



牡丹花开惹人醉 国色天香竞芬芳

——临洮县牡丹产业链初具规模 年产值达6000余万元

新甘肃·甘肃日报记者 杨唯伟

“这是‘凤凰羽’，长得像凤凰的羽毛一样，是紫斑牡丹中的中晚期品种。”

“这是‘金边绣球’，花型圆圆的；这是‘艳冠群芳’，红色的花十分独特。”

“这是‘银魁’，这是‘芙蓉’，这是‘金丝贯顶’……”

须是牡丹花盛发，满城方始乐无涯。初夏五月，临洮县王井镇朱家坪村天香牡丹园里各色牡丹竞相绽放、争奇斗艳。负责人王海雄向记者介绍园内的紫斑牡丹，如数家珍。

“紫斑牡丹，因花瓣基部有紫黑色斑块而闻名。”展开一朵牡丹的花瓣，王海雄介绍，它又称甘肃牡丹，与中原牡丹、西南牡丹、江南牡丹并称我国“四大牡丹”。

临洮1700多米到3600多米的海拔非常适合紫斑牡丹生长，是中国紫斑牡丹重要发祥地。临洮紫斑牡丹栽培始于唐代，盛于明清，迄今已有1600多年的历史。

紫斑牡丹耐寒抗旱，既可形成灌木丛林，也可像乔木一样独立成树，最高的牡丹

树高达3米以上。

漫步牡丹园，300多个品种的牡丹在暖阳下傲立枝头，颜色多样，白的似雪、粉的若霞、雍容娇艳、香气袭人。

“从我父亲经营牡丹园至今，已经有70余年的历史。”王海雄分享起一家人和紫斑牡丹的故事。

他回忆，十五六岁的时候，父亲王志学因喜爱绘画，与紫斑牡丹结缘。画得越多兴趣越浓，王志学产生了种植牡丹的想法。

20世纪50年代，18岁的王志学尝试种植牡丹。他研究牡丹的生长特点，摸索、搜集繁殖牡丹技术，多次试验之后，成功研究出育苗、嫁接、压条、吊包等繁殖牡丹的技术。

经过几十年的沉淀，王志学不知不觉把牡丹做成了事业。

在牡丹园，王海雄特地打造了一间画作展示室，挂满了父亲的牡丹画。

“这是我父亲创作的最后一幅作品，去年画的。”随着王海雄的介绍，记者看到画着五色牡丹的画作笔触细腻、视角独特，将牡丹的神韵展现得淋漓尽致，满溢画者对

牡丹的喜悦。

父亲的热爱深深感染并影响着王海雄。1998年，王海雄结束在外打拼，回家帮父亲打理起牡丹园。

前期投资大，回报又比较低，王海雄几乎花光了多年积蓄。“最困难的时候，也想过放弃，但看到父亲保留下来的好品种，又打消了念头。”王海雄说。

2016年，王海雄成立了临洮县天香牡丹种植农民专业合作社。通过“基地+合作社+农户”的管理经营模式，吸纳当地村民就近务工，并带动部分村民发展牡丹种苗繁育和芍药种植。

如今，合作社有紫斑牡丹苗木22.1万株，优良品种366种，培育的牡丹销往新疆、银川等地。

“请加我的微信，看看不同品种的紫斑牡丹，提前订货……”当下正值订货季，王海雄的电话响个不停。

“这些年经营得还不错，儿子马上就要大学毕业，正在努力做他的思想工作，争取让家里第三人也参与到紫斑牡丹的事业中！”王海雄说。

花灼灼，叶茸茸，时下的临洮县，沁人心脾的牡丹花香，让人流连忘返。

5月8日，临洮县洮阳镇曹家坪村，占地1600余亩的原野牡丹园正式开园。

这个牡丹园始建于1945年，经过曹氏三代牡丹人几十年的精心培育发展，现有百年牡丹古树2000多株，牡丹品种300多种，是西北地区牡丹品种最多、古树最多的园区，目前处于盛花期的有60余种。

由于原野牡丹园位于山坪区，昼夜温差大，种植的牡丹花朵大、花蕊厚、花色艳，花期也较长，观赏期可持续到5月下旬。

近年来，临洮县把紫斑牡丹作为“独一份”产业倾心培育，打造了曹家坪原野紫斑牡丹园、南屏国际紫斑牡丹园等牡丹基地，涌现出康仲英、王海雄、曹伯平等一大批紫斑牡丹的“守望者”，县域内星罗棋布的“牡丹园”已成为临洮一道独特亮丽的风景线。

如今，全县牡丹产业链初具规模，紫斑牡丹传统地方品种达280多种，栽培面积达7600多亩，年产值达6000余万元。

动力，省总工会充分发挥联系职工群众的桥梁纽带作用，主动搭建平台全力助推“甘味”销售，创新消费帮扶模式，拓展消费帮扶领域，鼓励引导各级工会在职工福利发放、节日慰问品采购时，优先采购“甘味”农产品，助力打通“甘味”农产品直供、直销、直通的消费帮扶大格局，为不断提升“甘味”品牌影响力和竞争力，加快推进农民持续增收。

活动现场，来自43个单位的工会组织与“甘味”品牌中心共签订了7171.45万元的采购协议。随着百万职工消费“甘味”农产品行动的全面启动，必将为丰富脱贫地区农产品品类，扩大“甘味”农产品销售规模，加快品牌引领推动甘肃农业高质量发展带来新的动力。

劳动者风采

新甘肃·甘肃日报记者 彭雯

“位置要预留好，等过滤装置一安装，这个钛液预热中槽槽的系统堵塞问题就解决了。”这几天，刚刚荣获“全国五一劳动奖章”的甘肃东方钛业公司粗品生产一部党支部书记、副部长何振林，一直在车间为又一个“技术设想”落地而忙碌。

何振林提到的问题出现在钛白粉生产的浓缩工艺环节，这一环节产生的硫酸钙容易堵塞管道，两三天就要停车清理一次，成本大。

“其实解决起来也简单，加个过滤装置就可以大大减少停车次数，不影响生产，还节省各项费用。”何振林的想法经论证评估后，最终得以实施。

爱钻研的何振林，1993年出生于景泰。2017年，他从外地回到家乡白银，入职甘肃东方钛业公司，在生产一线做过中控员、工艺员。今年，是他在甘肃东方钛业公司工作的第七个年头。

甘肃东方钛业公司位于白银高新区银东工业园，主要进行钛白粉、磷酸铁、磷酸铁锂等产品的生产、研发及销售。2023年，公司生产钛白粉17.16万吨，实现工业总产值20.82亿元。

刚入职时，何振林曾被派往外地学习生产技能。钛白粉生产工艺很复杂，勤奋好学的他积极向前辈请教，认真学习工艺流程和各类技术知识，扎实掌握操作要领和注意事项，最终熟练掌握了硫酸法钛白粉生产工艺流程操作技能。

学成之后，何振林作为一名车间工艺员，在东方钛业的一期项目设备安装、试车阶段发挥了重要作用。他带领岗位操作人员仔细检查每件设备、每条管路、每个自动阀门，细心观察设备运行状态，认真记录各项参数，从第一批物料投入到反应器开始试车，一直坚守到试车完全成功。

短短七年时间里，何振林完成了从新人到技术骨干、从一线工人到工厂干部的蜕变，同时带领团队推动企业生产技术进步，实现高质量发展。

如今，何振林办公室的柜子里仍摆放着很多与化工行业相关的书籍，在生产工艺上遇到困难，他都会去查阅书籍寻找思路，与团队共同探讨解决方案，潜心研究提高钛白粉生产效率和质量的新技术、新方法、新工艺。

“钛白粉生产有数十道生产工艺，新技术、新工艺能够帮助我们提高生产效率，提升产品质量。”何振林说。

何振林多次提出推进技术改进和创新的建设性意见，带领团队推动很多技术创新项目和合理化建议落地实施，为公司创造了可观的经济效益。

《一种澄清池自动排渣装置》和《一种酸解高效预混装置》2项专利获得国家实用新型专利，每年为公司节约成本约30万元，并消除1项重要安全隐患；

2项水系统循环利用技术减少了新鲜水用量，降低了环保压力，每年为公司节约用水成本25万元；

参与有效控制偏钛酸原级粒径技术、黑钛液有效除泥技术、水解反应系统等新技术研发；

……

诸多“技术设想”，都是潜心技术研发、工艺创新的何振林，在一步步丈量生产线、细细检视车间过程中的所思所得。

不仅如此，何振林还非常注重团队建设和人才培养。他运用自己掌握的理论和实践经验为入职新员工开展技能培训，鼓励部门员工积极投入到技术创新中来。在生产过程中，他前后收集部门职工合理化建议210余条，其中130余条合理化建议已在车间落地见效。

干一行、爱一行，专一行、精一行。从业以来，何振林在生产实践中练就了一身过硬的技术本领，先后获得甘肃省五一劳动奖章和公司生产标兵、先进工作者等荣誉称号。

“技术创新永无止境，作为一名化工行业的工程技术人员，希望自己能为公司降本增效、推动行业技术进步贡献一份力量。”何振林说。

兰马参赛物品5月23日开领

本报兰州讯(新甘肃·甘肃日报记者薛砚)近日，兰马赛事组委会通知，5月23日起，“兰州银行杯”2024兰州马拉松参赛选手可前往兰州奥体中心郁金香体育综合馆领取参赛物品。

通知明确，2024兰马参赛物品领取将持续3天，具体时间为5月23日、24日9时至18时、5月25日9时至22时。参赛选手须携带本人身份证或其他有效证件到场领取。马拉松、半程马拉松选手领取具体流程依次为：携带本人身份证到打点领取凭证一一对应窗口领取参赛服装一一对应窗口领取芯片号码布一签署《免责声明》一领取其他参赛物资一芯片检测一领取完成；健康跑、家庭跑选手领取具体流程为：携带本人身份证(儿童可携带户口簿)到场打印领取凭证一一对应窗口领取参赛服装一一对应窗口领取号码布一签署《免责声明》一领取其他参赛物资一领取完成。

组委会提醒：参赛物品须选手本人领取，不得代领任何物品。发放参赛物品时，工作人员和志愿者将对选手身份进行核验。请选手务必携带本人有效身份证件原件，人、证不一致将无法领取参赛物品。选手当场核对所领物资，参赛物资一经确认移交后，恕不接受退换或补充，请确认无误后再离场。18周岁以下、65周岁以上选手需选手与其监护人或直系亲属共同签署《免责声明》。



日前，平凉市公安局交警支队走进平凉市幼儿园，开展“六一”儿童节“知危险会避险”主题宣传活动。

新甘肃·甘肃日报通讯员 黄蔚林

工厂里的「技术控」

——记「全国五一劳动奖章」获得者何振林

工会搭桥帮扶“甘味”产品飘香

——百万职工消费“甘味”农产品行动侧记

新甘肃·甘肃日报记者 冯宝强

定西宽粉、静宁苹果、靖远枸杞、会宁小杂粮、兰州百合……展位上，一个个包装精美的“甘味”特色农产品琳琅满目，人潮涌动，热闹非凡。近日，百万职工消费“甘味”农产品行动在兰州启动，在宣传推介“甘味”农产品的同时，让全省广大职工和消费者更多地了解甘味、品尝甘味、消费甘味。

“来品尝下我们的庄园浆水酸奶，酸甜可口。”“这是静宁苹果，很甜的，口感脆！”“这是纯枸杞鲜榨的枸杞汁，配料表很干净。”销售人员各自忙得不亦乐乎，向前来参加活动的机关企事业单位干部职工、市民介绍产品价格、口感、营养价值。

琳琅满目“甘味”农产品新鲜、绿色、健康，深受参观者的青睐，大家纷纷驻足在摊位前询价、品尝。“这类活动非常棒，不仅让

大家体验到新鲜的枸杞汁，还让我们的农产品接受市场检验，打开销路，提高知名度。”百杞元生物科技负责人张宇京说，希望通过百万职工消费“甘味”农产品行动，让产品走向全国。

陇原多奇景，沃野著华章。近年来，省委省政府立足甘肃资源禀赋，积极顺应消费升级趋势，坚持以高水平打造“甘味”品牌矩阵。为进一步巩固拓展脱贫攻坚成果，增强脱贫地区和脱贫群众内生发展



近日，1000多名徒步爱好者行进在祁连山下的肃南县神鹿公园，共同领略蓝天、白云、雪山、草原、森林、鹿群构成的美丽风光。

新甘肃·甘肃日报通讯员 王 将

一袋调料 两代坚守

新甘肃·甘肃日报记者 安东 王睿君 白永萍

在天水市张家川县，提起苏建明，几乎无人不知。

靠着收废品淘来的第一桶金，苏建明在农贸市场支起了调料摊，凭着独到的调制手艺和数十年的诚信经营，在张家川打造出了自己的“调料王国”。

20世纪80年代，苏建明摆地摊专卖调味品。2003年，建立建明清真食品厂，2006年注册成立张家川县建明清真食品有限公司。2007年，在县委县政府和有关部门的支持下，张家川县建明清真食品有限公司成为首批入驻张家川县中部工业园区的企业，开启了食品产业发展的创新之路，苏建明也成了名副其实的“调料大王”。

2017年，苏靖藩子承父业。和苏建明一样，苏靖藩非常重视产品质量。他从加强内部生产管理入手，实施的近200项内控技术标准远高于国家、行业标准，每一种产品全程可追溯、每个生产环节执行标准严格把控。同时，改革营销模式，利用网络优势，提高线上销售规模，扩大市场影响力。

“他们家的调料我从小吃到大，我妹妹在外地，每次回去都会带几包建明调料。”土生土长的张家川居民张典琦说。

经过多年开拓创新，“建明味业”已推出以鸡精、火锅底料、复合调味料等为主的“苏建明调味品”和“鑫阳”两大品牌，单品共计110多种。

苏靖藩介绍：“现如今，张家川大大小小的超市基本都有‘建明味业’产品，全国各地也建立起了销售渠道。不仅如此，在

各级政府的支持帮助下，‘建明味业’产品去年远销马来西亚、巴基斯坦等国家。”

2011年，“建明味业”开始制作并销售火锅和麻辣烫底料。今年，天水麻辣烫火爆出圈后，苏靖藩抓住机遇，于3月底引进新生产线，大大提高了产品生产效率。同时，在麻辣烫料包中新增辣椒油包，并维持原价。一经推出，这款产品便迅速受到消费者追捧。“今年3月以来，仅麻辣烫底料就卖出了40万包，销量创下40年来新高，更是接到了国外订单。”苏靖藩说。

经过父子两代人的努力，2013年，“苏建明调味品”成功注册为“甘肃省著名商标”，2018年“鑫阳牌”清真系列调味品获得“甘肃省名牌产品”称号。张家川县建明清真食品有限公司还通过了ISO9001国际质量管理体系认证和ISO22000食品

安全管理体系认证，获得“天水市扶贫龙头企业”“清真食品十大民族品牌”“中国诚信民营企业”“甘肃农业产业化重点龙头企业”“专精特新企业”“甘肃省科技创新型企业”等荣誉称号。

2023年，“建明味业”年生产调味品突破3000吨，实现产值销售收入2000多万元，利税200多万元。

“多年来，在为农民工和大学生提供就业岗位的同时，我们累计向‘居民引水工程’‘希望工程’等各项社会公益事业捐款200余万元。”苏靖藩表示，将继续秉承“质量第一，信誉至上”的宗旨，在不断满足广大消费者需求的同时，积极承担企业社会责任，逐步将发展重点转移到带动当地农业产业发展和乡村振兴等方面，为促进民族地区经济发展贡献力量。