

一碗天水“麻辣烫”盛出沸腾文化IP

前有进“溜”赶“烤”的盛夏,后有“尔滨”冰雪的燃冬,春暖花开之际,甘肃天水一碗麻辣烫火了,席卷各大网络社交平台热搜榜。

麻辣烫火了!为啥是天水?一碗飘香的麻辣烫,是当地人唾手可得快乐,也“烫”走游客“偏僻”“匮乏”的固有印象,升腾出物产丰饶、资源丰富的崭新容颜。

这是怎样的一个神奇之地?“反差”,是大多数外地游客抵达的新印象。

地处秦岭西端、渭水中游,天水是黄土高原的一抹绿,是莽莽山间的“陇上小江南”,既留存着西北的粗犷,也不失南方的温润,体现了甘肃的千面多变。

如果说美食是解锁城市文化地图的一把钥匙,秀美山川、人文历史则是奔赴的“诗与远方”。来自辽宁沈阳的游客鞠月宣说:“吃不是唯一的旅游动力,更想看看西北不一样的风景。”

走在天水的大街小巷,浓郁的历史气息和淳朴的乡土人情扑面而来。

天水底蕴深厚。这是诞生于天水的名句:“蒹葭苍苍,白露为霜。所谓伊人,在水一方”“露从今夜白,月是故乡明”……

丝绸之路重镇、中华民族的重要发



● 在天水市秦州区的天水名优小吃城一麻辣烫店,商家为游客加工麻辣烫。新华社记者 范培坤 摄

祥地之一,丰富的文化遗产、优美的自然风光。麻辣烫的热辣鲜香从舌尖荡开:打卡麦积山石窟、探游伏羲庙、观赏千年

古柏……每一个转角,都藏着惊喜。“一碗麻辣烫20多块钱,收礼物收了十几份!”来自陕西咸阳的游客师怡兰

说,她的手边摆满了热心市民送的保温杯、纸巾、饮料、麻花等。

举办“麻辣烫”吃货节、推出景区优惠政策;随处可见的志愿者有求必应;开设麻辣烫公交车专线,免费接送游客;本地人手绘的“迎吃”攻略里,涌动着热情好客;麻辣烫店主拿出“看家本领”,收学徒授手艺……

从“100元能吃到多少天水美食”,到“这个春天在天水来一场最酷赏花”,当地麻辣烫摊位客流往来、景区人流摩肩接踵。有网友热评称:天水一定要接住这“泼天富贵”。

全国游客对天水麻辣烫的青睐第一时间引起当地党委、政府重视,3月16日,专门召开天水麻辣烫服务保障工作推进会,全力做好“大客流”应对准备,努力实现“一碗麻辣烫推动天水大发展”。

始于“寻味”,兴于“游玩”,成于“文化”。这座文化底蕴深厚的古城,有的是劲道的口味、对味的邀约、上头的爱。

清明节、五一等小长假即将到来。网友说:“夏有烧烤三件套,冬有冰雪大世界,春有麻辣烫手捧花。”下一站,又是哪里?

锦绣中国东西交错、南北互动,文旅消费涌动澎湃。以文旅+百业,百业+文旅,绑足了劲儿发力,把“一时现象”变“一地品牌”,因地制宜,文化加持,这或是文旅热持续火的根本。

随着气温回升,春暖花开,越来越多的人走出家门踏青赏春。然而,对于花粉过敏人群来说,出门却可能意味着“一把鼻涕一把泪”。哪些植物易导致过敏?春季过敏有哪些典型症状?如何预防花粉过敏?记者就此采访了相关专家。

花粉过敏“元凶”并非绚烂花朵

提到花粉过敏的“元凶”,我们的第一反应往往是桃花、杏花等绚烂的观赏花。但其实,春季过敏的“元凶”更多是一些“不起眼的花”产生的花粉。

北京协和医院变态反应科主治医师徐迎阳介绍,致敏花粉以“风”为介质,具有产量大、重量轻的特点,主要来自柏科、松科、杨柳科、桑科、木犀科(如白蜡)、桦木科、悬铃木科等。而令人赏心悦目的桃、杏、李、梅、樱、玉兰、海棠等,基本不会引起花粉过敏反应,因为它们都是“虫媒花”。

“常见春季致敏花粉的时间不同,通常3月份以柏树为主,到了4至5月份,主角则变成了桦树、梧桐、杨柳树等。”徐迎阳说,受多种因素影响,每年的“花粉日历”可能稍有差别。

如何分辨花粉过敏

春季花粉过敏有哪些典型症状?徐迎阳介绍,相比其他类型的过敏原,春季花粉过敏的眼部症状更为突出。眼睛常出现痒、结膜水肿、红肿、流泪等症状,严重者甚至双侧眼睑也会红肿,分泌物增多,早上起来睁不开眼。还有一部分过敏人群的嗓子会出现异物感,严重者还会出现剧烈咳嗽、胸闷、憋气、喘等类似哮喘的表现。除此之外,还可能合并五官痒,比如耳朵痒、上颚痒等。

因症状相似,花粉过敏易与感冒混淆。徐迎阳介绍,与感冒不同,花粉过敏一般不伴有发烧及乏力、头疼、嗓子疼、肌肉疼等全身性的非特异性症状。此外,相比感冒,过敏的病程更长,可持续一个月或更久。

一些人认为,过敏是免疫力差导致的,北京协和医院变态反应科主任医师关凯表示,这种说法并不准确。“过敏是源于免疫紊乱,并不等于‘缺乏免疫力’,更不是‘免疫力低下’,简单地提高免疫力不但有可能帮不上忙,还有可能进一步加重过敏反应。”关凯说。

花粉过敏如何防治

面对“无处不在”的花粉,许多“过敏人”只能减少户外活动以远离过敏原。在户外踏青的好时节,如何帮助“过敏人”更好地享受春光?

徐迎阳表示,相对来说,市区除了个别郁郁葱葱的公园外,花粉浓度会比郊区低一些。外出时,建议“全副武装”,佩戴口罩、防护镜等。也可在出门前使用花粉阻隔剂,涂在鼻腔表面,起到物理隔绝的作用。

“对于明确有过敏史的人,建议在过敏季到来前1至2周口服抗组胺类药物等。若是提前了解到要去的地方花粉浓度较高,可提前服用抗过敏药,或在医生指导下加量。”徐迎阳说。

关凯特别提示,过敏治疗不要擅自停药。“帮助患者找到致病过敏原后,医生根据所监测的花粉播散时间段,指导患者提前两周开始规律使用抗过敏药物,其间根据花粉浓度灵活指导用药,并确认花粉播散结束两周后再停药,能帮助绝大部分患者顺利应对过敏季节,起到事半功倍的效果。”关凯说。

当“东坡泡菜”遇上现代科技

——四川眉山“小菜一碟”缘何卖出220亿元

新华社记者 陈健



● 泡菜博览会融入“东坡美食文化”。

3月16日,2024第十四届中国泡菜食品国际博览会在四川省眉山市开幕。眉山将萝卜、青菜制作成泡菜,一年竟卖出220亿元。“小菜一碟”是如何做成“大产业”的呢?记者进行了探访。走进本届泡菜博览会展馆,各家企

业正在展示咸香、麻辣、酸辣等口味的泡菜产品。还有企业将一人多高的巨大泡菜坛子搬进展馆,展示泡菜制作技艺。观展的市民人山人海,来自国内外的参展商、投资商、采购商不时坐下洽谈。

四川眉山古称眉州,是北宋大文豪

苏东坡的故乡。泡菜制作在当地民间已有1500多年历史,几乎家家做、人人吃。

“据史料记载,苏东坡当年不仅喜食泡菜,还亲手制作泡菜。”中国食品工业协会秘书长助理兼企业发展部主任沈志勇介绍,为纪念苏东坡,眉山老百姓习惯将腌制的泡菜统称为“东坡泡菜”,如今,眉山“东坡泡菜”是国家地理标志保护产品,“东坡泡菜制作技艺”成为四川省非物质文化遗产项目,文化内涵为当地泡菜产业发展带来了更多可能。

眉山市深挖传统文化的价值潜力,多年来通过历届泡菜博览会持续向世界推介“东坡泡菜”名片,让“东坡泡菜”以整体形象参与市场竞争。

“食品农产品不仅关系到国计民生,也是我国重要的出口产品。而泡菜作为蔬菜的深加工产品,被赋予了中国传统文化的内涵,深受国内外消费者的喜爱。”中国食品土畜进出口商会会长曹德荣说。

眉山市委书记胡元坤说,“东坡泡菜”一头连着田间地头,一头连着大众餐桌,是促农增收的富民产业,去年,眉山泡菜销售收入超220亿元,市场份额占四川省二分之一,带动20多万农户致富增收,“东坡泡菜”也再次荣登中国区域品牌百强榜。

看似“土味”十足的泡菜,还蕴含着不少现代科技。眉山市成立“民办公助”的四川东坡中国泡菜产业技术研究院,构建以研究院为龙头、企业为主体的科研创新体系。

吉香居食品股份有限公司副总经理王艳丽说,公司建有四川省泡菜工程技术研究中心等研发平台,获得四川省科技进步奖一等奖2项、二等奖1项。

四川东坡中国泡菜产业技术研究院副院长张伟介绍,研究院从全国各地的泡菜、腌菜企业收集了1.1万株不同菌种,筛选出部分优势菌种供泡菜企业选用。例如,泡菜在运输、贮藏、销售过程中,会继续缓慢发酵,导致酸味过重,研究院研发的“浅发酵”技术,通过调控核心菌种,有效控制了后期酸化问题。

现代科技还体现在生产线上。在四川李记乐宝食品有限公司生产线上,除了削皮、择菜两道工序需要人工操作外,其余的浸泡、清洗、拌料、包装等诸多工序,均由智能化设备、机械臂等自动完成。

“正是将传统工艺与现代科技相结合,实现自动化、标准化生产,才有了泡菜产业的大发展。”四川李记乐宝食品有限公司董事长李国斌说,对于消费市场前景,企业信心十足。

第四届粤港澳大湾区中国戏剧文化节将于4月在澳门举行

新华社澳门3月27日电(记者李寒芳 刘刚)记者27日从组委会获悉,第四届粤港澳大湾区中国戏剧文化节将于4月5日至14日在澳门举行,并于6月27日至30日在香港首次设立分会场。

据介绍,作为粤港澳大湾区首个中国戏剧联展,粤港澳大湾区中国戏剧文

化节已成功举办三届,初步成长为在大湾区有影响力的演艺品牌和艺术平台。

文化节由开幕戏剧晚会、戏剧展演、戏剧进校园活动三部分构成。开幕式戏剧晚会名家荟萃,戏剧展演部分将汇聚5个剧种的6部经典剧目,戏剧进校园活动则为中国戏剧的发展培育青年土壤,

助推戏剧文化创新发展。

组委会表示,除延续经典的中国传统戏曲剧目之外,本届戏剧节还首次邀请话剧和音乐剧剧目参演。北京人艺小剧场话剧《哈姆雷特》、无锡市锡剧院锡剧《珍珠塔》、上海徐俊文化艺术有限公司音乐剧《赵氏孤儿》、广东粤剧院粤剧《白蛇传·情》

等戏剧精品将于4月齐聚澳门,扬州市扬剧研究所扬剧《郑板桥》以及折子戏专场将于6月亮相香港分会场。

文化节由中国文联指导,中国戏剧家协会、粤港澳大湾区中华戏曲协会、香港大公文汇传媒集团主办,澳门中华戏剧家协会联合主办。

白先勇台北推新书 记录“牡丹花开二十年”

新华社台北3月27日电(记者 齐菲 赵博)《牡丹花开二十年——青春版(牡丹亭)与昆曲复兴》新书出版发表会27日在台北举行。本书由台湾作家白先勇任总策划,收录青春版《牡丹亭》主创团队及学者专家等近80位作者作品,是青春版《牡丹亭》二十年全记录。

“我与昆曲结了一辈子的缘……第一次接触昆曲就好像冥冥中有一条情索把我跟昆曲绑在一起,分不开来了。”白先勇如此回忆他与昆曲的缘起。2000年,白先勇在美国家中突发心脏病,命悬一线。他在书中自述,生死攸关的时刻,一心悬念的竟还是昆曲。因不忍见昆曲式微,2003年白先勇同江苏省苏州昆剧院合作,担任总制作人,集结两岸文化及戏曲界精英联手创作青春版《牡丹亭》,并于2004年在台北首演,自此牡丹盛放已二十载。

据了解,《牡丹花开二十年——青春版(牡丹亭)与昆曲复兴》共6辑,除白先勇的个人讲述外,还有主创团队回顾二十年的征程、导演、艺术指导解析青春版《牡丹亭》的舞台美学建构,演员分享拜师学艺之路等内容。书末附有多篇学术论文及文獻,并有逾200帧全彩剧照及幕后工作照。

在发表会现场,白先勇及多位主创分享了青春版《牡丹亭》台前幕后的历史照片和珍贵故事,精彩动情处引发读者阵阵笑声与掌声。

“昆曲是最美的形式,表现中国人最深刻的感情。”白先勇说,希望通过青春版《牡丹亭》让年轻人认识到我们几千年传统文化的美学成就,引发他们对传统文化的信心。

《牡丹花开二十年——青春版(牡丹亭)与昆曲复兴》日前由台湾联合文学出版社出版发行。出版社方面表示,该书中文简体版正在筹备中。



大山里的「面塑盛典」

3月28日,在山西省岚县岚城镇,人们欣赏面塑作品。

位于吕梁山区的山西省岚县岚城镇,每年农历二月十九都会举行规模盛大的面塑文化艺术节,来自十里八乡的人们将精心制作的面塑摆上街头,形成一条“面塑长河”。这些面塑作品精美绝伦、造型各异,寄托了人们对美好生活的期盼。

2014年,岚县面塑被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

新华社记者 詹彦 摄