



多彩民族风 携手兴文旅

——“甘南民族风文艺演出走进麦积”活动见闻

新甘肃·甘肃日报记者
吴涵 白永萍 杨唯伟

3月22日晚,由甘南州委、甘南州政府主办,甘南州文化广电和旅游局、甘南州商务局等单位承办的“甘南民族风文艺演出走进麦积”活动在天水市麦积区商埠路步行街拉开帷幕。

表演还未开始,舞台周围早已经被围得水泄不通,人们热切期待着演出精彩上演。

从甘南高原来到羲皇故里,他们带来了天籁般的歌声,带来了奔放的舞姿……天水,麻得厚道,辣得地道;甘南,唱出美丽,舞出魅力。

天水与甘南手牵手,为游客和市民献上精彩的表演。晚8时30分许,欢快热烈的藏族舞

蹈拉开了文艺演出的序幕。“我心里蜿蜒着生命的沧桑,脊梁上镌刻着男儿的梦想。雪域英雄格萨尔王,你的风采撩动谁的帐房……”甘南本土歌手尕藏才旦带来了激情澎湃的《格萨尔王》,紧接着“网红达人”卓玛觉悟演唱原创歌曲《脊梁》……

一支支精妙的舞蹈、一首首扣人心弦的歌曲,让观众仿佛置身九色甘南。

家住天水市秦州区的市民王元元特地赶到麦积区观看这场演出。她说:“我想去甘南扎尔那很久了,看完演出更想去了,我决定‘五一’假期就动身!”

“甘肃真的是个‘宝藏’地方,我这一趟来天水,不光吃到了好吃的麻辣烫,还了解到了甘肃很多值得去的地方,来一次根本不够,我以后还会带着家人一起来。”来自贵州安顺的

游客李一辉说。魅力四射的演出也带热了周边消费,不论是夜市、商圈还是街区,人来人往,熙熙攘攘,充满了浓浓的“烟火气”。

商埠路销售冰糖葫芦的店主刘欣一直忙个不停。“真没想到今晚人这么多,我的冰糖葫芦都卖脱销了。”刘欣说,希望天水麻辣烫持续火爆,吸引更多外地游客来天水打卡,深入了解天水的历史文化和城市风情。

火红的麻辣烫诠释着热情,洁白的哈达传递着吉祥的祝福。“我为我是甘肃人感到骄傲!这次各兄弟市州手牵手,在天水向全国各地游客展示多彩甘肃,我相信会有越来越多的人来到甘肃的!”天水市民沈红霞说。



①



③



②

图① 3月24日,定西文旅助力天水麻辣烫推介活动在天水古城等景点火热展开,共同为麻辣烫产业的蓬勃发展添砖加瓦。

新甘肃·甘肃日报记者 丁凯

图② 游客在天水市博物馆参观游览。

新甘肃·甘肃日报记者 冯乐凯

图③ 3月22日晚,“甘南民族风文艺演出走进麦积”活动精彩亮相。

新甘肃·甘肃日报记者 丁凯

一碗麻辣烫 香味飘四方

——张家川县麻辣烫烹饪技艺培训见闻

新甘肃·甘肃日报记者
白永萍 杨唯伟 吴涵

连日来,天水麻辣烫的火爆出圈,不仅吸引了天南海北的游客纷纷奔赴古城天水满足味蕾,也让众多餐饮从业者和准备从事餐饮行业的群众看到了商机,他们希望在最短的时间内掌握麻辣烫制作技艺,搭乘天水麻辣烫的顺风车,实现增收。

为此,张家川县主动对接,在张家川县公共实训基地举办了麻辣烫烹饪技艺培训班。“我是从新疆伊犁过来的,主要就是来学习天水麻辣烫的制作技艺。”在张家川县公共实训基地麻辣烫烹饪技艺培训班的马丽说。

记者在交谈中了解到,马丽从事餐饮行业近十年,最近在网络上看到天水麻辣烫火了,她萌生了学习烹饪技艺、开个麻辣烫店的念头。

“这不,我就飞奔过来学习了。”马丽笑着说,“我是个非常幸运的人,不仅很快学习到了技艺,

还认识了很多新朋友,天水人民真是太热情了。”

马丽告诉记者,她一到天水,就联系了好几家麻辣烫店主,店主都非常热情,很愿意把麻辣烫制作技艺教给她,但由于近期吃麻辣烫的游客太多,店主在晚上9点以后才有时间教授。

马丽准备“白天做游客,晚上当学徒”。此时,遇见了在天水推介农特产品和文旅资源的陇南市文旅局干部。了解到马丽的需求后,这位干部第一时间把马丽引荐到了张家川县文旅局,推荐马丽去张家川县参加免费的麻辣烫烹饪技艺培训班。

“张家川县文旅局局长接待了我,不仅让专人对接,还帮我解决培训期间的食宿问题。”马丽说,真的特别感激,等麻辣烫店开起来之后,一定邀请大家去伊犁游玩,吃天水麻辣烫伊犁“分烫”。

“近两年来,张家川县把餐饮培训当成富民强县的大产业来抓,餐饮培训经验更加成熟,不仅师资力量雄厚,餐饮培训的硬件基础设施也很齐全,开办张家川县麻辣烫烹饪技

艺培训班可谓得心应手。”张家川县餐饮服务业发展中心副主任刘英杰说。

在张家川县公共实训基地麻辣烫烹饪技艺培训班,记者看到,来自各地的30名学员正在聚精会神地听烹饪老师讲解制作要领,并积极参与实践操作,互相交流心得。

家住张家川县张川镇朝阳村的马好娃也是此次培训的受益者。长期以来,马好娃辗转于各大饭店餐馆打工,拥有一家属于自己的餐饮店,是马好娃的梦想。

“通过培训,感觉我离梦想又近了一步。”马好娃说,“麻辣烫的烹饪技艺我已经掌握了,准备回家和家人好好谋划一下,趁着这波热度,抓紧时间把店开起来。”

刘英杰介绍说,天水麻辣烫火爆后,张家川县公共实训基地麻辣烫烹饪技艺培训班第一时间聘请了专业卖麻辣烫的师傅进行现场教学,从炒料、手擀粉制作,到穿菜、油泼辣子制作,大概需要3天,就能掌握全部的制作流程及技艺。

在天水,一场热辣滚烫的真挚相拥

新甘肃·甘肃日报记者
杨唯伟 白永萍 吴涵

这个春季,一碗麻辣鲜香的天水麻辣烫,火爆出圈,备受青睐。

吸引广大游客的,仅仅是麻辣烫吗?且行、且听、且看……这是一场热辣滚烫的真挚相拥。

这是以热情回应的千里奔赴

3月24日,来自深圳的游客唐青山,依依不舍地离开了天水。吃麻辣烫、逛景区、看民俗表演,一周的旅程,让他大呼过瘾。

如果说美食是打开天水大门的一把钥匙,秀美的山川、厚重的人文、热情的招待,则成为令广大游客流连忘返的“诗与远方”。

早前在网上关注到武山县有国家级非遗项目旋鼓舞,唐青山出发前在网上喊话想看表演,很快就得到了武山有关部门回应,如愿在天水古城看到了旋鼓舞表演,并受到邀请,来到武山游玩。

“实在太开心了!”3月23日,在“览世界第一摩崖佛 捣武山千人蒜罐舞”2024年“十有武山”春游文化非遗展演启动仪式现场,唐青山加入捣蒜罐舞的队伍中,身披红色被面、手持长竹竿、扭起秧歌,和朋友玩得不亦乐乎。

漫步于国家4A级旅游景区武山水帘洞,他更是赞叹连连:“能看到这样壮美的风景,真是不虚此行……”

张家川县踩高跷表演,甘谷县舞狮表演,清水县轩辕鼓舞表演……连日来,天水各县区亮出十八般武艺,使出浑身解数,回应游客的期待。

全省各地也奔赴而来,推出一系列内容丰富、独具特色的文旅活动,以绘八方游客:

定西来了!3月17日以来,定西市文体旅游局牵头举办定西宽粉助力天水麻辣烫文旅美食推介、定西宽粉携万份好礼免费送等系列活动,奉上一场创意满满、特色鲜明的美食文化盛会。

甘南来了!3月22日晚,“甘南民族风文艺演出走进麦积”活动拉开帷幕,热情四溢的表演燃爆全场。

武威来了!3月23日,“天马故乡牵手羲皇故里共赴美食之约”惠民宣传推介活动在天水市启汉楼广场启动,独具特色的《凉州攻鼓子》《西凉韵》等节目轮番上演,赢得掌声阵阵。

在龙城天水,甘肃各地紧紧相拥,抱团发力,展现幸福美好新甘肃的新形象。

“我真的舍不得走了”“彻底爱上这里了”“我还会再来甘肃的”……游客纷纷发出这样的感叹。

这是以勤劳铺就的多彩生活

“天水麻辣烫这么火热,你关注了没?”

“当然!我们这好水出好菜,给麻辣烫提供了好食材哩。”面对记者的提问,52岁的武山县洛门镇郭庄村农民张子荣挺直了腰杆,底气十足。

自武山县城出发,一路向东,行至洛门镇,静静流淌的大南河畔,百余座海蓝色的塑料大棚整齐排列,蔚为壮观。

这里是武山县大南河流域蔬菜标准化示范基地,种植着5.2万亩蔬菜,年产量16.5万吨,总

产值5.4亿元。张子荣的蔬菜大棚便在其中。

这些年武山县持续发展壮大蔬菜产业,推出一系列行之有效的政策举措。“贴息贷款、钢架大棚建设奖补,免费发放化肥、种子……能享受的政策我都享受了。”张子荣说。

沐浴着政策的春风,张子荣的蔬菜大棚从2个、4个,发展到如今的6个,种着莴笋、豆角、春蒜苗等,家里的日子越过越红火。

“4月中旬,新高笋就要上市了,麻辣烫里放上才美呢。”提及即将到来的丰收,张子荣笑容可掬。

无数像张子荣一样的朴实群众默默耕耘、辛勤劳作,缔造了天水麻辣烫的菜鲜味美。

最近与洛门镇相邻的四门镇也小火了一把。“天水麻辣烫配的食醋,就有我们这里产的。”四门镇党委副书记雷雷介绍。

历经近十道工序,历时近两个月的时间,传统的酿造工艺、考究的原材料,造就了四门食醋的丰富口感。

“最近每天能卖出去成百上千斤。有游客听说我们这里的醋好,专门从天水开车过来买。”四门花坪陈醋家庭作坊的负责人汪洋说,希望今年的生意,也和麻辣烫一样红红火火。

这是以创新造就的美好体验

3月24日,一场小雨淅淅沥沥地落在龙城。

吃完麻辣烫,喝着浆水酸奶,来自陕西的游客陈小婷和伙伴惬意地漫步在天水古城。

“我看到很多人吃麻辣烫的时候都在喝浆水酸奶,非常想尝试一下,果然名不虚传,很清爽,好喝!”陈小婷说。

约百公里外,在位于武山县的甘肃陇浆源农业科技有限公司里,成功开发了浆水酸奶、浆水方便面、浆水米线等产品的董事长王兵,又有了新的想法——开发浆水麻辣烫产品。

“当浆水加入麻辣烫,多了一种酸香,口味会更酸爽麻香,接下来我们将积极开发,希望能助力天水麻辣烫的火热。”王兵说。

在他看来,天水麻辣烫的火热出圈,与当地多年来的沉淀离不开关系,如企业自身的发展。从2018年成立,过去几年时间,陇浆源公司稳扎稳打,扩产能、创品牌、提效益,一步一个脚印发展,产品一度供不应求。

扩大生产规模,提高产能,成了陇浆源公司发展最迫切需求。“去年,在当地政府的支持下,我们新建了厂房,产能一下提高了四倍之多。”王兵说,武山良好的营商环境,为企业快速发展增添了动力。

创新是企业发展的核心。这些年,陇浆源公司持续加大科技投入,积极推广运用现代食品发酵先进技术,加强与高等院校和科研机构交流合作,组建了科研攻关团队,攻克了菌种改良、发酵体系优化、现代化标准生产等一系列食品发酵关键技术瓶颈,开发了一系列浆水产品。

2022年,陇浆源公司成功申报为高新技术企业,2023年销售额达3800万余元。

“我们将进一步把产业做优做强,希望能够和麻辣烫一样,让浆水等更多甘肃优质的农特产品被大家看见。”王兵说。



游客正在品尝天水麻辣烫。 新甘肃·甘肃日报记者 冯乐凯

环县项目建设“拉满弓”

新甘肃·甘肃日报记者
安志鹏 通讯员 乔洁

春来万象新,战鼓又催征。春分前后,行走在环县大地上,项目建设现场塔吊高耸、机械轰鸣,签约项目抢落地、落地项目抢开工、开工项目抢进度,处处涌动着大建设、大发展的澎湃春潮。

走进环县棚户区改造气象局台片区建设现场,大型塔吊、机械臂有条不紊地运转起落,数百名工人各司其职,紧张有序地进行钢筋绑扎、材料运输等工作。

据了解,这一项目总投资2.19亿元,规划建设独立院落住宅20套、7栋商住楼156套,配套建设地

下停车场1.05万平方米。目前,院落住宅已完成主体工程,商住楼正在进行主体施工。

“自3月中旬复工以来,我们加班加点抓进度,目前共有10余台机械、120余名工人进场施工,计划5月底主体工程全部完工,11月底达到竣工验收标准。”项目经理何旭东告诉记者。

刚刚复工的环城初级中学综合教学楼项目现场同样一派繁忙。“教学楼主体已经建成,目前正在进行附属工程建设,已经完成工

程总量的65%,预计今年5月竣工。”学校总务处主任张信忠介绍。

去年5月,环城初级中学综合教学楼开工建设,计划建设教学班42个,建成后将为学生提供更加安全舒适的学习环境。

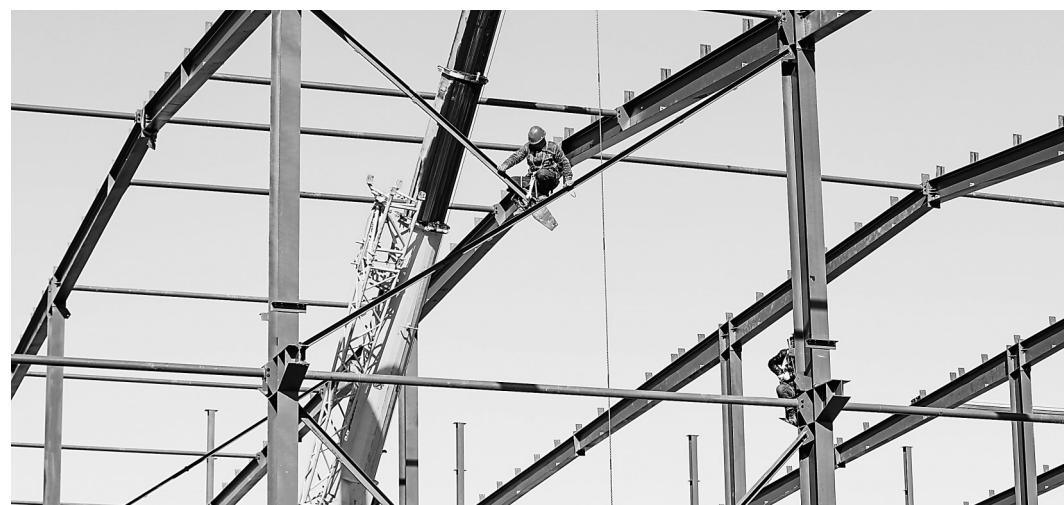
连日来,在位于木钵镇关营村的项目现场,多台机械来回穿梭,正在进行基槽开挖和基坑回填工作。

“工程分两期建设,目前已经完工。”环县正在加快推进项目建设,奋力打造高质量发展的强力引擎。

全部完成。”庆阳金陇庆农业发展有限公司总经理助理汤增超说。

环县智慧方舱食用菌工厂建设项目由庆阳金陇庆农业发展有限公司承建,于2023年9月开工。项目占地260多亩,计划建设162套秀珍菇移动方舱人工智能菇房、90套鸡枞菌智慧方舱人工智能菇房。全面投产后,食用菌年产量预计约1300万斤。

人勤春来早,建设正当时。环县正在加快推进项目建设,奋力打造高质量发展的强力引擎。



连日来,山丹县城北工业园区内年产1万吨风电塔筒底座锚栓组合件生产加工项目建筑工地上,建设者正在进行厂房钢架的吊装和焊接。 新甘肃·甘肃日报通讯员 王将 董力玮