



新甘肃·甘肃日报记者 吴涵 杨唯伟 白永萍 王聪

青春为城市注入了无限活力,城市为青年提供了施展才华的舞台。2024年春天的天水有多青春?且看青年为您作答吧——

青春绽放魅力天水



“红马甲”的一天

“请问你们这里有创可贴吗?”
“小伙子,请问洗手间怎么走?”
……

天水麻辣烫火爆“出圈”后,前来“打卡”的游客络绎不绝。在这座“网红”城市里,总有一群年轻的身影忙碌着,他们主动请缨志愿服务,坚守岗位,用辛劳和汗水为天水文旅持续火热贡献青春力量,成为城市一道亮丽的风景线——

杨海彬是甘肃机电职业技术学院机械工程学院2023级学生,报名成为“天水麻辣烫志愿者服务队”的一员。

早晨8时,杨海彬就来到东煜广场。给游客介绍景点、帮助商户收拾餐桌、打扫垃圾……杨海彬的一天忙碌又充实。

“我用课余时间来做志愿服务,为天水麻辣烫助力,为天水发展作出一点自己的贡献。在这里,我还认识了许多志同道合的朋友。”杨海彬说。

“小伙子,我们吃完麻辣烫想去麦积山玩,怎么去最方便呀?”

由于经常有游客咨询杨海彬这样的问题,杨海彬便在课余时间做起了天水旅游攻略。怎么去最方便,票价多少,是否需要预约……这些情况杨海彬已烂熟于心。杨海彬告诉记者,选择去伏羲庙和麦积山石窟的游客较多,他会给游客简略地讲一讲这些景点的历史和游玩攻略。

甘肃机电职业技术学院机械工程学院2022级学生雷雪也是“天水麻辣烫志愿者服务队”的一名志愿者。雷雪所在的位置可以说是东煜广场的“十字路口”,南来北往的游客很多,不时有游客咨询她最推荐哪家麻辣烫,也有游客问路。

“穿上这身红马甲,我为我的工作感到骄傲。”雷雪说。

早晨9时,天水市秦州区大众路四

合院已是熙熙攘攘,中国建设银行天水分行营业室工作人员张舒桐一天的志愿服务工作就从这里开始了。

张舒桐的主要工作是给就餐者分发餐巾纸、给商户发放一次性纸杯、维护现场秩序等。说起志愿服务工作,张舒桐打开了话匣子:“一次,我去一家麻辣烫店做志愿服务,有一位苏州来的女游客问店主有没有米饭,店主说没有米饭,只有馍馍。那位女士不知道馍馍的意思,问馍馍是什么,我在旁边看到,就给她解释了一下。后来又教给她把麻辣烫夹到馍馍里的吃法,她觉得自己发现了‘新大陆’。临走时我们还互赠了小礼物,这件事对我来说真的是又温暖又难忘。”

赠人玫瑰,手有余香。天水的志愿者用自己的实际行动为麻辣烫助力,描绘青春美丽、向上的底色。

“云”逛天水城

“刚进直播间的宝快给主播点个赞关注吧!今天主播带你们吃天水麻辣烫,看天水古城!”

一名主播、一部手机、一个手持云台,直播间里的在线观看人数正在不断攀升。贺建新和刘贵冰两位“95后”的小伙子经营自己的短视频平台已经有2年多的时间了。贺建新聚焦家乡甘肃的农特产品,刘贵冰则热衷拍摄家乡的民风民俗和自己的日常生活。

“开始我只拍视频,后来发现身边很多人都在空闲时间做直播,于是我也开始尝试做直播,粉丝渐渐多了起来。”刘贵冰说。

“天水麻辣烫的火爆为甘肃带来了流量,最近天水举办的活动多,我们就过来了,做直播推介天水,让网

友在我们的直播间看到了火热的天水,我今天早播了近40分钟,平均每5分钟就有人关注我。”贺建新说。

随着互联网的高速发展,短视频制作和平台直播一跃成了新的“风口”。贺建新说:“直播、做视频确实给我们带来了收益和知名度,这让我们做自媒体的更有动力了。”

“通过我们的直播,能让更多的人了解甘肃的美食美景,我觉得很自豪,来这里做直播真的很值得。”刘贵冰说。

为天水助力,为甘肃助力。年轻的自媒体博主们从全国各地奔赴而来,使出“十八般武艺”,用潮流的方式,为天水麻辣烫又添了一把火。

青春永远在路上

3月30日,西安外国语大学2022级学生崔冉、谢斯晴、阎奕璇、杨子喻等一行6人从西安连夜坐火车来到天水,开启一场特别的“旅游”。

记者见到他们时,他们正在现场观看并拍摄由清水



外大学生在天水感受“麻辣烫”并开展课题调研。
新甘肃·甘肃日报记者 高楠

志愿者正在为游客提供咨询服务。
新甘肃·甘肃日报记者 丁凯

县文旅局带来的《轩辕大帝》、舞狮等惠民文化演出。

记者了解到,崔冉一行6人是国际新闻传播专业的学生,他们利用周末组团到天水旅游,除了品尝天水麻辣烫、打卡“网红城市”之外,还有一个更重要的任务——拍摄一个主题为《天水如何将“流量”变“留量”》的专题片,完成课程实践作业。

一座城市是如何靠一碗麻辣烫火爆“出圈”的?这个想法给了他们灵感。

“这个想法刚成型的时候,我们特别激动。天水距离西安很近,周末两天的时间足够我们游玩并完成专题片拍摄任务,我们6个一拍即合,就来了天水。”谢斯晴告诉记者,他们采访了许多天水市民,深切地感受到,每一位天水人对于天水的爆红都发自内心地感到自豪和开心,天水人民倾尽全力做好服务的真诚和热情,也感染着他们每一个人。

“天水是一座宝藏城市,能够通过网络被更多人熟知,是一件非常好的事情。天水的火爆也为我们传媒专业的学生提供了很好的案例。”崔冉说,来到天水,看到许多极具特色的表演和非遗展品,这些都是鲜活、丰富的拍摄素材,对完成此次拍摄更加有信心了。

张辉一行3人也来自西安,3位“00后”小伙子提前做好攻略,规划好旅游线路,来了一场“说走就走的旅行”。

“特色小吃吃了,旅游景点也逛了,让人难忘。”张辉说,“天水,我们还会再来!”

灵台:项目建设吹响“冲锋号”

新甘肃·甘肃日报记者 田丽媛
通讯员 朱强 董宝映

连日来,灵台县吴康牧业万头平凉红牛育肥基地的工作人员驾驶饲料投放车,往返于崭新的牛棚与饲料加工车间之间,毛色靓亮的牛群悠闲地咀嚼着饲料。吴康牧业万头平凉红牛育肥基地是2023年灵台县引进的一家集平凉红牛育种、牧草种植、有机肥生产为一体的循环型现代企业,项目占地面积570亩,概算投资3.5亿元。

“项目签约后,县里成立工作专班,实行县、乡、村三级包抓、工作专班推进、技术人员蹲点指导的工作机制,全程服务协调解决问题,聚力推进项目落地实施。”灵台县上良镇党委书记

新甘肃·甘肃日报记者 杨唯伟
通讯员 李苏敏

“来通渭4年,苹果树长到了3米多高,我也成了半个果树专家,哪根枝条该剪,哪根枝条该留,一眼便知。”近日,来自福建省福清市的林朝荣说。

4年前可不是这样。2020年,借福清·通渭东西协作的机遇,林朝荣被通渭县鸡川镇政府招商引资到鸡川镇成立了甘肃融丰源农业科技合作社,在上店村流转了300亩土地,开始栽种苹果树。

“这边的山地苹果甜度、脆度都很好,2020年,我在这边流转了300亩土地种植山地苹果。”一开始,因为不懂行、不懂技术,林朝荣走了很多弯路——从山东运过来的苹果苗木,他按照

王海涛介绍说,目前基地已建成办公区、生活区及干草棚、青贮池等配套设施,新建标准化双列式牛棚17栋,青贮饲草3.3万多吨,饲养肉牛4520头,今年5月全面建成后饲养量可达1万头。

沿着双列牛棚一路走来,记者发现偌大的基地很少见到工作人员。吴康牧业万头平凉红牛育肥基地副经理王杰介绍,“每个牛棚安装了监控系统,工作人员通过监控观察就可以记录每头牛的情况,还可以根据每头牛的生长所需,做到精准投喂,大大缩短了肉牛出栏的周期。”

福清人在通渭种苹果

林朝荣指着果园正在覆膜的地块说,去年在果园里套种的贝贝南瓜和板栗南瓜品质很好,收益不错,今年果树完成修剪后,地里会覆盖上黑膜继续套种南瓜。“这两年一直在改进中,也借鉴学习周边苹果种植成功经验,现在我们的果园都已经达到标准化种植了。”林朝荣说,再坚持两年,1万多棵果树就全部挂果了。

通渭县位于北纬35°优质苹果生产带,日照充足,昼夜温差大,拥有苹果最适宜生长的自然条件,全县共有苹果15万亩,所产“烟富3号”和“长富2号”苹果被甘肃省名优苹果品鉴委员会分别授予“甘肃省名优苹果鉴

“我们推行‘企业+基地+农户’的饲草产业化经营模式,与周边群众签订粮饲兼用玉米订单,能消化群众种植的粮饲兼用玉米2.8万亩。”王杰说,基地还将构建一条“饲草种植—肉牛养殖—粪污处理—有机肥还田”的绿色循环产业链条,每年可收购犍牛1万头,生产高效生物有机肥8万吨,发展有机农业4万亩。

吴康牧业万头平凉红牛育肥基地是灵台县推动项目建设的一个缩影。

近年来,灵台县牢固树立“项目为王”理念,聚焦“六大行动”“六条重点产业链”“三大

园区”建设,集中精力抓项目、促招商、兴产业,全力以赴强支撑、育动能、夯基础,使县域经济呈现大盘稳固向好、重点加速突破、动能更加充盈的良好态势。2023年以来,当地签约招商引资项目41项,省外到位资金50.6亿元。

灵台县梳理重点项目清单,盯紧抓实重大项目,明确县级包抓干部和进度要求,严格落实“周调度、月通报、季考评”机制,全力推动重大项目早开工快建,谋划争取实施一大批补短板、兴产业、助增收的大项目、好项目,全县上下形成大抓项目、抓大项目的浓厚氛围。

“我的目标是把这些在纯净空气、肥沃土壤、无污染水源环境中生长的苹果直接销往福清,实现从产地到市场的无缝链接。”林朝荣笑着说,后期再扩大种植面积,建一些苹果加工厂,延长苹果产业链。



4月5日,张家川县举办第五期“天水麻辣烫”烹饪技艺培训班,来自全国各地的餐饮创业者在张家川县公共实训基地学习天水麻辣烫的制作方法。
新甘肃·甘肃日报记者 高楠

新甘肃·甘肃日报记者 白永萍 王聪 冯宝强

张家川县主动对接,在县公共实训基地举办麻辣烫烹饪技艺培训班,从炒料到手擀粉、油泼辣子制作,仅需3天时间就可掌握全部制作流程及技艺;

秦州区人社局结合中式烹调职业技能培训,邀请众多名师从麻辣烫地方特色、饮食成本计算控制、麻辣烫制作工艺技巧等方面开展培训;

甘谷县人社局举办了2024年职业技能培训中式烹调师(天水麻辣烫)培训班,为县内外学员搭建技能培训平台,促进群众就业创业;

麦积区人社局把“天水麻辣烫”列入地方职业技能培训项目——“中式烹饪工种地方特色品牌项目”,开设麻辣烫制作技能培训班,拓宽群众增收致富渠道。

……

连日来,天水麻辣烫的火爆出圈,让众多的餐饮从业者和准备从事餐饮行业的创业者看到了商机,他们期望在最短的时间内掌握麻辣烫的制作技艺,搭乘“天水麻辣烫”的顺风车,实现增收致富。

对此,天水市各县区开设了麻辣烫制作技能培训班,聚力打造专业化的麻辣烫等美食制作人才队伍,提升群众就业创业能力。

日前,在张家川县公共实训基地麻辣烫烹饪技艺培训班上,记者看到,来自全国各地的近50名学员正在聚精会神地学习天水麻辣烫的制作方法。课桌上摆满了制作麻辣烫所需的各类食材和调料,学员们认真听课、做笔记,时不时还会相互交流。

“我4月初从北京过来,正好赶上张家川县第五期‘天水麻辣烫’烹饪技艺培训班开班,就赶紧报名了。”常年在北京牛肉面馆打工的张家川县张家川镇小伙马福龙说,学成之后,准备和父母在县城开一家麻辣烫店。

“我女儿在西安上班,自从天水麻辣烫火了之后,她一直鼓励我去西安开一家麻辣烫店,我就赶紧报名来学习。”家住张家川县城的李小凤笑着说。

张家川县餐饮服务业发展中心主任刘英杰告诉记者,自3月中旬以来,张家川县公共实训基地已经免费举办了5期麻辣烫烹饪技艺培训班,共有300多位餐饮从业者、创业者前来学习。

“我们的学员来自全国各地,目前,已有部分参加过培训的创业者装修好店铺,准备开张营业了。”负责此次麻辣烫烹饪技艺培训的食源餐饮培训学校校长海涛说。

在麦积区“天水麻辣烫”技能培训班里,学校厨师与“天水麻辣烫”老品牌手艺人分工合作,从切、洗、串、擀,到炸、浇、煮、拌,手把手教授学员麻辣烫烹饪技艺。

“培训主要以‘集中授课+现场实训’的形式进行,围绕麻辣烫制作流程、配比配方、规范化经营等进行全方位、特色化培训,根据学员现掌握的麻辣烫制作技艺,因人而导精心指导,让学员真正学有所获、学有所成、学有所用。”麦积区公共就业和人才服务中心主任唐宏亮说。

同时,天水市还出台了做好“天水麻辣烫”技能培训的10条措施,从优化培训内容、加大培训资源投入、提升培训规范化水平等方面,全力做好服务保障工作,提升天水麻辣烫职业的社会认可度。

此外,天水市人社局还积极打造申报省级劳务品牌,3月21日“天水麻辣烫”被省人社厅认定为省级劳务品牌。

正宁县宫河镇

羊肚菌撑起“富民伞”

新甘肃·甘肃日报记者 安志鹏
通讯员 张丽娜

时下,走进正宁县宫河镇现代农业示范园,映入眼帘的是一座座整齐排列的大棚。棚内,鲜嫩饱满的羊肚菌竞相挺立,工人们穿梭在菌室间,采摘成熟的羊肚菌。

“羊肚菌的种植要经过菌种、原基、幼菇等7个生长期,还要做好保温、浇水、喷药等日常管理。目前,示范园共种植羊肚菌40棚。”示范园工作人员介绍说。

围绕构建新的产业体系,2022年冬,宫河镇经过多方考察和充分论证,在东里村进行羊肚菌试种。通过精心培育,羊肚菌试种成功、品质良好。

2023年初,东里村筹资盘活资源,搭建拱棚

37座,建起全镇第一个“菜菌轮作”示范基地。一方面抢抓季节,春、夏、秋三季种植甜瓜、黄瓜和辣椒;另一方面引进企业,利用冬春时节规模化种植羊肚菌。当年11月底,全镇种植羊肚菌100多亩。

“3个月左右就可以采收。”宫河镇蔬菜办张亚东说,羊肚菌生长过程中对温度、湿度、营养供给等方面要求比较高,镇里聘请专家全程进行专业技术指导,确保羊肚菌高产、优质。

张亚东介绍,宫河镇种植的昆植1号等羊肚菌长势好、品质优,亩产量800至1000斤,按照当下的市场价格,亩产值可达5万元以上。不仅如此,羊肚菌产业还带动全镇100余名群众实现家门口就业,已成为当地重要的特色产业。