



## 惠济区黄河文化夜经济系列活动启动 “四区六集”齐发力 惠济开启“夜模式”

本报讯 华灯初上,人流如织,尽情享受娱、食、购、游……入夜的休闲时光,总能带来放松、惬意。6月30日晚,在大气恢弘的舞蹈表演《黄河颂炎黄情》中,“惠生活·共美好”惠济区黄河文化夜经济系列活动启动仪式在惠济万达广场举行。此次活动由惠济区人民政府主办,区商务局、区文化旅游体育局、各镇(街道)承办。活动自6月30日至8月30日。

“为统筹推进疫情防控和经济社会发展,激发夜间经济活力,繁荣夜间消费市场,提振居民消费信心,推动城市消费升级,同时为更好地繁荣发展惠济区夜间经济,进一步转方式、调结构,扩内需、促消费,加快培育经济发展新动能,带给全市人民具有‘惠济特色’的‘夜娱’‘夜食’‘夜购’‘夜游’文化体验,我们开展了一系列‘惠生活·共美好’惠济区黄河文化夜经济系列活动。”惠济区商务局相关负责人说。惠济区有独特的黄河旅游资源、深厚的黄河文化底蕴,为夜经济提供了独有的城市“秀场”。

提供了独有的城市“秀场”。

启动仪式中,舞蹈表演一个接着一个,燃爆现场。台下,两条小街热闹非凡。黄河澄泥砚、蛋雕、糖画、皮影木偶、手工牛皮工艺品……一条古香古色的小街,满满的的文化气息迎面而来,原来,这里是惠济区的非遗项目展区。另一条小街,买一送一的饮料、几元钱的发卡、小朋友玩的泡泡机……琳琅满目的商品吸引着众人的目光。

系列活动共包含万达广场“惠生活·万市集”步行街集市,碧源月湖广场、月湖公园“惠生活·潮市集”生活休闲集市,艺茂国际仓“惠生活·艺茂集”非遗国潮集市,美景万科广场“惠生活·万科集”啤酒电音集市,英才美食城“惠生活·共美好”美食节集市等四区六集,内容十分丰富。活动期间将在全区范围内统一开展“惠生活·共美好”嘉年华、嗨购节、英才美食节、畅游惠济、文创作品大赛、环湖乐跑等主题活动。记者 简洋 通讯员 刘娇 文/图

### “惠生活·万市集”

#### 惠济万达广场步行街集市

活动地点:惠济万达广场区域  
活动内容:举办“惠生活·万市集”消费季活动,现场将有草根艺人演出、网红直播、大轮车巡游等不同主题的文艺演出,投篮挑战赛、互动秋千等游戏项目,还有美食集市、后备箱集市、大学生集市、小掌柜集市等各类集市一溜铺开,有逛有吃还能买买买!

### “惠生活·潮市集”

#### 碧源月湖生活休闲集市

活动地点:碧源月湖广场、月湖公园  
活动内容:夜间爆款商品折扣秒杀,后备箱集市、帐篷集市、文创手工集市、服装集市、“惠济民生脱贫集市”应有尽有,“特勒葡派啤酒节”“武汉专场麻辣龙虾节”带你解锁各类舌尖上的美食。漫步月湖公园还可体验水幕电影、灯光秀,惠济区全民健康夜跑、时装秀等活动也在此举行,还等什么?快带上家人朋友一起来打卡吧。

### “惠生活·艺茂集”

#### 艺茂国际仓非遗国潮集市

活动地点:艺茂国际仓  
活动内容:最具“文艺范儿”的集市、文艺青年的新晋首选地。这里不仅有各色美食,还有“复古火车文化节”“中原茶文化节”“非遗表演文化节”“黄河文化主题非遗展”等不同主题的文创、非遗促消费活动。现场还可体验“大师茶”“非遗手作”“文创手工”“文玩字画”等。

### “惠生活·万科集”

#### 美景万科啤酒电音集市

活动地点:惠济美景万科广场  
活动内容:“惠生活”啤酒电音节,主题美食节、广场舞大赛、全民健身项目。夏夜怎能少了啤酒配烧烤?快来享受惬意的夜晚吧。

### “惠生活·共美好”

#### 英才美食节

活动地点:英才美食城  
活动内容:“时尚惠济·乐享美食”为主题的英才美食大赛。



非遗有范儿

6月13日是我国“文化和自然遗产日”,2020年“文化和自然遗产日”活动主题是“非遗传承,健康生活”。惠济文化馆、惠济区非物质文化遗产保护中心以“健康养生”为主线,结合惠济区现有非遗项目资源,以传统体育、餐饮技艺等非遗项目为重点开展宣传活动,拍摄系列“非遗微视频”,以“云”模式解读非遗,深入挖掘弘扬黄河流域非遗蕴含的思想理念、传统美德和人文精神。

## 诸鱼之长 食品上味——铁牛黄河大鲤鱼制作技艺

本报讯 惠济区非物质文化遗产项目铁牛黄河大鲤鱼是经典的豫系代表菜,传承了黄河渔民祖辈留下的烧制技艺。黄河鲤自古就有“岂其食鱼,必河之鲤”之说,是多少民间喜庆宴请、会友待客所不可缺少的佳肴。此家传美食,在传承人张铁牛潜心研制、反复改试的基础上推陈出新,积淀了一整套全生态的制作流程。

烧制时一般选用2~3斤的黄河鲤鱼,经过刮鱼鳞、去内脏、抽酸筋等工序,再进行改刀、焯制。

将杀好的鲤鱼控干水,油入锅烧热,把准备好的鱼放里面煎至金黄色捞出备用。

再把准备好的姜片、花椒、辣椒放入锅内煸炒几下,把煎好的鱼再放进去,加入适量凉水,稍漫过鱼身即可,盖上锅盖大火收汁。

烧至汤快收干时放入蒜片、鸡精、葱段,盖

上锅盖焖至两分钟出锅装盘,将剩余汤汁淋到鱼上。

在制作过程中要求紧凑迅捷,从佐料搭配、高汤调制,到火候把控、辅料点缀,环环相扣,有条不紊,一丝不苟。烧制出来的鲤鱼色泽金黄亮丽,肉质细嫩筋软,味道浓而不腻,口感爽而留香,回味无穷。铁牛黄河大鲤鱼,色香味俱佳,深受广大食客喜爱。记者 简洋

