先看有没有食安封签

外卖新规落地,无堂食外卖商家必须在外卖平台商家主页面显著位置设置“无堂食”标识



近年来,外卖餐饮已经成为大众日常消费的重要组成部分,外卖食品的安全问题越来越受关注。从商家无证经营的“幽灵外卖”到配送防护疏漏导致途中污染等问题依然存在,时有发生。

6月1日,由国家市场监督管理总局发布的《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》(以下简称

《规定》)正式施行。新规针对哪些经营环节作出细化要求,怎样进一步保障外卖用餐安全?

相较于以往的行业规范,本次施行的新规条款更细化、监管更严格、权责更清晰,针对无堂食门店标注和食品封签两大关键环节作出强制性、统一性规定。

《规定》明确,专门从事外卖服务、不提供堂食的外卖商家必须在其主页面显著位置设置“无堂食”标识,外卖网店名称必须与实体经营门面招牌名称保持一致。

此外,《规定》还明确,商户必须使用统一食安封签,严禁用胶带、订书钉替代,消费者发现无封签或封签破损可当场拒收。

记者搜索发现,目前各大主流外卖平台均已在店铺介绍栏增加了“堂食店”“明厨亮灶”“即提门店”等标签提示,店铺性质一目了然。

随后,记者在外卖平台联系到一家信息显示为档口的炸鸡门店,店长告诉记者,他们按平台要求提供相关信息,目

前标注“非堂食”还需平台完成。

记者从美团食品安全负责人处了解到,新规要求既不提供现场就餐,也不能持续自提的商家打标。6月1日起,美团将支持全量商家自主设置“有/无堂食”“有/无明厨亮灶”等标识,标识会在商家列表页、商家主页面显著位置展示。

在社交平台上记者注意到,有网友在收到外卖时发现手提袋中有被撕下的白色封条纸,不少网友认为是工作人员失误操作,事实果真如此吗?记者在一家轻食门店看到,工作人员包装的时候的确会将白色封条纸顺手放进手提袋中。

社交平台留言区有网友解释了商家的巧思:一方面是证实手提袋是全新的,另一方面还可以将封条再贴回去进行二次使用。

广东省食品安全保障促进会副会长朱丹蓬认为,新规落地不仅是行业监管的升级,更是对消费者权益的全面保障。

朱丹蓬表示,“幽灵外卖”不但损害了消费者的合法权益,对整个中国餐饮

行业的健康良性有序发展也带来了非常大的负面影响。所以国家一定要强制商家标明具体位置,净化“幽灵外卖”,从源头让整个行业步入规范化、专业化、品牌化。

朱丹蓬进一步表示,强制使用“一次性、撕开无法复原”的封签,不仅保护了消费者,实际上是让商家、骑手等多方共赢的举措。从商家的角度,如果封签做好了,内容物就不会洒漏出来,对商家的整个品牌形象、食品安全都有保障,也能降低骑手被差评的概率,在二次运输的过程中更加放心、安心。

朱丹蓬坦言,现在外卖已经步入高速增长、高速发展、高速扩容的节点,进一步规范整个外卖行业的标准化、流程化成为餐饮行业服务质量的重要指标。

朱丹蓬提出,新规让整个产业链更加明晰、规范,对于整个行业未来的可持续发展非常关键,解决了外卖行业整个闭环中出现的问题,提供了管理、意识、必要举措方面的“一揽子”解决方案。

央视新闻