

川陇携手 共赴未来

二〇二四年川甘经贸合作发展交流对接活动侧记

新甘肃·甘肃日报记者 王煜宇

一路向南奔奔的白龙江,让陇南和四川山水相遇,产业相近;一条亘古绵延的千年蜀道,让陇南和四川文化相融,人民相亲;一场真诚热烈的招商洽谈,推动陇南和四川企业同心,发展同行。

7月4日,2024年川甘经贸合作发展交流对接会暨兰洽会陇南投资洽谈活动在康县举行。来自各大商会和知名企业的150余名参会代表走进陇南,共谋发展。

推介会上,陇南市围绕文旅康养、油橄榄、中药材、白酒酿造等13条产业链进行招商推介。签约合同项目88个、协议项目75个,签约总额达518.68亿元。

川企为什么选择陇南?丰富的资源、优质的项目、良好的环境,便是最好的答案。

“陇上江南”发展要素俱全

陇南地处南北过渡带,既具峰峦如聚的北国雄壮,又有烟雨空蒙的南国灵秀,古为“秦陇锁钥、巴蜀咽喉”之地,今有“陇上江南”之美誉。

随着西部大开发、长江经济带、西部陆海新通道等重大战略的推进实施,让这片“小江南”凭借良好的资源禀赋,孕育了无限的发展机遇。

陇南被誉为“宝贝的复杂地带”。现已探明铅、锌、金、锑、重晶石等金属和非金属矿34种,有全国最大规模的单体方解石矿床、全国第三大铅锌矿床、全国第三大锑矿床。

陇南是享誉海内外的千年药乡,是优质中药材的最佳适生地,米芫红芪、文县纹党、宕昌当归、铨水大黄、西和半夏因质量多优而闻名全国,现有各类种质资源2400多种。

陇南是绿色有机农特产品基地,特

色农业总面积稳定在1000万亩以上,油橄榄、花椒、核桃产量产值居全国前列,产业链日趋完善,并以“国字号”冠名落户陇南。

陇南市是联结甘陕川三省的交通枢纽,兰渝铁路、陇南成县机场以及5条高速公路形成了立体交通网络;是连接西北与西南的交通枢纽、西部陆海新通道的重要节点城市,是甘肃向南的桥头堡和承接四川省北向合作的要地。

“绿色宝库”营商环境一流

拥有“绿色宝库”的陇南,如何把企业引得来、留得住?陇南市委主要负责同志在推介会上上一作答。

陇南四川两地合作基础雄厚。2021年以来,川商投资陇南110个项目201亿元,累计到位资金167亿元。

——发展有劲头。随着共建“一带一路”倡议深入推进,西部陆海新通道、新时代推进西部大开发等国家战略深入实施,政策机遇叠加,2021年陇南GDP突破500亿元,2023年突破600亿元。

——项目有支撑。聚焦核桃、花椒、油橄榄等13条优势产业链,大力推进“产业四提”,产业效益大幅提升,具有陇南特色的现代产业体系基本形成。

——环境有保障。陇南出台23条招商引资优惠政策,连续两年开展优化营商环境“五大活动”,今年启动开展“三问三评三比”活动,全力营造良好的营商环境。

川甘两地共赢空间广阔

成县与伏朝南新能源等公司签订的

店村镇清洁能源示范村建设等19个项目,签约总额37.63亿元;

武都区与天津农林等公司签订的花椒特色产业融合发展示范等7个项目,签约总额34.95亿元;

康县与红言房地产等公司签订的城西新区宏盛御景商业综合体等3个项目,签约总额34.8亿元;

……推介会上合作方如约携手,两地共同展望赶超进位的美好未来。

“希望能以这次活动为契机,全力推动川陇两地协同一体发展,构建优势互补、实体支撑、高质量发展的区域经济布局,促进川商创业空间更加广阔、产业结构趋于优化、发展能级整体提升,开创携手发展的全新篇章。”川商总会执行秘书长唐俊表示。

“今日之陇南,正处于资源转化、产业转型、绿色崛起的黄金时期,发展机遇叠加、潜力巨大。期待两地人民能够共享人杰地灵的璀璨文明、业兴民富的城乡画卷、诗意栖居的生活福地、机遇无限的发展红利。”陇南市政府主要负责同志表示。



7月2日,甘肃省百万职工劳动和技能竞赛兰州牛肉拉面大赛省级决赛暨颁奖典礼在兰州举行,参赛选手正在制作拉面。新甘肃·甘肃日报记者 冯乐凯

展现独一味 添香兰洽会

——兰州牛肉拉面大赛省级决赛见闻

新甘肃·甘肃日报记者 刘健

7月盛夏,兰州花团锦簇、瓜果飘香。

7月2日下午,一场关于兰州牛肉拉面的“对决”——甘肃省百万职工劳动和技能竞赛兰州牛肉拉面大赛省级决赛在兰州宁卧庄宾馆精彩上演。这也是牛肉拉面技能大赛首次作为兰洽会的分项活动精彩亮相。

和面、揉面、拉面、煮面……大赛现场,一堆堆雪白的面粉,在60位拉面高手的操作下,不一会儿就变成各种粗细不同的面条,拉面“绝活”精彩上演。

由省商务厅、省人社厅、省总工会共同举办,主题为“匠心传承 融合创新”的此次大赛,被列入2024年省级一类技能大赛名录,旨在通过技能竞赛,弘扬兰州牛肉拉面文化,褒扬工匠精神,培育挖掘兰州牛肉拉面技能人才,推动兰州牛肉拉面产业高质量发展。

“这是牛肉拉面技能第一次成为省级一类技能大赛,因此吸引了许多从业人员参与。”兰州牛肉拉面行业协会秘书长赵小龙介绍,去年年底,大赛报名工作开始后,全省各地的报名者达到500多名。经过市州初赛和省级复赛,共有60名优秀选手进入决赛。

决赛分为笔试、实操两个环节,特别是实操环节扣人心弦。比赛现场共放置了18张操作台,台面上放有1500克面粉及水、拉面剂等辅材,另有一个电磁锅。

兰州牛肉拉面行业协会副秘书长马成虎告诉记者:“比赛分4轮进行,每位选手上场一次,需要在16分钟内分别作出275克细面、韭叶、宽面和荞麦棱。”计时器开始倒计时,16名率先上场的拉面师迅速投入比赛中。倒水、和面、揉面……选手们表情专注,动作熟练。面粉在他们手中时而成团,时而成条,与案板发出有节奏的撞击声,然后变成一把把面条,下入锅中。不到10分钟,已经有选手从锅中将各种规格的面条捞入盘中。

参赛者制作的4份拉面盛在托盘中送去评审,评审室里的5位评委也开始忙碌起来。按照大赛规定,细面标准直径为0.2厘米,韭叶、宽面的宽度要控制在0.5厘米和1.5厘米,荞麦棱应该棱角分明,截面呈等腰三角形。

“我们还要称面条的重量,查看是否均匀,有没有粘连或断条的情况,面条的软硬程度也是评判的内容。”担任评委的马文斌说。

兰州牛肉拉面源于兰州人马保子1915年沿街挑担售卖的“热锅子面”。作为兰州牛肉拉面第四代传人,马文斌非常重视拉面技能的传承与发扬。

“拉面的质量决定牛肉面的口感,只有坚持长期练习,才能拉出筋道的面条。”他认为,牛肉拉面技能大赛入围省级一类技能赛事,并在兰洽会上登台亮相,既展示了兰州牛肉拉面“独一味”“好中好”的特色,又增强了拉面师的行业自信。

一轮比赛结束后,又一轮比赛紧接着开始。

“场面这么大,都是高手,有些紧张。”在场外等待成绩的2号选手苏而利说。

苏而利从18岁就开始学习拉面,已经在牛肉拉面行当摸爬滚打了近10年。为了在比赛中获得好成绩,最近几个月,他每天坚持手工和面、揉面,把日常工作当作比赛,常常是下班后还要继续练习。“只要努力了,就对得起自己。”苏而利说。

约一个小时后,实操环节结束。成绩公布,苏而利获得二等奖。

兰州人的一天,是从一碗牛肉面开始的。

因其“一清、二白、三红、四绿、五黄”,牛肉拉面成为群众喜爱、市场认可的独特传统美食。经历百年传承、创新与发展,兰州牛肉拉面已走出兰州,走出甘肃,成为国内外闻名的饮食文化。2010年,兰州被中国烹饪协会评定为“中国牛肉拉面之乡”。

我省高度重视兰州牛肉拉面产业发展,2018年出台《关于促进兰州牛肉拉面产业发展的意见》,着力推动兰州牛肉拉面产业加快发展。2021年,兰州牛肉拉面荣获第五批“国家级非物质文化遗产名录”,牛肉拉面产业“走出去”步伐显著加快。

数据显示,目前全省有5800多家兰州牛肉拉面店,国内开店有5万多家。金味德、马子禄、东方宫、安泊尔、舌尖尖等大型龙头企业,在美国、澳大利亚、加拿大、日本、新加坡、马来西亚等50多个国家开店600余家。

发展牛肉拉面产业,人才是关键。在颁奖阶段,省商务厅党组书记、厅长杨小平在致辞中表示,举办兰州牛肉拉面大赛是弘扬工匠精神、推动地方特色美食发展、繁荣消费市场的重要举措。“本次大赛的成功举办,必将全面提升兰州牛肉拉面行业从业人员的技能水平和职业荣誉感,加速推动兰州牛肉拉面走进千家万户,走向祖国大江南北、世界各地。”杨小平说。

记者了解到,此次大赛最终产生一等奖5名、二等奖10名、三等奖15名,30人获“技能之星奖”,成绩排名前20名的选手可按照程序申报甘肃省“技术能手”和“技术标兵”。大赛同期,兰州牛肉拉面行业协会还会同省餐饮烹饪行业协会评选出“兰州牛肉拉面十大品牌企业”“兰州牛肉拉面50家星标店”。

“能取得这个成绩特别激动,今后,我会把手艺传给更多的人,助力兰州牛肉拉面品牌越擦越亮。”一等奖获得者马建云告诉记者。



7月4日,2024年川甘经贸合作发展交流对接会暨兰洽会陇南投资洽谈活动在康县举行。新甘肃·甘肃日报记者 丁凯

激发电商潜力 推动“甘味”出陇

——“黄河之夜·电商盛典”暨甘肃省第三届直播电商大赛颁奖典礼特写

新甘肃·甘肃日报记者 王占东

共享甘肃新机遇,同创丝路新辉煌。

7月4日傍晚,兰州黄河之滨,水波荡漾,微风拂面。在第三十届兰洽会召开之际,由省商务厅、省网信办、省人社厅、省总工会、省供销社、省广电总台主办的“黄河之夜·电商盛典”暨甘肃省第三届直播电商大赛颁奖典礼举行。

“千山万水,奔向天地跑道。你追我赶,风起云涌春潮。海阔天空,敞开温暖怀抱……”颁奖典礼在《我们都是追梦人》的歌舞中拉开帷幕,表达着甘肃电商人勇立时代潮头、抢抓时代机遇、奋力拼搏追梦的情怀。

近年来,电子商务在促进消费恢复向好、推动数字经济融合发展、拓展国际经贸合作中发挥着积极作用。甘肃优质特色产品也跨越山水,通江达海,走向世界。

颁奖典礼现场,我省首次对外发布了《甘肃省电子商务发展报告》,从政策环境、农村电商、跨境电商、直播电商、典型案例等方面,全面展现了我省电商发展整体情况、对策建议、机遇与展望。

在数字化、智能化浪潮的推动下,电商行业也加速提质升级。特别是随着消费者对便捷化、个性化、定制化、精细化服务需求的提升,电商也从最初的线上购物平台发展到如今多元化、智能化、全球化的商贸网络,不断刷新着人们的认知和体验。

为充分发挥直播电商领域招商市场、促消费、稳就业、惠民生、强合作等方面的重要作用,进一步推动电商产业发展,今年3月,省商务厅牵头主办并启动了以“云品甘味·畅播陇原”为主题的甘肃省第三届直

播电商大赛,通过以赛代训、以赛促技、以赛促销的方式,挖掘了一批具有专业素养和创新能力的电商人才,培育了一批优质网红产品,激发了网络销售热潮,推动了全省数字技术与实体经济的深度融合。

截至6月底,大赛直播场次超过3万场,观看人数突破千万,网上销量超过800万单,有3户供应链企业销售额突破亿元大关,参赛企业和主播个人销售总额超过5亿元。经数月角逐,“百强主播”“十佳网红”“一县一品一推荐官”脱颖而出,88户供应链企业生产的“甘味”产品入驻甘肃首个优质网货选品池。颁奖典礼上启动了“2024年甘肃电商优质选品池”,揭晓了“优质网货供应链TOP10榜单”,并为大赛获奖选手颁奖。

赛场上,选手们“争金夺银”;赛场上,我省多部门拿出“真金白银”奖励:

省人社厅对大赛第1名的选手,按规定核准评定为“甘肃省技术能手”,同时晋升相应职业资格或技能等级,最高可晋升为高级技师;对2—3名的选手,按有关规定晋升为高级工,如已获得高级工职业资格或技能等级的,晋升为技师;对其余参赛选手理论和实际操作均合格者,晋升一个职业资格或技能等级,最高为高级工。

省总工会将对获奖选手进行奖励,省级决赛前10名的选手,由竞赛委员会评为“甘肃省技术标兵”或“甘肃省服务明星”;其余理论和实际操作成绩双合格的选手,由竞赛委员会择优评为“甘肃省优秀选手”。省供销社也将对获奖选手进行不同形式的奖励。

天水市天水呱呱制作技艺市级非遗传承人常晓旭



7月4日晚,甘肃省第三届直播电商大赛颁奖典礼在兰州举行,“一县一品一推荐官”进行现场推介。新甘肃·甘肃日报记者 冯乐凯

说,通过大赛,自己成为天水呱呱网络推广官,深感使命光荣,也对做好电商更加充满信心,将发挥自身优势,将天水更多特色优质产品推介出去。

“首次成为我省优质网货供应链企业,这使我们的销售网络更广,发展空间更大。”甘肃中创电子商务有限公司负责人李旭表示,将不断提升产品和服务质量,让甘肃更多优质产品走向更广阔的市场。