

"天水麻辣烫"衍生产品销售火爆

培育"天水麻辣烫"劳务品牌 激发就业创业活力



"天水麻辣烫"衍生产品种类繁多。
新甘肃·甘肃日报记者 顾丽娟

新甘肃·甘肃日报记者
顾丽娟 白永萍 何佳睿

4月的天水,热辣依旧、滚烫依然。

随着"天水麻辣烫"火爆出圈,天水麻辣烫底料和袋装手擀粉,也成了来往游客的"新宠"。

4月7日晚,记者来到天水古城,只见前来逛古城、打卡、品尝麻辣烫的游客络绎不绝,热闹的气氛让古城生机更盛。

在古城重庆桥头火锅店门前的桌子上,摆满了天水麻辣烫底料包,一旁的空地上是整箱的麻辣烫底料,工作人员正忙着给顾客介绍。

"我们的底料香而不辣,可以当麻辣烫汤底,也可以拌面、拌饭。"工作人员一边介绍,一边拿出饼子和底料,让顾客品尝。

"多少钱一袋,可不可以邮寄?"

"一袋15元,量多有优惠,可以邮寄。"

一问一答中,已经有好几拨游客购买。

古城重庆桥头火锅店负责人刘虔告诉记者,"天水麻辣烫"火了以后,公司马上着手制作麻辣烫底料,目前所售底料均由公司中央厨房根据天水麻辣烫口味炒制而成,已经可以量产。

"清明假期,最多一天卖出了1万多包。"刘虔说,"天水麻辣烫"火爆出圈,带动了当地旅游和经济,也让麻辣烫底料等衍生产品和周边产品火了起来。

4月8日上午10时许,天水古城对面的伏羲城早已人头攒动,热闹非凡。这里也有许多店铺在销售天水麻辣烫底料。

"麻辣烫底料,正宗天水口味,欢迎购买。"工作人员热情地吆喝着。

在城门口入口的一个代销店,各种包装的麻辣烫底料

料、定西宽粉吸引了许多游客前来购买。

工作人员张琪一边售货,一边告诉记者,"天水麻辣烫"火了以后,自己所在的店铺开始代销麻辣烫底料,销量一直挺好。

除了麻辣烫底料,游客们还特别青睐手擀粉。最近一段时间,在天水的大街小巷,售卖手擀粉的店铺也多了起来。

一家代销手擀粉的店铺负责人告诉记者,自己代销的产品是天水盈麦香食品公司生产的,这家公司也是第一批做袋装速食麻辣烫手擀粉的公司。

店铺负责人告诉记者,由于手擀粉不好保存,目前市面上的袋装成品较少,他们售卖的这款速食手擀粉采用了锡纸真空包装,最大程度保存了手擀粉的味道,延长了手擀粉的储存时间。

"我们的手擀粉销量不错,大家反馈也很好,最近找着买的人比较多,我算是做成了一个长线产品。"该负责人高兴地说。

刚购买了手擀粉的西安游客李莉说,"找了好几家才买到,带些回去给家里人吃,也会推荐给身边的朋友。"

在伏羲城隍庙伏羲天水麻辣烫店门前,工作人员一边给过往游客教授手擀粉的制作方法,一边销售自己公司生产的底料和速食麻辣烫粉包。

"麻辣烫火了以后,我们公司加紧研发底料,最终研发出了这款底料,并将底料和耐存储的宽粉搭配销售,回家煮一下,就可以吃到和店里一样味道的麻辣烫。"隍庙伏羲工作人员赵苇告诉记者,目前公司也正在研发如何将手擀粉和底料做成速食食品,在确保口味不变的前提下便于顾客携带。

一袋底料,一份速食手擀粉,这些"天水麻辣烫"的衍生产品,正在让"天水麻辣烫"走出天水、走出甘肃,走得更广、更远。



①



②

①游客在代销点购买麻辣烫底料和粉条。

新甘肃·甘肃日报记者 顾丽娟

②游客在展销会上选购文创产品。

新甘肃·甘肃日报记者 高楠

③游客在天水卦台山景区观光游览。

新甘肃·甘肃日报记者 高楠



③

本报兰州讯(新甘肃·甘肃日报记者文洁)近期,"天水麻辣烫"火遍全国,有力"点燃"了当地消费市场。为促进麻辣烫产业吸纳更多人就业,让"网红"成"长红",让"流量"变"留量",省人社厅指导天水人社部门"特事特办、好事快办",全力培育打造"天水麻辣烫"省级劳务品牌,进一步激发就业创业活力,推动麻辣烫产业发展。

"天水麻辣烫"火爆出圈,不仅带动甘谷县辣椒、秦安县和麦积区花椒、武山县粉条、定西宽粉等诸多"甘味"特色农产品快速"出名",也让"天水麻辣烫"省级劳务品牌更加知名。"天水麻辣烫"不仅名称朗朗上口,更彰显了天水人热情好客、开朗豪爽、吃苦耐劳、淳朴善良的性格特点,地域特色鲜明、行业特征鲜明、技能特点鲜明,使"小"麻辣烫迸发出带动就业、促进发展的"大"能量。

结合现阶段"天水麻辣烫"直接带动2590余人就业,间接带动原料种植、蔬菜配送、酒店餐饮等10万余人就业的实际情况,在提炼总结"天水麻辣烫"手艺人传统制作技艺的基础上,省人社厅指导天水市做好麻辣烫技能培训10条措施,进一步严格生产流程、完善制作工艺、规范配方配比,力争将"天水麻辣烫"列入中式烹饪工种,"赋能"麻辣烫产业规范健康快速发展。

与此同时,还将围绕劳务品牌打造,在优化政策支持、狠抓品牌培训、强化宣传推介和全力保障用工等四个方面持续发力,通过品牌引领,进一步吸纳和带动更多劳动力就业,为乡村振兴注入新活力,让更多务工人员实现就地就近稳定就业、稳步增收。

天水定西10家4A级景区携手推动全域旅游

本报甘谷讯(新甘肃·甘肃日报记者白永萍 顾丽娟 何佳睿)记者从甘谷县文旅局了解到,为推动区域文旅更深层次、更宽领域、更高质量协同发展,天水、定西10个国家4A级旅游景区"牵手"成立景区联盟,本着"资源共享、优势互补、合作共赢、共同发展"的原则,在4月1日至5月7日期间推出一票互通政策,推动全域旅游建设,为广大游客提供更多元、更有深度的文旅体验。

游客只需购买10大景区任何一方的门票,即可畅游10大景区。

据介绍,10个国家4A级旅游景区的"牵手",是依托当前"天水麻辣烫"流量优势,以"吃天水麻辣烫 赏陇上好春光"为切入点,全面落实"省级统筹、市县联动"工作机制,开展一票互通、客源互送联动发展的"宠粉"政策。10个国家4A级旅游景区观光线路山水相依、文化相近、民俗相通、交通相连,是古丝绸之路、茶马古道的必经之地,自然风光雄奇壮美、文化遗产历史悠久、地域风情浓郁独特、旅游资源丰富多彩、互补性强、差异性明显,是游览观光、休闲度假、消暑避暑的旅游胜地。

金塔 文旅融合引客来

静宁 "保险+期货"筑牢苹果产业增收"压舱石"

新甘肃·甘肃日报记者 董文龙
通讯员 卢玉 王雯雯

新甘肃·甘肃日报记者 田丽媛
通讯员 马丽娟

春风十里杏花香。清明假期,金塔县金塔镇红光村杏花如海,掀起乡村旅游热潮,催热了"赏花经济"。

红光村有着"杏花村"的美誉,村民房前屋后栽满了杏树。随着杏花进入盛花期,杏林里暗香浮动,满目皆景,吸引了众多游客前来"打卡"。

"这里风景美,空气新鲜,让人心旷神怡,很适合全家人一起来玩。"游客张玲芳说。

近年来,金塔县以赏花为重点,连续举办杏花节,以"杏花"为媒,持续推介文旅资源,不断提高知名度、美誉度。

与往年不同,今年金塔县抢抓红光村入选"全国美丽休闲乡村",甘肃省文旅振兴样板村机遇,巧打特色牌、文化牌,举办金塔县乡村旅游暨金塔镇杏花文化旅游体验主题系列活动。打造文化集市,杏林间设置以美食、特产、非遗等为主题的摊位,展示乡村文化魅力,让游客沉浸式领略地域文化。

在田野间寻觅特色乡村,在黑醋坊开启陈酿时光,到农家品尝时令野菜……随着游客纷至沓来,"赏花经济"成为金塔新的经济增长点,村民在家门口吃上了"风景饭"。

近年来,金塔县融合果蔬采摘、农耕体验、民宿康养等多种体验项目,为游客提供体验乡村、追忆乡愁的生活方式,满足消费者多样化、个性化需求,文旅融合发展逐渐成为推动乡村振兴的"制胜法宝"。

"赔付最多的一年是2019年,每亩1000元。"提起"苹果+期货"项目,静宁县甘沟镇杨咀村果农刘团垂说,"这对我们来说是一种保障,帮助我们在苹果价格走低的情况下转移市场风险,实现稳定增收。"

近年来,受苹果产业生产成本上升、市场行情波动、霜冻冰雹天气等不利因素影响,静宁县苹果种植户生产经营压力加大。如何帮助果农增收成为当地发展苹果产业亟待解决的问题。

2018年,在中投银河和郑商交所的指导下,静宁县将保险的承保理赔作用和

期货的风险管理功能有机结合,探索推出"保险+期货"模式,为静宁300户果农购买苹果"保险+期货",得到了农户们的一致好评。

甘沟镇现有苹果园7万亩,杨咀村是全镇苹果种植重点村,也是中投银河"保险+期货"的项目示范点。

甘沟镇农业保险员徐全对告诉记者,2023年"保险+期货"项目,甘沟镇共有参保人2458人,共投保5400亩,缴纳保费72万余元,截至目前,已赔付309.58万元。

目前,围绕静宁苹果产业"一园六区"总体布局,当地建成李店河、葫芦河流域等苹果产业带,仁大、李店等14个果园化乡镇,以及治平雷沟、城川吴庙等160个果品专业村,建成城川智慧果业示范园暨静宁苹果良种

苗圃组培中心、威戎现代苹果示范园等集约化生产基地,共扶持壮大果品产业化龙头企业61户,规范运行果品专业合作社127个,实现了苹果产业风险保障向更宽领域、更深层次拓展。

随着静宁"保险+期货"项目规模逐年扩大,当地群众参与的积极性提高,资金投入和保障规模逐年增加,从2018年的160万元、2500亩,增加到2023年的4336万元7.2万亩。

2018年以来,静宁县连续6年实施苹果"保险+期货"项目13项,累计投入资金1.74亿元(其中郑商所补助资金5000万元),为6.42万户(次)果农和58家(次)果品企业投保苹果期货价格保险30.67万亩,总计赔付1.54亿元,赔付率88.63%。

甘肃日报社关于核验2023年度新闻记者证人员名单的公示

根据《新闻记者证管理办法》《国家新闻出版署关于开展2023年度新闻记者证核验工作的通知》有关规定要求,我单位对2023年度新闻记者证人员的核验资格进行了严格审核,现将名单予以公示。

公示人员名单

记者证核验人员:(99人)

巩伟 曾琦 蹇勇德 邱暄美
张国华 周尚业 黄绿 左玉丽
吕亚龙 刘成 李峰 高蓉
黄胜强 王富海 叶海 李晓君
李茂恒 王朝霞 谢志娟 严存义
尤婷婷 沈莉莉 唐伟川 万吉彦
秦娜 施秀萍 张洞若 温波
杨世智 王莉(大) 孙海峰
高云飞 高志强 薛文生 陈晓晖
石代学 彭雯 顾丽娟 陈泳
盛学卿 曹蕤 郁婕 范好俊
李满福 白永萍 张富贵 贾莹
曹立萍 李小龙 洪文泉 尹航
闵媛 陈飞 杨唯伟 胥启峰
曹蕾 刘健 张文博 姚彬丽
沈侠 彭小瑞 徐俊勇 孟莉娜
夏丹丹 齐兴福 徐锦涛 崔银辉
王睿君 王敬云 申燮雯 王晓波
王郗 牛翊龙 伏润之 文浩

王莉(小) 高平生 张葆英
常立宝 宜秀萍 苟江华 董少斌
张琳 薛砚 于倩 张革文
田丽媛 赵小陇 李欣瑶 范海瑞
侯洪健 杜雪琴 党慧 孟捷
王熤瑛 郭威 樊钰钰 马万其
周者军

记者证注销人员:(6人)

许凌峰 尚德琪 张倩 冯小宁
白德斌 李近远

在公示期限内,任何个人和单位均可通过来信、来电、来访等形式,实事求是地反映公示对象在领取新闻记者证资格方面存在问题。以个人名义反映的必须签署真实姓名,并提供所在单位、地址和电话;以单位名义反映的应加盖单位公章,并提供联系电话。

反映公示对象的情况和问题,应遵循坚持实事求是、客观公正的原则,不得借机诽谤和诬告。

公示时间:2024年4月9日至4月22日,共10天(不含节假日)。

受理单位:甘肃日报社人事处
受理地址:甘肃省兰州市城关区白银路123号
联系电话:甘肃日报社人事处:0931-8436585

甘肃日报社人事处
2023年4月9日



近日,镇原县殷家城乡万亩杏花竞相绽放,美不胜收。

新甘肃·甘肃日报通讯员 陈飞