

关注“五一”假期



5月2日，“露营放纸鸢 共赴春日宴”风筝节活动在永宁县胜利乡五颗石露营基地启幕，吸引近200人参与，同时带动400余名市民前来观赛，打造了一场“体育+商业”特色文体活动。本报记者 王刚 摄

多彩文体活动丰富假日时光

本报记者 杜晓星 龚依然 王刚 何耐江



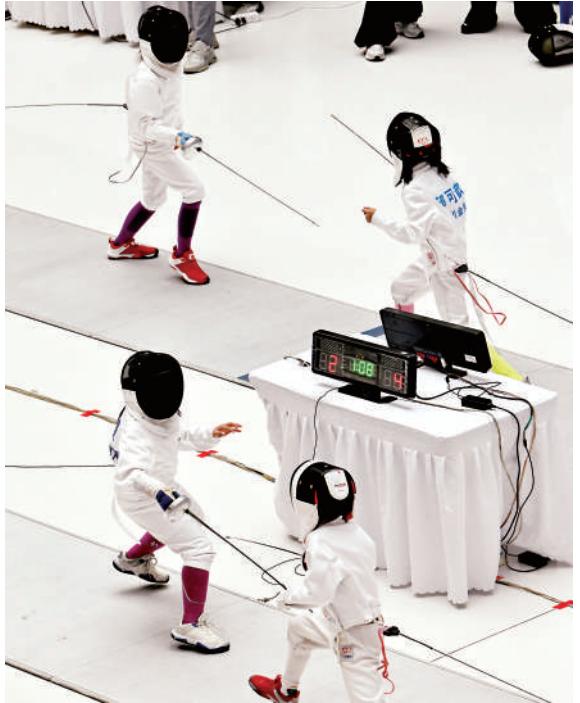
5月1日晚，“花儿漫塞上·黄河九曲香”第二届西北花儿歌会在同心县唱响，首次实现青海、甘肃、宁夏、内蒙古、陕西、山西、河南、山东、四川及新疆等10省区文化资源联动。本报记者 杜晓星 摄



5月1日，2025年宁夏体育赛事“进景区、进街区、进商圈”系列活动在银川市兴庆区新华商圈上演，包含电竞挑战赛、少儿街舞展演、轮滑障碍赛等多项活动，为商圈注入新时尚。本报记者 王刚 何耐江 摄



5月1日早晨，宁夏体育馆篮球场内市民们带球突破、奋力拼抢，点燃运动激情。为丰富市民文化生活，银川众多体育场馆在“五一”期间推出免费开放惠民政策，吸引了众多运动爱好者。本报记者 马楠 摄



5月1日，“奔跑吧·少年”2025银川市青少年击剑锦标赛在银川开赛，为青少年击剑爱好者提供高水平竞技平台。本报记者 左鸣远 摄



5月1日至2日，“塞上江南·运动宁夏”2025年第六届青少年散打邀请赛暨“我是功夫王”金腰带争霸赛在宁夏体育馆举行。宁夏日报报业集团全媒体记者 高晓刚 摄



5月2日，“宁夏——内蒙古网球交流赛”在宁夏亲水体育馆挥拍开打。“五一”期间，“体育+旅游”模式受到人们青睐。本报记者 左鸣远 摄



5月1日，徒步爱好者们从石嘴山市石炭井工业影视基地主街道出发，跟随光影脚步，感受复古魅力。本报记者 龚依然 摄

中卫非遗美食农特产“组团”进京

本报讯（宁夏日报报业集团全媒体见习记者 杨月儿）5月1日，“卫”来“京”喜——青春漠漠搭·现在就出发2025年宁夏（中卫）招商推介展销活动在北京市石景山区模式口历史文化街区启幕，为首都市民和游客带来一场沉浸式的塞上风情体验。

10余位中卫非物质文化遗产代表性传承人携绝技进京。在沙画展台前，传承人刘鹏向游客展示新创作品——以地方题材创作的二十四节气沙画，“制作沙画及沙画的材料均来自中卫的黄河边，都是大自然的馈赠。”

不远处，国家级非物质文化遗产代表性传承人于振玲正展示蒿子面制作技艺，“薄如纸，细如丝，欢迎大家到中宁品尝！”四辆非遗餐车前排起长龙——沙坡头扁豆子面吐鲁冒泡，中宁清炖土鸡清香四溢，海原碗蒸羊羔肉酥烂脱骨。我们凌晨就开始准备，要让北京市民和游客尝到最地道的宁夏味道。”厨师马林边忙活边介绍。

阿塞拜疆姑娘阿丽亚被手工羊毛地毯吸引，当即买下非物质文化遗产代表性传承人魏海明的作品：“在中国14年，宁夏是我的下一站！”同伴古奈品尝过沙坡头扁豆子面后，竖起大拇指夸赞：“真香！”

农特产品区的木质花车上，中宁枸杞红若玛瑙，沙坡头早苹果清香扑鼻。工作人员现场演示枸杞原浆制作，游客争相品尝着“可以喝的枸杞”。快闪表演、旅游推介等互动环节更将气氛推向高潮，幸运游客耿春玲赢得沙坡头星星酒店住宿券后兴奋不已：“明天就出发！”

作为“京宁合作”重要载体，活动促成2万入境游客输送协议、万人专列计划等四项重磅签约。中卫市旅游和文化广电局副局长马姗丹表示：“期待通过这个平台，让更多人在沉浸式体验中爱上中卫。”

本次活动将持续至5月5日，充分展示“沙漠水城 云天中卫”的独特魅力。

劳动者之歌

全国劳模虎博：
用匠心传承“固原味道”

本报记者 王雨婷

凌晨2点的厨房灯火，见证着虎博20余年如一日的坚守；创新菜品的研发笔记，记录着一位劳动者从学徒到劳模的进阶之路。作为固原市福苑饭庄店长兼行政总厨，全国劳动模范虎博凭借对烹饪技艺的执着追求，先后荣获自治区五一劳动奖章、自治区劳动模范称号和第四届“自治区技术能手”。

“唯有对烹饪抱着无比的热爱与专注，才能领略到其中的奥秘和魅力。”5月1日在福苑饭庄后厨，虎博仔细检查着牛肋贴骨肉的纹理，为烹饪“萝卜烩牛肉”做准备。这道曾获创新菜品大奖的拿手菜，凝结着他连续3年不懈钻研的心血。

1999年，入行不久的虎博加入固原市颇具名气的外贸餐厅，他将厨房当成逐梦的天地，一头扎进菜品研发。当时，店面的经营面积仅有300平方米，各部门共用一口大锅。他主动将白天的锅灶让给女同事，自己深夜独自备菜。“萝卜烩牛肉得小火慢炖3小时，那时总怕赶不上出菜进度，凌晨一两点还在拉煤炉火。”许多同事因觉得脏累而选择离开，虎博却坚守岗位，还将拉面汤的制作精髓融入了萝卜炖牛肉的汤汁中。

3年的坚持换来回报。虎博研发的“萝卜烩牛肉”成为餐厅招牌，5000元创新奖金对当时的他来说堪称“巨款”。“父母听到消息时正在山里干农活，电话里传来他们的哽咽声。”虎博至今难忘那一刻的感动。此后，他不断创新，研发的“砂锅滋补鸡”再次获奖，并推动冷凉蔬菜、六盘山黄牛肉等本土食材融入当地餐饮体系，形成独特的固原味道。

总在深夜见证虎博研究菜品的保安岳华林回忆：“他身上有股韧劲，总说‘要把每个环节做到位’。”

2016年，虎博刚接任福苑饭庄店长，就面临着客源短缺的挑战。他身兼迎宾员、搬运工、研究员等多职，在大厅迎客间隙仍不忘研究菜品改良。“那段日子袖口总沾着面粉和调料，但看到回头客越来越多，就觉得值。”

如今，虎博正在将自己的烹饪经验传授给下一代餐饮人，通过手把手、一对一的精心教导，虎博已培养出20名持技师证、60名持高级资格证书的烹饪人才，他对团队的未来发展充满希望：“我们餐饮人既要精进烹饪技艺，也要为地方经济贡献力量，把固原的优质食材和特色菜品推向全国。”

全国劳模陈兵：
十余年科研攻关
拼出中国“低温泵阀平台”

本报记者 赵磊 实习生 杨艳

“低温重大核心装备联合研发实验中心的建成运行，标志着我们已经打破国外对重要核心低温设备测试技术的壁垒。”5月2日，全国劳动模范、宁夏天利丰能源利用有限公司低温试验中心副主任陈兵说。

LNG储运环节中的一个核心装备是低温潜液泵。低温潜液泵作为输送低温液化天然气的特殊泵，属于LNG运输和储存的核心设备，保证LNG储运系统的稳定安全运行。长期以来，国内企业需要进口超低温泵，一台设备动辄几百万元，甚至上千万元人民币。

陈兵联合上海交通大学低温研究与测试中心和上海阿波罗机械股份有限公司建成全球首座依托液化天然气工厂运行、具有国际先进水平的低温泵阀测试平台。该平台的设计对推进重大低温装备国产化进程具有非凡意义，对我国的清洁能源战略发展产生深远影响。陈兵还主持建成了国内首台套膜分离+PSA吸附常温法从天然气中提取高纯氦气科研示范装置，助力打破高纯氦气作为战略稀缺资源长期依赖进口“卡脖子”问题，有效缓解稀缺资源氦气(He)供应不足的现状，助力科研、石化、制冷、医疗等领域发展。

十余年来，陈兵围绕天然气产业相关工艺技术和低温装备测试研发与工程应用科研攻关，先后主持自治区重点建设项目4项、自治区科技厅重大科技成果转化项目2项、东西部合作重点研发计划1项。

经过数年的磨砺，陈兵成为天然气液化及氦气提取技术、低温装备技术方面的专家，紧盯天然气行业前沿新技术、新标准、新理念，持续运用到装置升级改造、安全环保、节能降耗等方面的应用中，累计获国家授权发明专利7项、实用新型专利23项，发表论文5篇；先后主持装置工艺及设备技术升级改造10余项，为工厂每年节约成本数千万元。

宁报集团新闻职业道德 监督热线

0951-6030129 (机关纪委)

0951-6033843 (全媒体指挥中心)