

20%双增长的“青海人气”

□ 青海日报记者 贾泓

2024年的青海，很“火”！从年初社火火遍江源大地的大街小巷，到5月1日西宁“豹街”开街爆火，再到拉脊山日出“火”爆全网，岗什卡登山接过“火”的接力棒……可以说，过去一年青海旅游产业可谓人气爆棚。

那么，青海到底有多“火”，人气有多高呢？政府工作报告用一个数字给出答案——旅游人数和收入均增长20%。

这一年，国际生态旅游目的地青海湖示范区创建成效明显，12个观景

点串珠成线，“梦幻海北”旅游环线入选全国交旅融合发展典型案例，户外徒步火爆出圈，冰雪经济、演艺经济成为高原文旅新热点，“丝路梦享号”国际化高品质旅游列车开通运营……无论是“拿得出手”的数据，还是“可圈可点”的案例，无不显示出青海的“超高人气”。

“山宗水源·大美青海”品牌越来越响亮，国际生态旅游目的地建设步伐正在加快。

在2024年召开的全国旅游发展大会上，习近平总书记指出“着力完善现代旅游业体系，加快建设旅游强国”

“推动旅游业高质量发展行稳致远”。

旅游业是事关国计民生的重要行业，具有产业关联度高、就业安置空间大、资源消耗少、开放包容度高等特征，有着“一业兴、百业旺”的强大带动作用。而发展旅游业尤其是生态旅游，对于立于高原之上、三江之源的青海来说，可谓“天时地利人和”。

新时代新征程，旅游发展面临新机遇新挑战。近年来，在打造国际生态旅游目的地的进程中，旅游资源富集的青海并没有选择“靠天吃饭”，而是不断进行创新，推动“旅游+”和“+旅游”，丰富文旅新业态、新模式，而这

种创新在2024年表现得尤为明显。从越来越热的文化游、红色游、研学游、非遗游等，到各地相继打造的特色街区，再到深度打造“青超联赛”赛事IP促进“农体文旅商”产业融合发展，青海坚持守正创新、提质增效、融合发展，旅游产业发展行稳致远。

旅游一头连着经济发展，一头连着民生福祉。当前，旅游业发展正处于重要战略机遇期，加快打造国际生态旅游目的地，不断开创青海旅游高质量发展新局面，青海大有可为也必将大有作为。



新春慰问暖人心

本报讯（记者 李莎莎 通讯员 文启建）近日，市统计局到联点村脱贫户家中开展节前走访慰问活动，进一步巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接成果，充分发挥帮扶单位“坚强后盾”作用，让困难群众过上一个祥和、安康的新春佳节。

在脱贫户家中，慰问人员问

冷暖、唠家常，详细询问帮扶对象目前的身体情况以及生活工作情况，为他们送去了米、面、油等慰问品。同时，叮嘱他们保重身体，用积极乐观的心态面对生活。

一份份慰问物品，一句句问候话语，用真情和实际行动温暖了困难群众的心，让群众在关怀

中迎接新春佳节的到来。市统计局相关负责人表示，今后将一如既往地把困难群众的安危冷暖时刻放在心上，加大走访慰问力度，进一步优化定点帮扶工作举措，及时了解帮扶对象的实际困难和实际需要，精准施策、精准发力、精准帮扶。

□ 记者 张丹丹 通讯员 王龙

“真的太感谢你们了！要不是你们帮忙，我都不知道该怎么办了！”这真挚的感谢，出自一位在春运途中遭遇困境的新疆籍司机之口。

近日，省交通综合执法格尔木高速支队在夜间接到求助电话，称距离格尔木东主线收费站2公里处，有辆新疆牌照的皮卡车因爆胎无法行驶。交通运输执法人员接到求助后，迅速准备千斤顶、扳手等工具前往现场进行救援。

到达现场后，只见皮卡车司机满脸焦急。经了解，由于车辆右后轮突然爆胎，导致车辆无法行驶。司机虽有更换轮胎的想法，但因缺乏经验和换胎工具，一时间手足无措。考虑到高速公路行车安全，交通运输执法人员立即在来车方向150米处设置警示标志，并安排人员进行警戒。执法人员从执法车上取下千斤顶、扳手等工具，投入到换胎工作中。经过10多分钟的紧张救援，顺利换好了轮胎，司机连声向执法人员道谢，于是便有了开头的那一幕。

这看似普通的一幕，却是交通执法人员在春运期间坚守岗位守护公路安全、暖心服务司乘人员的生动写照。他们用实际行动传递着交通执法人的温暖，让春运之路更温暖、更顺畅，让每一位奔波在春运路上的司乘人员都能安心出行、顺利与家人团聚，为繁忙的春运增添了一抹温情的亮色。

春运服务不停步

油馍飘香年味浓

□ 记者 马俊杰 实习记者 朱玲玲 实习生 马宏霞

小年已过，春节的脚步越来越近，年味也已经弥漫开来，家家户户都沉浸在新年的忙碌与喜悦之中，炸年馍成了家里的头等大事。近日，记者走进昆北社区，亲身体验春节炸馍馍这一传统习俗，感受烟火气里的浓浓年味。

走进社区居民秦正玲家中，一阵阵香味扑鼻而来。厨房里，一家人正在炸麻花，只见秦正玲把成形的麻花沿着油锅边轻轻放入，麻花迅速膨胀。不一会儿，一大盆颜色鲜亮、香气扑鼻的麻花就出锅了。油烟缭绕的厨房里大家有说有笑，沉浸在迎接新年的喜悦中。

“小时候，每到过年，母亲就会炸些面食，我十几岁就给母亲帮忙了。自己动手做油饼、炸麻花，更能体味到年的味道。”秦正玲说道。

在社区居民马大爷家中，老两口正有条不紊地忙碌着。和面、揉面、擀面，动作一气呵成。面团发酵好后，将其搓成细长条，切成一个个大小均匀的剂



刚出锅的麻花和撒子。

实习记者 朱玲玲 摄

子，然后擀成一张张薄厚适中的圆形面饼，并用刀在面饼上划上几道口子，以便炸制时受热均匀。准备工作就绪后，马奶奶往锅里倒入适量的食用油，待油温升高。她小心翼翼地夹起面饼放入锅中，发出滋滋的响声，马奶奶熟练地用筷子翻动着，确保每一个馍馍都能均匀受热，待炸至金黄酥脆后再将其捞出。休息间隙，马大爷告诉记者，他们每年

过年都会自己炸些麻花、撒子、油饼等面食，孩子们回家就能吃上这熟悉的味道。

当最后一锅馍馍炸好，老两口坐在客厅，喝着热茶，吃着自己亲手炸的馍馍，脸上洋溢着幸福的笑容。那笑容里，是对生活的热爱，对未来的憧憬。炸馍馍已不单单是一道美食，更是对传统文化的传承。这馍香，带着浓浓的年味，延续着家的幸福与温暖。

