

“E踢C”大战，邵阳2比1逆转湘潭

本周末，湘超联赛第一轮还将进行5场比赛



9月12日，“湘超”邵阳队主场迎战湘潭队，2：1获胜。图为比赛现场。



扫码看视频

三湘都市报9月12日讯 果然是“铁打的宝庆”，踢平后坚持到伤停补时，都硬是还要多进一个球才罢休。9月12日晚，2025年湖南省足球联赛（简称“湘超联赛”）第一轮的第二场比赛在邵阳市体育中心举行，由邵阳队主场迎战湘潭队。在现场2万余名观众的呐喊声中，这场“湘E”与“湘C”的大战，最终以邵阳队逆转湘潭队，2比1取胜告终。

本场比赛之所以被冠以“E踢C”大战，源于两队所属城市的车牌代码——邵阳（湘E）与湘潭（湘C），这一充满地域特色的梗迅速引爆赛前热度。赛事门票在9月9日首轮开售时便在半天内售罄，主办方不得不紧急加开二轮售票，足见这场比赛的受关注程度。

比赛当晚，邵阳也拿出了十足的诚意来回馈观众。现场每个座位上不仅准备了包括球衣、扇子、彩票在内的球迷礼包，还通过甲冑巡游、邵阳籍著名歌手袁树雄演唱《宝庆府》等具有邵阳特色的暖场节目，为大家展示一个立体的“宝庆”。

暖场结束后比赛开始，坐镇主场的邵阳队便向湘潭队发起连续攻势，多次角球均创造出威胁。

不过，率先取得进球的是湘潭队，第18分钟，湘潭队利用反击机会，队员突入邵阳队禁区时被放倒，裁判果断判罚点球。湘潭队37号球员杨磊顶住压力，主罚命中。

比分落后，邵阳队迅速回应。第37分钟，7号球员毛鹏凭借个人能力带球突进，在湘潭队禁区内被绊倒，同样赢得点球。18号球员孙利俊雄挺身而出，冷静将球罚进，成功为球队扳平比分。值得一提的是，毛鹏和孙利俊雄，以及邵阳队本场首发的宋俊慷、湘潭队本场首发的贺元杰，去年都曾代表湖南队参加了在湖南举行的首届全国青少年三大球运动会，最终获得第十名。

上半场双方战平，下半场的争夺更加激烈。补时第3分钟，邵阳队9号球员唐于尧抓住了角球的机会头球破门，帮助邵阳队锁定胜局。获胜后，邵阳队队员们拥抱、欢呼，流下激动的泪水，看台上万名邵阳队的球迷也沸腾了，制造了一浪高过一浪的欢呼声，为队员们喝彩。

本周末，湘超联赛第一轮还将进行5场比赛，分别为周六的郴州VS常德、衡阳VS株洲、湘西VS益阳，以及周日的岳阳vs怀化、张家界VS永州，比赛时间均为19时38分。

■文/视频 全媒体记者 叶竹 图/袁红霞

小伙翻栏杆跳桥，退伍老兵出手抱住了腿



扫码看视频

“不好！”9月11日20时许，长沙浏阳河大桥上，小伙突然翻越栏杆往桥下跳。危急时刻，45岁的退伍军人陈振瞬间转身，紧紧抱住小伙的腿，与另外两名热心路人合力将其拉回安全地带。

小伙坐在大桥栏杆上，浑身酒气

11日20时，陈振骑车从四方坪驶上浏阳河大桥，刚驶上桥面，便注意到一个小伙子坐在大桥栏杆上，面朝河面，身旁放着一瓶酒，浓郁的酒气隔着一段距离都能闻到。

“不对劲。”陈振当即即将车停在路边，却没有贸然上前，担心突然靠近会刺激到对方。他放慢脚步，缓缓靠近道：“小伙子，是不是遇到啥难事了？”面对轻声询问，小伙摇头说，“没事，不用管我。”

此时，另外两名路人朝这边走来，陈振立刻抬手示意两人继续往前走。待他们走远一些后，又用手比“110”，让两人赶紧拨打报警电话。9月12日，接受记者采访的陈振回忆道。

陈振走近小伙耐心劝说，得知对方因负债太

多萌生轻生念头，陈振结合自身经历开导：“我年轻时也欠过债，哪怕是一两百万，不也一步步挺过来了。你还这么年轻，这点坎根本不算什么。”

在陈振真诚的安抚下，小伙情绪逐渐缓和，慢慢翻过栏杆，坐回桥面地面。

生死时刻瞬间转身，抱住轻生小伙

此时，接到路人报警的民警赶到现场。陈振正挥手示意，意外突然发生，小伙猛地起身，再次翻越桥栏杆，身体大半探出，眼看就要坠落。

千钧一发之际，陈振瞬间转身，一把抱住小伙的腿，不令其下坠。之前报警的两名小伙子也迅速冲上前，三人合力将小伙从栏杆边拉回桥面。

很快，巡特警队员下车，将情绪仍有些激动的小伙控制住，陈振详细讲述了现场情况，确认小伙安全后，默默骑上车离开。

陈振告诉记者，自己2001年从武警特勤支队退伍，积累了丰富的处突经验，并在关键时刻抓住施救时机。“这些是刻在骨子里的本能，再遇到类似的情况，肯定义无反顾，责无旁贷。”陈振说。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 高煜棋 羊咪米 吴忠强

西贝回怼罗永浩 长沙门店开放后厨 菜品争议未止，信用重建待考验



扫码看视频

三湘都市报9月12日讯 9月10日，知名主播罗永浩一条“西贝几乎全是预制菜，价格昂贵”的微博，将连锁餐饮品牌西贝卷入舆论漩涡。9月11日晚，西贝创始人贾国龙紧急回应，宣布自9月12日起全国370家门店全面开放后厨参观，并公开“罗永浩菜单”供消费者点选。作为西贝在华中地区的重要市场，长沙门店的情况如何？9月12日，记者实地走访发现，长沙西贝门店已全面落实后厨开放政策，但消费者对菜品的争议仍未平息。

起因：罗永浩“炮轰”预制菜

事件始于9月10日下午，罗永浩在社交平台发文称，与同事在北京某西贝门店用餐时，发现“几乎全都是预制菜，还那么贵，实在是太恶心了”。他呼吁国家立法强制餐馆注明是否使用预制菜，这一言论瞬间点燃舆论场。

面对质疑，西贝通过官方渠道回应，强调门店“100%没有预制菜”，并公布罗永浩一行5人共点15道菜品消费账单（总价830元），称其点选的菜品均为门店现制。9月11日晚，贾国龙在接受媒体采访时情绪激动，表示“西贝的每一道菜都有制作标准和工艺”，并宣布自9月12日起开放所有门店后厨，允许消费者在符合卫生标准的前提下参观任意菜品的制作过程。

长沙实探：后厨开放迎客

9月12日中午，记者来到长沙富兴时代广场的西贝门店。正值午餐高峰，明厨操作区的厨师们正有条不紊地忙碌着。厨房被划分为炒菜区、烧烤区、面点区等多个功能区域，顾客抬眼便可清晰看到厨师现场炒制、烤制菜品的全过程。身着白色制服的主厨胡先生告诉记者，长沙所有西贝门店均已开放后厨参观，“消费者只需登记健康信息、穿戴防护工具，即可由厨师长带领参观任意一道菜的制作流程”。

在现场，记者注意到黄米凉糕等部分特色面点均由厨师手工现做，蒙古奶酪饼则是现场烤制。随机采访中，部分消费者表达了心中的疑虑。“奶酪饼吃起来像冷冻复热的，没有那种现烤的松软感，39元/份差不多只比成年人的巴掌大一点，性价比不高。”正在用餐的王女士坦言，虽然能看到厨房操作，但部分菜品的口感和价格与预期不符。

记者随后致电长沙万象城店、凯德壹中心店等多家门店，均被告知已开放后厨参观服务。万象城店工作人员表示门店上架了“罗永浩菜单”，包含13道菜品，总价785元。记者发现，该价格较西贝网传推出的价格663元的“罗永浩同款菜单”价格高出122元。工作人员解释称，“门店根据‘罗永浩菜单’的实际情况调整了部分菜品的数量，因此价格和网传定价有所出入。”

关注焦点：只希望消费得明明白白

值得一提的是，西贝陷入舆论风波的核心在于“预制菜”的定义。

截至9月12日16时许发稿，西贝就预制菜争议发布致顾客的一封信。信中称，经确认，罗永浩在微博中对西贝的指责不实。针对所涉菜品在门店端的实际制作方式，西贝现将13道菜品具体制作过程的“作业指导书”正式向全社会公布。同时，西贝向全社会开放后厨参观，还将陆续开放原产地、央厨工厂、莜面工厂等西贝产地源头参观，相关信息将及时向社会公布。对于长沙市场而言，西贝能否通过后厨开放重建信任，还需时间检验。或许消费者们并非排斥预制菜，而是希望明明白白地消费。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 龙思言