



“甘味”农产品借势“圈粉”

新甘肃·甘肃日报记者
冯宝强 白永萍 王聪 吴涵

“吃天水麻辣烫，喝浆水酸奶。”
“吃麻辣烫送杏皮茶啦！”

……
天水麻辣烫火爆“出圈”后，在天水兰天广场、天水古城、伏羲庙等人流量较大区域，甘肃农垦集团旗下庄园牧场、好食邦食品等品牌的工作人员将杏皮茶、浆水酸奶等一大批美食送到游客手中，将“甘味”与天水麻辣烫的独特风味相结合，为来自全国各地的游客带来一场别样的味蕾盛宴。



△游客品尝购买浆水酸奶。

▷游客在展销会上选购“甘味”农产品。

新甘肃·甘肃日报记者 冯宝强



600万+，在天水的各大广场、市场、景区、餐饮店等销售网点，每天有上万人品尝购买。庄园牧场生产的浆水酸奶、醪

糟酸奶、甜醅子酸奶销售同比暴增700%，且热度仍在持续发酵。在好食邦品牌的杏皮茶赠送现场，

工作人员热情地向游客介绍杏皮茶的制作工艺和独特口感。“这款杏皮茶酸甜可口，具有解油解腻功效，和麻辣烫是很好的美味组合，我们都很喜爱。”西安游客张英霞说。

记者在现场看到，好食邦品牌还通过直播等形式，将活动现场的氛围和美食魅力传递给更多网友，让更多人了解杏皮茶和天水麻辣烫的魅力。

此外，甘肃农垦集团条山农场也在天水开展助力“天水麻辣烫”美食推介活动，游客可以在现场试吃蜂蜜、禾尚头面粉、胡麻油、果脯、果脆等优质农产品和“甘味”农产品。

在天水市秦州区麻辣烫美食一条街开展的“陇酒飘香，麻辣滚烫”主题宣传推介活动现场，作为十大陇酒品牌之一的甘肃农垦集团莫高葡萄酒被重点推介，这款清新爽口的低泡葡萄酒，搭配上“热辣滚烫”的麻辣烫，让游客乐此不疲。同时，实现了“品牌建设”与“产品动销”双促进。

月份注册成立的。

创新

走访中，记者看到多家酒店陆续推出29.9元、39.9元麻辣烫套餐，或者“麻辣烫+天水小吃”等菜品，游客不用排队就能吃到天水麻辣烫及当地特色小吃。不仅如此，翻阅餐厅的菜单目录，不少中式饭店和酒店在菜单中新增了麻辣烫，方便客人选择。

“店里推出的29.9元麻辣烫套餐，包含特色手擀粉、洋芋丸子等，很受顾客欢迎，成了近期游客的必点菜。”天辰大酒店经理刘娟娟介绍。

“在大酒店吃街头小吃，确实别有风味。”入住天水宾馆的陕西游客杨向儒独自到餐厅体验了一下39.9元麻辣烫套餐。“这个套餐量大且价格划算，酒店很有诚意。”

如今，天水还有不少酒店纷纷创新服务模式，为前来用餐的客人免费提供一份地道的麻辣烫，或是在早餐中加入其他本地特色小吃，附带在房间和前台放置旅游攻略，并赠送特色伴手礼。

同时，宣传着家乡的文化。

“后期条件如果允许，我会现场还原制作油泼辣椒的全过程。我希望带着这家麻辣烫店走遍全国各地。”对于未来，王嘉伟充满信心。

王嘉伟的新店是天水麻辣烫店火爆“出圈”的一个缩影。在四合院美食城、伏羲庙、天水古城等人流量较大的区域，麻辣烫店如“雨后春笋”，其中不乏刚刚“改头换面”的门店，但店内基本上座无虚席。

走进四合院美食城新开的一家麻辣烫店内，依然是排着长队的食客们，举着手中的“蔬菜花”，等待“开涮”。陈伟是这家店的老板，麻辣烫“出圈”后，有着8年餐饮经验的他迅速租了这家店铺，并在3月24日开门迎客。

“生意确实好。现在周内每天销售额在200单左右，节假日能达到300单。”陈伟难掩高兴。

壮大

天水麻辣烫受到追捧后，其他省市的商家也纷纷加入这条火热的麻辣烫“赛道”。家住河南洛阳的袁兴格就是其

中之一。

天水麻辣烫火爆后，带着家人来天水游玩的袁兴格，体味了麻辣烫的独特魅力后，便萌生了想把天水麻辣烫带到洛阳的想法。她在水天待了三天，品尝了多家风味，最后选择了一家在她看来适合洛阳人口味的麻辣烫，并“拜师学艺”。

“一开始抱着试一试的想法学习，没想到上手很快，现在我已经会泼辣椒、擀手擀粉、炸洋芋丸子了。”回到老家后的次日，她和妹妹就在洛阳开了首家甘肃麻辣烫。

“第一天的营业额就达到令人欣喜的8000元左右。”袁兴格告诉记者，天水麻辣烫的灵魂是油泼辣子，为尽可能还原天水麻辣烫的原味，她专门选择从天水快速了甘谷辣椒等必备食材。

像袁兴格一样既在水天游玩、品味麻辣烫，还学到了麻辣烫制作手艺的人不在少数。记者在天眼查APP输入关键词——“天水麻辣烫”看到，工商登记信息显示有80家，其中大部分为省外新开业的麻辣烫店，而且基本都是在今年3

(接1版)

“众多高校食堂都加入了推送天水麻辣烫的行列，我们学校是甘肃省高校里第二家开设天水麻辣烫档口的。”在李瑞玲看来，麻辣烫能选择的菜品种类较多，价格又实惠，深受大学生欢迎。

传承

“90后”小伙王嘉伟是地道的天水人，全家经营一家麻辣烫店已有17年。对王嘉伟来说，他从未想到有一天这份街头小吃会成为全国各地游客争相抢食的美食。

天水麻辣烫火爆后，王嘉伟嗅到了商机，他决定传承这份“家族事业”。4月1日，他的新店在天水古城开业。走进王嘉伟的麻辣烫店，食客满座。色泽光亮的油泼辣子让人嘴馋，厨师们正擀着手擀粉、炸洋芋丸子。“我们店最大的亮点就是所有菜品现场制作，主打一个新鲜。”王嘉伟说，他想乘着这波泼天的“流量”，打破传统，做一家不同于其他品牌的麻辣烫店。他的店内装修还融入了甘肃省和天水市的非遗等文化元素，让食客在享受美食的



日前，徽县大河店镇腰庄村成片的高山油菜花竞相绽放，美如画卷。近年来，大河店镇以油菜花旅游辐射带动沿线村社经济发展，为乡村振兴注入新活力。

新甘肃·甘肃日报通讯员 高琼

酒泉税务：“税力量”助力特色产品亮相天水

柏淑杨 许丽 王蓉

近期，天水麻辣烫火爆出圈，成为新晋“顶流”，在文旅、税务等多部门助力下，酒泉特色产品也相继亮相天水街头，开启“宠粉”模式。

在水天，凡是来到天水伏羲文化广场的游客均获赠两个文创产品。来自湖南的游客王希一边欣赏着手中的文创产品，一边称赞其形象可爱。这两个文创产品均来自酒泉市肃州区，一个名为“肃小芯”，一个名为“小糊锅”。

2021年，酒泉市肃州区立足本土实际，推出卡通人物形象“肃小芯”和“小糊锅”文创产品。手里拿着麦穗的是“肃小芯”，代表形象是种子，也代表着肃州人民勤劳能干、吃苦耐劳、积极向上的精神品格。扎着辫子、端着碗的是“小糊锅”，代表形象是肃州特色美食——糊锅。当地人亲切地称呼这对文创产品为“萌宠”。在肃州区1969文化艺术创意园各场馆，售卖“肃小芯”和“小糊锅”的摊位吸引了不少游客驻足围观。“这两个文创产品外表看起来是卡通人物的形象，但又有深刻的内涵。不管是我们酒泉本地人还是来酒泉旅游的外地游客，看了之后都很

喜欢。”摊主刘莉莉介绍道。

“去年，到酒泉团建的一个公司在我这里购入了1000个‘肃小芯’和‘小糊锅’，准备回去作为礼物送给客户，需要开具发票。但是我刚创业，什么也不懂，多亏税务干部帮助我顺利开具了发票，解了我的燃眉之急。”刘莉莉说。

为助力“肃小芯”“小糊锅”等文创产品走向更广阔的消费市场，酒泉市税务部门在“萌宠”诞生之初，就持续送政策上门，为文创产品销售店主送上增值税、所得税等税惠“礼包”，以税务力量助推“萌宠”走红。

“您好，这是我们的酒泉锅盔，欢迎品尝！”在天水市伏羲广场，酒泉市肃州区乡味食品坊负责人张伟向来往游客介绍着酒泉锅盔。酒泉锅盔其实并非第一次来到天水，早在今年1月，甘肃省“非遗过大年文化进万家”活动中，酒泉锅盔就在天水非遗美食荟萃集市上精彩亮相，并深受欢迎。

“2020年，我回乡创业。刚回来的时候也不知道具体要干点什么，正值果园镇政府的经验与酒泉本地特色结合，打造酒泉锅盔美食品牌。”张伟向税务干部介绍着他的创业经历。之后，他顺利注册了酒泉锅盔美食品牌，还吸纳了周边乡镇20多

名妇女务工，实现了创业带动就业。

“创业能这么顺利，税务部门也给了我们很大支持。税务干部专程到家门口给我们宣传税费支持创业的优惠政策和小规模纳税人减免增值税的政策。”张伟说道。目前，在他的带动下，肃州区果园镇已有10余家锅盔馍作坊并创新了制作工艺。同时，在肃州区果园镇以外的其他地方也会在节假日期间设置临时售卖点。

为助力“小馍馍”成为农民群众增收致富的“大产业”，税务干部深入制作一线进行涉税辅导。“我们先后到4个作坊示范点，向作坊主和务工人员了解生产销售情况及个人家庭情况，收集在产业发展和办税过程中遇到的难点。最终将作坊适用的税收优惠政策、电子税务局操作指引以及务工人员关心的个人所得税相关政策整理成册，发放给了大家。”肃州区税务局仓门街税务分局局长王明维介绍道。

“颗粒又大又饱满，包装也十分精致，不管是自己吃还是送人，都是很好的选择。”人山人海的伏羲广场，游客纷纷受邀品尝甘肃汉贝食品有限公司生产的汉贝枸杞。

甘肃汉贝食品有限公司始建于2012年，位于酒泉高新技术工业园区(南区)。

“今年，我们公司新引进了智能枸杞工艺流程平台，从人工采摘一色选一人工挑选一清洗一自然晾干一微波灭菌一包装七大流程全部都有专业的技术指引，统一标准，确保品质的同时大大提升生产质效，节约生产成本。”甘肃汉贝食品有限公司负责人任建平介绍说。

为扶持甘肃汉贝食品有限公司等企业创新发展，酒泉市税务部门紧扣食品企业经营特点，推行“一企一策”税收帮扶方案，根据企业新产品研发进度，为企业财务人员辅导研发费用加计扣除政策，明晰执行口径和适用标准。对企业收购农产品开具发票等方面的涉税业务设置辅助台账，帮助企业规避涉税风险，提供“定制化”税收建议。“各项税惠红利接踵‘落袋’，让我们有充足的资金大力实施品牌建设，不断丰富产品工艺，在精研食品口感与保持食材营养上下功夫，致力于打造甘肃特色农产品食品企业。”甘肃汉贝食品有限公司财务总监杨兴瑞表示。

酒泉及其周边县市是汉贝枸杞销售的主阵地。如今，在税务等多部门协同发力下，诸如汉贝食品这类的中小型企业积极拓宽品牌影响力，在产品促销上快速行动。相信在不久的将来，更多的酒泉特色产品像天水麻辣烫一样成为“顶流”。

新甘肃·甘肃日报记者 田丽媛
通讯员 柳娜

4月7日，作为“吃天水、游平凉、幸福小拐弯”康养旅游推介活动的主要内容之一的“拥抱平凉美食·美城·美景”旅游团入平凉引流活动再迎高潮，由天水市旅游协会会员单位及天水市媒体记者、网红达人组成的体验团走进平凉，深度体验“问道崆峒·养生平凉”的独特魅力。

“把平凉的羊肉泡推向全国”

“你家羊肉泡为什么吃起来这么鲜？”这个味道绝了，必须大力推广！”……在平凉春花楼品尝了羊肉泡后，体验团成员纷纷赞不绝口。

“我们的羊肉泡之所以鲜香，一是因为采用现宰的滩羊和平凉红牛，肉经过十几个小时的低温排酸处理后会更加鲜美；二是用清水煮肉，不添加任何调料，保留食材本身的鲜味；三是采用传承了百年的秘制汤料。”春花楼经理者鹏介绍道，平凉羊肉泡肉多量大，再加上庄浪粉条，浇上羊骨汤，撒上葱花、香菜，然后淋上辣椒油，红红绿绿、香气扑鼻。

酥香美味的炸鸡，酸爽筋道的擀面皮、滋味鲜浓的砂锅……来到同乐园美食城，平凉各特色美食摊点门庭若市。

“平凉美食都好吃！”来到平凉，肚子都不够用了！体验团成员品尝后赞叹不已。

崆峒不夜城除了美食，还有许多有趣场景，吸引了众多游客前来拍照打卡。“小火车式样的餐车很别致，拍出来的照片时尚、漂亮！”天水春风旅行社导游马夏说。

近年来，随着平凉美食节的打造，“平凉每条街巷里都藏着地道的美食”成为游客对平凉的普遍认知，美食文化正在进一步提升平凉文旅的吸引力。

“游客常常因为一道美食而爱上一座城市，因麻辣烫而爆火的天水就是范例。”天水市旅游协会副会长李斌认为，平凉美食有条件成为吸引各地游客的新亮点，建议当地整体谋划、系统推广，重点推广特色鲜明的地方美食地标和美食旅游线路，让平凉文旅借美食火出圈。

“平凉真是好山好水好风光”

在崆峒山，欣赏亭台楼阁、宝刹梵宫；在崆峒古镇，享受陇东美食，品茗听戏……

这是一座让心灵得到释放的城市。那一套鼓荡着浩然正气、昂扬锐气的崆峒武术，直入灵魂；那一场谈谐、幽默、说尽人生百态的春官说诗、崆峒笑谈，让人难忘……在踩线交流活动中，体验团看遍平凉山山水水，感受平凉优美风光和人文底蕴。“这里真是好山好水好风光，很值得前来深度体验。”马夏说，崆峒山风景秀丽，文化厚重，要组织游客来游览不同于天水的山川美景。

“平凉生态优美、富有烟火气，在这里身体随之放松，心灵获得宁静。”天水百事通国际旅行社有限公司副总经理严媛说。

“大家‘火’才是真的‘火’”

“回去我要抓紧推出组团方案，组织游客来平凉领略人文美景，品尝特色美食。”严媛说。

“天水麻辣烫火爆后，平凉赴天水举办康养旅游推介活动，皇甫谧针灸术、崆峒武术等非遗文化一亮相，为天水文旅加油助威，这份盛情，我们记在心底。”李斌说，“一家‘火’不是‘火’，大家‘火’才是真的‘火’，这次踩线活动是两地进行文旅交流合作的开端，必将促进两地文旅合作共赢。”

平凉、天水文化同源，在你来我往的双向奔赴，让人们看到以区域协同发展振兴两地文旅产业的更多可能。

“希望未来两地能实现资源共享、市场共享、品牌共享、客源共享，促进两地文旅产业快速发展。”天水国际旅行社有限公司副总经理陈林说。

兰州野生动物园新增3条旅游专线

本报兰州4月11日讯(新甘肃·甘肃日报记者 薛砚 王思璇)

今天上午，兰州野生动物园举办2024年“多彩兰野”品牌推介会，着重介绍了兰州野生动物园园区的新业态，展示其在商业模式及研学领域的创新成果，公布了新增的3条旅游专线。同时，与多家旅行社签订战略合作协议。

据了解，兰州野生动物园在大砂坪502专线、永登县、皋兰县、榆中县、红古区至园区的原有线路基础上，新增兰州海关、西关十字、兰州客运中心至园区3条旅游专线，4月15日正式开通运营。

兰州野生动物园目前饲养有野生动物134种1470头，是西北地区重要的野生动物园之一，也

是一座集旅游休闲、动物保护和救助、野生动物驯养繁殖及科普教育于一体的大型自然生态公园。开园运营至今，园区已累计接待游客158.46万人次，自驾车辆5.3万辆，2023年被评为国家3A级旅游景区，目前正在申报创建国家4A级景区；被认定为“甘肃省科普基地”“三星中小学研学实践教育基地”，社会效益、生态效应和综合效益正在稳步彰显。

兰州野生动物园将打造集自然生态、场景体验、商业娱乐、主题乐园、风情街区、创意展示、度假酒店于一体的沉浸式主题乐园，拟规划建设兰州市文化主题欢乐世界。

中铁十八局以盾构再制造赋能轨道交通建设

中国铁建华南清远盾构基地位于广东清远，由中铁十八局市政公司组建并运营，是我国华南地区首家盾构“4S店”，也是全国唯一一家刀具产学研用基地，至今已为大湾区交付50余台套盾构设备的维保、再制造、新机组装、检测联调服务及一系列盾构产品。先后荣获“全国质量信得过班组”“天津市第二十八届企业管理现代化创新成果一等奖”，连续2年被评为天津市“设备规范化健康管理单位”“5A规范化健康管理单位”。

该基地以科技创新为引领，以设备更新为契机，坚持绿色发展理念，加快行业领域设施设备补齐短板、升级换代、提质增效，提升设施设备整体水平，推动盾构再制造产业向高端化、智能化、国产化迈进，打通束缚新质生产力发展的堵点难点，持续为轨道

交通建设注入强劲动能。现拥有各类自动化、数字化生产加工、试验检测设备60余台套，盾构刀具年生产量可达1万余套，节约成本提高2至3倍；与购置一台同类型新盾构机相比，设备再制造可节省资金2000余万元，节省钢材200余吨，减少二氧化碳及其他有害气体排放700余吨；经设备再制造的旧零部件可实现循环利用，成本可降低50%以上。

据了解，随着市场化经营份额逐步提升，中国铁建华南清远盾构基地品牌影响力持续增强，二期盾构基地已开始建设。该基地集专业施工、技术研发、设备维保再制造、材料生产、技能培训等功能于一体。目前，二期基地已完成标准化存放场地、刀具厂、零部件再制造车间的规划建设、设备安装调试工作。

(井高辉 钱康 买琦琳)