

以千年诗酒名片点亮城市文化新坐标

汾阳市发布“牧童遥指杏花村”文化IP标识

本报讯 “借问酒家何处有？牧童遥指杏花村。”唐代诗人杜牧笔下流传千年的诗意画卷，如今在山西汾阳大地上化作了可触可感的文化符号与发展动能。近日，汾阳大曲清香酒核心产区团体标准公用标识发布会在汾阳市隆重举行，备受瞩目的“牧童遥指杏花村”文化IP标识于现场正式发布。这枚承载着汾阳千年文化基因与产业发展愿景的“视觉名片”，不仅标志着汾阳文化品牌建设迈入新阶段，更以鲜活姿态彰显着这座古城的文化自信与蓬勃活力。

作为汾阳市倾力打造的核心文化IP，“牧童遥指杏花村”标识的创意设计深度融合了城市底蕴与时代精神，每一处细节都暗藏巧思。纯真质朴的牧童造型，眉眼间

透着灵动与朝气，既还原了诗句中的经典形象，更定格了汾阳人乐观向上、淳朴真诚的精神底色；飘逸灵动的黄牛身姿，线条流畅且充满力量，暗合了当地以汾酒为核心的白酒产业从容稳健、行稳致远的发展态势；漫天飞舞的绽放杏花，花瓣轻盈舒展，既是汾阳春日里“十里杏花白”盛景的真实写照，更象征着文化与产业共生共荣的蓬勃生机。尤为点睛的是，标识以中国红为总色调，热烈而厚重，既彰显了汾阳这座城市的活力与激情，更通过“牧童遥指”这一经典动作，传递出汾阳对未来发展的美好期许与勇毅奋进的时代姿态。

“这一IP的诞生，是汾阳从文化资源富矿向文化品牌高地的关键跨越。”参会的文

化产业专家在接受采访时表示，“‘牧童遥指杏花村’本身就是自带流量的文化符号，将其转化为具象化的IP标识，既唤醒了大众对经典诗句的情感共鸣，又为汾阳的文化传播与产业发展提供了强有力的载体。”

如今，漫步汾阳城乡，“牧童遥指杏花村”IP的身影已深度融入城市，成为一道独特的文化风景线。在杏花村经济技术开发区内，以IP为原型打造的大型雕塑矗立在核心位置，成为各地游客必到的打卡地标。不仅如此，IP的落地更激活了汾阳的产业动能。作为全球最大的清香型白酒生产基地，汾阳计划将IP与白酒产业深度绑定，在汾阳白酒等核心产品的推广中融入IP文化内涵，让“清、正、甜、净、长”的酒质与“诗酒共生”

的文化意境相得益彰。同时，还计划以IP为核心，进一步延伸文化产业链条。据了解，自IP标识发布以来，杏花村酒文旅线路的客流量进一步增长，越来越多游客循着“牧童遥指”的方向，前来探寻汾阳清香型白酒的千年酿造密码，感受汾阳的文化魅力。

从杜牧诗句中的文化意象，到赋能城市发展的鲜活IP，“牧童遥指杏花村”的蜕变，正是汾阳以文化铸魂、以产业赋能的生动实践。汾阳市相关负责人表示，未来将持续推动IP的活化利用与衍生开发，让这枚承载着千年诗意与时代活力的文化标识，成为汾阳对外交流的“金名片”，引领汾阳在文化传承与产业发展的道路上走得更远，让“诗酒杏花村”的美名传遍四方、香飘天下。（郝健）



本报讯 近日，太原城内秋雨绵绵，微凉的雨丝却未挡住往来脚步——位于迎泽区核心地段的山西杏花村汾酒专业镇体验中心3号店，正以热闹非凡的姿态盛大启幕。开业现场宾客云集，人声鼎沸，往来市民与慕名而来的游客络绎不绝，店内陈列的各类清香型白酒香气四溢，更是吸引众多市民与游客驻足品鉴。这场融合产品展示与文化体验的开业活动，不仅为太原市民带来近距离感受汾阳清香型白酒文化的机会，更标志着汾阳清香型白酒产业在全国市场布局中落下关键一子，为推动产业从区域集群向全国统一大市场纵深拓展注入新活力，助力构建白酒产业“大兵团作战、大市场竞争”的全新格局。

晋晋晋美控股集团董事长武文宝在介绍体验中心筹备情况时说，该体验中心位于迎泽区最繁华的商业街区，年流量超3000万人次，中心建筑面积880平方米，分上下两层布局。一层聚焦产品展示，集中陈列“一汾三金六星”十大骨干企业酒品及汾阳本土特产；二层打造沉浸式体验空间，设置汾阳餐饮区与白酒品鉴区，将“把酒不离食”的汾阳餐饮文化与千年酒文化深度融合，成为展示汾阳美酒、美食的全新城市窗口。

汾阳市委常委、统战部部长王月亮在致辞中指出，近年来，汾阳市致力于推动杏花村汾酒专业镇高质量发展，制定了杏花村汾酒专业镇高质量发展三年行动计划、中长期发展规划，出台了《汾阳市促进清香型白酒高质量发展的实施意见》，提出了20条发展硬措施，出台了酒企品牌提升三年行动计划，开展了白酒骨干企业评选，明确了“一汾三金六星”的杏花村汾酒专业镇十大品牌，并通过全媒体宣传助力地方酒企品牌升级。下一步，汾阳市将以体验中心为新的起点，进一步推动杏花村汾酒专业镇的发展，打造世界一流的白酒产业集群，为中国白酒产业的发展贡献更大的力量。

山西省贸促会贸易促进部部长张利文对体验中心开业表示祝贺，他认为太原体验中心的正式启动，将进一步夯实省内根基，与省外布局形成战略协同，共同建立“立足山西、辐射全国、走向世界”的品牌传播与营销体系。山西省贸促会将充分发挥平台优势，通过搭建国际交流平台、深化品牌培育行动、推动产业跨界融合等举措，全方位支持杏花村汾酒专业镇建设。

作为汾酒发源地，汾阳市兼具深厚历史底蕴与多元产业特质。这座历史名城既是革命老区、文化大都市，还享有中国厨师之乡、核桃之乡、小米之乡等美誉，获评全国最佳美食文化旅游城市、酒文化旅游城市。从6000年酿造史、1500年成名史到1200年诗酒史，酿酒文化早已融入城市基因。汾阳杏花村经济技术开发区作为清香型白酒产区的核心承载区域，有“一汾三金六星”为主的骨干企业：龙头企业汾酒集团，汾阳王酒业、汾杏酒厂、汾阳市酒厂“三大”金牌企业以及青花酒厂、杏花香酒厂、汾蕴酒厂、古杏酒厂、杏花产区酒业集团酿造公司、晋晋晋美酒业“六大”新星企业。有“汾”“竹叶青”“杏花村”“汾阳王”4个中国驰名商标和19个省级著名商标。同时，该开发区充分发挥自身区位、资源和文化底蕴优势，精心规划“一区六园”，通过提升品质、塑造品牌、优化环境、促进融合等一系列举措，全力推进“杏花村汾酒”专业镇建设，致力于打造中国清香型白酒核心产区、中国酒业全产业链高质量发展示范区和全球知名酒文旅融合发展引领区。

杏花村汾酒专业镇体验中心建设，是汾阳市委、市政府深入贯彻党的二十大精神，全面落实山西省委、省政府培育打造特色专业镇的重要举措，也是汾阳市聚力打造中国清香型白酒核心产区、推动区域经济提质增效的主动实践。近年来，汾阳市以杏花村汾酒专业镇建设为契机，倾力打造白酒全产业链条，稳步推进占地5000亩、投资200亿元的酒文旅融合项目，连续9年成功举办汾阳酒博会，连续3年在16省28城和2个国家、1个地区举办“汾清天下·杏花村汾酒专业镇全国行”专场推介，酿酒高粱种植面积稳定在12万亩以上，是全国最大的清香型白酒生产基地。2024年，汾阳白酒产量超30万千升，占全国大曲清香型白酒的60%，白酒产业总产值突破270亿元，总营收372亿元，一个蓬勃发展的“大清香时代”正加速到来。

2025年，汾阳市在白酒产业发展上多点发力，持续加码。产能提升方面，总投资105亿元的11个生产项目加速推进，包括汾酒2030技改、芦荻清王原酒酿造等，建成后将新增产能10万吨、产量5万吨，进一步巩固行业地位。12万亩酿酒高粱基地的打造，40余家包材企业的配套，为产业长远发展筑牢根基。经济数据同样亮眼，2025年1—8月，全市一般公共预算收入完成26.79亿元，同比增长4.8%，总量居吕梁第1，彰显出产业发展的强劲活力与巨大潜力。

此次山西杏花村汾酒专业镇体验中心3号店在太原开业，是汾阳市推进杏花村汾酒专业镇高质量发展、扩大市场影响力的重要举措。按照规划，除成都1号店、深圳2号店、太原3号店外，汾阳市还将在北京、杭州等7个重点城市核心街区以及汾阳市域内打造体验中心，形成全国性的体验网络。这些体验中心建设模式独特，秉持政府支持与酒企领办相结合、品牌提升与文化传播相统一、特色打造与标准规范相协调、线上推广与线下体验相融合的原则，同时注重线上线下融合，依托数字化公共服务平台，实现数据互通、资源共享，为传统白酒产业数字化转型开辟新路径。

走进太原3号体验中心，仿佛置身汾阳清香型白酒文化的沉浸式空间。这里集中展示“一汾三金六星”核心产品，全方位呈现汾阳白酒产业的雄厚实力；图文展板与多媒体演示交织，将千年酿造史、当地自然风光与非遗文化娓娓道来，让消费者在品酒之余读懂汾阳清香型白酒背后的文化故事。专业品酒区内，品酒师现场传授鉴酒技巧，助力消费者提升品鉴能力；定期举办的主题酒庄汇聚行业专家、文化名人 and 消费者代表，以酒为媒搭建交流平台；个性化定制服务从酒体调配到包装设计全程跟进，既满足多样化消费需求，也为产品增添附加值，进一步提升消费者满意度。

从成都到深圳，再到如今的太原，杏花村汾酒专业镇体验中心的全国布局正加速落地。随着更多体验中心建成运营，汾阳清香型白酒产业将实现品牌价值、市场份额与经济效益的同步跃升，为地方经济社会发展持续注入新动能。承载着千年文化底蕴的汾阳清香型白酒，正以更开放的姿态走向全国、迈向世界，在新时代续写着属于“大清香”的崭新篇章。（郝健）

山西杏花村汾酒专业镇体验中心3号店在太原开业

第二届“青花汾酒杯”全国中老年篮球赛在汾阳市闭幕



本报讯 近日，以“篮球让生活更美好 篮球让乡村更美丽”为主题的第二届“青花汾酒杯”全国中老年篮球赛，在汾阳市贾家庄村圆满落下帷幕。历经5天激烈角逐，75场精彩对决，这场专为中老年篮

球爱好者打造的全国性赛事，吸引了来自全国多地的28支队伍、近400名中老年球员齐聚一堂，他们以球为媒、以赛传情，既展现了中老年群体昂扬向上的精神风貌，更让篮球运动的活力与乡村的烟火气深

度交融，书写了一场兼具竞技激情与人文温度的篮球盛会。

赛场上，中老年球员们身姿矫健、斗志昂扬，用精湛的球技和顽强的拼搏，诠释着“不老篮球梦”。经过多轮紧张激烈的比拼，各组别冠、亚、季军最终揭晓：中年组（50周岁以上），冠军为山西大唐物流代表队，亚军为山西汾阳东杏股份代表队，季军为山西汾酒集团代表队；休闲组（55周岁以上），冠军为山西宏之队代表队，亚军为吉林梁氏中医代表队，季军为安徽淮南市银禾商贸篮球代表队；老年组（60周岁以上），冠军为山西汾阳贾家庄代表队，亚军为辽宁钢都代表队，季军为山西太原龙城代表队。

除竞技奖项外，本次赛事还对在组织协调、团队风貌等方面表现突出的队伍授予“优秀组织奖”，以表彰他们为赛事顺利开展所做的积极贡献。

“这不仅是一场比赛，更是一次温暖的相聚！”重庆市投缘队领队何毅作为运动员代表分享感悟时动情地说道。他表示，赛事不仅搭建了高水平的竞技交流平台，更营造了“公平、友好、热烈”的竞赛氛

围，从细致周到的服务到坚实的保障，每一处细节都让参赛队员倍感温暖。

汾阳市贾家庄村党委书记、村委主任、汾阳市篮球协会主席邢万里在闭幕式致辞中，以“感动、感谢、希望”三个关键词诠释赛事意义。他谈到，“感动”于中老年球员们“篮球不老，归来少年”的热忱，赛事的初衷正是满足中老年群体通过篮球强身健体的需求；“感谢”所有参赛队伍对赛事的理解与认可，贾家庄将不断提升办赛水平，全力打造山西篮球业余赛事品牌；“希望”篮球之火永续相传，贾家庄将继续搭建更多优质交流平台，愿大家从贾家庄出发，怀揣篮球梦想，不负少年初心。

闭幕式最后，邢万里宣布：“第二届‘青花汾酒杯’全国中老年篮球赛胜利闭幕！”现场瞬间被雷鸣般的掌声与欢呼声淹没，参赛队员们纷纷从座位上起身，有的击掌庆祝，有的紧紧拥抱，脸上的笑容里既有赛事落幕的释然，更有这段并肩拼搏时光的珍视。至此，这场汇聚全国多个省市、近400名中老年篮球爱好者的全国性赛事，正式画上圆满句号。

（张馨伊 武子祺）

“厨师之乡”展实力 特色技艺赢喝彩

“汾阳味道”惊艳第34届中国厨师节

本报讯 烟火升腾，面鱼翻飞。近日，在第34届中国厨师节上，一股浓郁的“汾阳味道”席卷苏州。来自汾阳的餐饮军团，用麦香四溢的烙饼、爽滑劲道的剔尖，以及一桌复刻完整的“汾州筵席”，让全国各地的食客与同行，真切感受到了黄土高原的豪迈与匠心。这不仅是一次技艺的展示，更是汾阳作为“中国厨师之乡”深厚产业积淀与独特文化魅力的集中绽放。

这场盛会中，汾阳味道与江南风味的碰撞尤为亮眼。汾阳美食与江苏美食虽因地域呈现“北朴南雅”之别，却藏着跨越千里的饮食共鸣；二者皆以“粮”为根基，汾阳用晋地杂粮造就烙饼的麦香、剔尖的爽滑，是黄土高原对谷物本味的纯粹表达；江苏以江南稻米演绎扬州炒饭的分明、常州大麻糕的酥甜，是水乡对粮食的精致转化，共同书写“五谷为养”的智慧。在“鲜”的追求上，两地更显异曲同工——汾阳凭本地时蔬与杂粮搭配凸显本鲜，江苏以淮扬菜“鲜而不腥”的技法雕琢滋味，大煮干丝的醇厚与汾州筵席的清爽，皆是对食材本味的极致尊重。而这份美味背后，更承载着地域文化记忆：汾阳美食藏着北方人的豪爽实在，江苏美味透着南方人的细腻雅致，一粗一细、一浓一淡，在中华美食版图中交织出别样精彩。

步入展会展区，汾阳展馆凭借独具特色的地方美食，瞬间成为全场瞩目的“人气焦点”。展馆内部精心复刻了一桌完整的汾州筵席，烙饼层次分明、汾阳月饼纹路精致、老田剔尖色泽清亮，各色美食色泽诱人、香气隐隐飘散，让驻足观众仿佛瞬间“穿越”至汾阳本地的宴席现场。大家一边细细观赏美食品相，一边品试每道美食背后的文化故事，不少人还主动向工作人员追问美食典故与制作诀窍，你一言我一语的热烈互动中，展馆内的氛围持续升温，满是对汾阳餐饮文化的好奇与赞叹。

随着展馆人气愈发火爆，多位汾阳烹饪大师轮番登台亮技，一场围绕烙饼与老田剔尖的特色烹饪技艺展示正式开演。只见大师们手法娴熟，制作烙饼时，面团在手中几经揉搓、擀压，转眼变成薄如蝉翼的饼皮，下锅后翻面间便香气四溢；制作老田剔尖时，手持竹筷沿面边快速搓削，一根根粗细均匀的面鱼跃入沸水，动作流畅利落。精湛技艺引得现场观众频频拍手叫好，纷纷拿出手机记录精彩瞬间。菜品刚一出锅，热气腾腾的烙饼与剔尖便被送至试吃区，市民与游客自觉排队长队，“这烙饼外酥里嫩，麦香十足！”“剔尖爽滑劲道，越吃越香！”品尝过后，称赞声此起彼伏，不少人还围着大师请教家常做法，现场互动氛围热烈非凡，将展会的热闹气氛推向高潮。



作为全省唯一“山西厨师之乡”、全国五个“中国厨师之乡”之一，汾阳此次亮眼表现的背后，是当地餐饮产业多年的深耕与积淀。自2016年汾阳市餐饮旅游饭店行业协会成立以来，汾阳始终以推动餐饮产业高质量发展为核心，通过搭建赛事平台、强化人才培养、打造特色品牌等举措持续发力：2019年，汾阳获评“中国最佳美食文化旅游城市”，研发的“汾阳宴”入选“中国菜”晋菜代表宴席名录；“汾州筵席厨师”劳务品牌从2023年获评“省级劳务品牌”，到2024年跻身全国劳务品牌荣耀榜单，实现品牌层级跨越式提升；协会还先后斩获中华全国工商业联合会“四好”商会等荣誉，成为推动汾阳餐饮产业发展的坚实力量。

人才是汾阳餐饮产业持续领跑的核心竞争力。截至目前，当地已累计开展30余期餐饮技能专项培训，覆盖4000余人次，直接带动3000余人实现稳定就业，为餐饮产业发展筑牢人才根基。经中国烹饪协会、山西省烹饪协会及政府人社部门专业考核认定，汾阳餐饮人才队伍素质过硬：全市厨师及餐饮服务人员中，持有中式烹调师、中式面点师等技能资格证书者达3800余人，其中中级工466人、高级工252人、技师65

人、高级技师6名；同时培育出营养配餐师338人、食品安全管理员112人，构建起全链条餐饮服务人才体系。在行业荣誉层面，全市共涌现95名烹饪名师大师，包括13名注册中国烹饪大师、6名注册中国烹饪名师、49名中国晋菜大师、26名中国晋菜名师；25人斩获中华金厨奖，71人摘得国家级金奖，69人荣获省市级金奖，另有10名省级餐饮服务大师名师、4名国家级餐饮服务名师。更值得关注的是，这支队伍中还诞生了1名省级人大代表、1名吕梁市级党代表、1名山西省劳动模范、1名吕梁市级劳模以及1名享受国务院特殊津贴的行业专家，形成一支结构完善、技艺精湛、兼具行业影响力与社会贡献度的餐饮人才梯队。

在文化传承与创新方面，汾阳同样成果丰硕。当地已先后发布119项餐饮团体标准，建成省级职工创新工作室4个、吕梁市级职工创新（大师）工作室4个、汾阳市级职工创新工作室16个，为烹饪技艺创新提供坚实平台。目前，“汾阳宴”“小米炖辽参”等菜品入选“中国菜”名录，“汾酒火焰虹鳟鱼”“唐王醋鱼”获评山西十大新派晋菜，虾酱豆腐、剔尖、石头饼跻身山西十大晋菜，十大面食及名小吃行列，砂锅羊肉、绿豆糕、汾阳月饼等5项美

食荣获“中餐特色小吃名录证书”，“汾州羊付腊”“焦熘丸子”等“十大名菜”与“泡泡油糕”“石头饼”等“十大名吃”，共同构成了色香味俱佳、承载深厚文化的汾阳美食矩阵。

为让汾阳餐饮走向更广阔的舞台，汾阳还持续搭建全国性推广平台：截至目前，已成功举办“苏鲁豫皖冀晋黑七省酒店联谊会年会”“全国第八届烹饪技能服务竞赛”，连续三届“中国菜”艺术节暨汾阳美食美酒文化节等国家级、省级、市级各类活动102次；先后亮相四川宜宾第33届中国厨师节、新加坡2024年世界厨师大会、瑞士·巴黎等国际国内重要展会；通过“山西小吃暨汾阳美食走进北京大学”“中国厨师之乡·汾阳美食走进西南大学”等特色活动，让汾阳美食走进高校、走向全国。

如今，遍布北京、天津、河北、新疆等省（区、市），以及毛里求斯、日本等国家的汾阳厨师，正成为传播汾阳餐饮文化的“活名片”。汾阳也以“中国厨师之乡”为起点，持续推动餐饮产业与文化、旅游深度融合，让汾河畔的美食与黄土地上的深度体验，成为连接世界的情感纽带，助力汾阳餐饮真正实现“走出汾阳，走出山西、走向全国、迈向世界”的发展目标。（郝健）