

2025年“中华美食·西藏味道”大赛自治区总决赛闭幕 传统与创新碰撞 尽显雪域饮食魅力

8月29日,2025年“中华美食·西藏味道”——匠心独具·舌尖百味美食大赛(自治区总决赛)在拉萨圆满闭幕。这场由自治区人民政府主办、自治区商务厅承办的赛事,不仅是西藏餐饮技艺的巅峰对决,更成为各民族饮食文化交流互鉴的重要平台,为西藏餐饮业高质量发展注入了新活力。

文/记者 谭瑞华 图/记者 贡曲罗杰

自8月27日开赛以来,大赛现场始终热度不减,呈现出一片火热景象。四个比赛单元同步有序推进,各个赛场亮点纷呈,处处可见选手们专注的神情与忙碌的身影,鲜香的气息弥漫在整个赛场,吸引了众多市民驻足观看。

在主题宴席赛(中式烹饪类)赛场,来自各地市预选赛的前三名团队展开了激烈角逐。案台上陈列着藏香猪、松茸等西藏特色食材,选手们围绕活动主题精心构思,每一道菜品不仅要美味可口,还要体现西藏文化,且摆盘要精细。评委们则仔细观察菜品的造型,询问烹饪技法,仔细品尝菜品味道,并详细记录评分要点,确保评选结果的公平公正。

青稞面包邀请赛现场同样热闹非凡。选手们手法娴熟,揉面、塑形、入炉等一系列动作一气呵成。当烤箱开启的那一刻,浓郁的麦香扑鼻而来。有的选手别出心裁,添加葡萄干、核桃等食材,打造出具有独特地域风味的面包;有的选手则坚持传统工艺,精准控制温度和时间,力求制作出最纯正的青稞面包。造型各异的金黄面包摆上评审台后,评委们从创意、口感等维度进行细致评判,不时对选手们的巧思赞不绝口。

民族传统面食大赛的角逐同样紧张激烈。选手们手指翻飞,薄如蝉翼的藏面与精巧的面食接连诞生。煮熟后的面食浇上藏式

香料汤汁,香气四溢,瞬间吸引了众多市民的目光。评委们重点考察面条的筋道程度与汤汁的调味,品尝后相互交流意见并认真打分。

在名厨邀请赛上,大师们携徒弟同台竞技,将现代理念与传统藏餐技艺巧妙融合,展现出了高超的烹饪水平。一位大师以本地绵羊制作花椒藏羊排,经过传统腌制后,使用现代烤炉烤制,外皮酥脆、肉质软嫩。师徒间的默契配合和精准操作,赢得了观众的热烈掌声。

在赛场一角,带着孩子观赛的市民达瓦卓玛格外开心。她手里拿着刚从试吃区领到的青稞面包,笑着对记者说:“这是我第一次带孩子来现场看美食比赛,孩子特别兴奋,刚才还跟着选手学揉面呢!试吃的青稞面包特别香,孩子一下子吃了两块,还说以后要多吃用青稞做的食物。这样的比赛既能让我们了解西藏美食的创新,又能让孩子感受本土文化,特别有意义,希望每年都能举办!”

随着奖项逐一揭晓,获奖选手们难掩激动之情,纷纷分享参赛心得与创作思路,言语间流露出对西藏饮食文化的深厚热爱与坚定坚守。在青稞面包邀请赛中荣获融合创新奖的陈玉利,介绍了她的获奖菜品“松茸鹅肝”:“我以青稞面包为基底,铺上松茸、鱼子酱与蓝莓酱,再加入自制糌粑粉,口感层次丰富且



比赛成果展示。

能有效解腻。”她表示,未来将继续探索特色食材的创新应用。

主题宴席赛(中式烹饪类)一等奖获得者马永海坦言自己的心情“既意外又惊喜”:“我精心准备的10道菜品均选用本地食材,藏餐的独特魅力在于食材的本真味道。通过精研传统工艺并巧妙融入现代审美,就能让更多人爱上藏餐。”

此次大赛不仅提升了餐饮品质,扩大了

消费,更重要的是传承和发展了中华优秀传统文化,为西藏餐饮业高质量发展奠定了坚实基础。比赛中,传统技艺的坚守与现代元素的创新融合,彰显西藏餐饮文化的强大生命力。此外,大赛还发掘了餐饮人才,促进了区内餐饮文化交流与互鉴,提升了“中华美食·西藏味道”的品牌影响力,带动了餐饮与文旅、农牧业的深度融合,吸引了更多游客关注西藏美食。

西藏自治区通信行业协会 第五届会员代表大会在拉萨召开

商报讯(记者 德吉央宗)近日,西藏自治区通信行业协会第五届会员代表大会在拉萨召开。会议全面总结了过去四年的工作成果,分析了行业发展趋势,并对未来工作作出战略部署。协会第四届理事会成员、新一届理事会候选人及18家会员单位代表等30余人参会。

记者在会上了解到,过去四年来,协会锐意进取,整体建设实现显著提升。专职工作人员从无到有,目前已组建18人的专业团队,履职效能大幅增强。组织架构也逐步完善,设立7个职能部门,有效提升了专业服务能力。期间,协会荣获“先进基层党组织”“4A级社会组织”等10余项荣誉,并被确立为“中央社会工作部行业协会商会工作联系点”,品牌影响力持续扩大。

据了解,第四届理事会期间,协会开展

行业支撑服务26次,覆盖超10万人次;举办行业活动39次,参与超6000人;组织行业培训52次,参训人员达3600人;开展行业交流35次,参与超6000人。同时,协会加入4家国家级协会,链接百余家社会组织,签订11份战略合作协议,并通过调研回复政府及社会关切问题30余项。在行业治理方面,协会提升网站与APP监管效能,支撑“清源”“固源”专项行动;推动行业文化共建,举办通信与互联网行业运动会及“最美通信人”宣传;成立行业自律工作委员会,制定6个规范性文件;推动实施“情暖雪域e起行”等公益项目,捐赠物资总值950余万元,惠及150余个偏远乡村和学校。

此次大会审议通过了《第四届理事会工作报告》《第四届理事会财务报告》《关于进一步全面深化改革、推进中国式现代化先进社

会组织建设工作的实施方案》以及协会章程和管理办法的修改草案,标志着协会制度化和规范化建设迈出关键一步。会议还表彰了西藏通建网络工程有限公司、西藏孚诺信息科技有限公司等10家“优秀会员单位”,以表彰它们在技术创新、规范运营及数字西藏建设中的示范作用。

大会选举产生第五届理事会领导班子,新一届理事会将重点强化政治引领、规范内部治理、推动技术与实体经济融合、履行社会责任,持续助力“东数西算”“网络强国”战略实施。

据了解,此次大会既是对过去四年的总结,更是迈向未来的新起点。西藏通信行业协会将团结会员单位,以更加务实和昂扬的姿态,为建设团结富裕文明和谐美丽的社会主义现代化新西藏贡献力量。

距城区不足10公里! 雪豹现身拉萨近郊

商报讯(记者 王静)近日,拉萨市城关区生物多样性本底调查传来重磅消息!在距离拉萨市城区不足10公里的娘热沟、夺底沟以及城关区最高峰明朱则日峰区域,红外相机多次拍摄到“雪山之王”雪豹的活动身影。这一发现源自城关区生物多样性资源本底调查——该项目由拉萨市生态环境局委托南京大学环境规划设计研究院调查团队开展野外调查,历经一年系统调查,最终取得重要成果,不仅证实了拉萨市城关区存在稳定的雪豹活动种群,刷新了人们对城市近郊“高原旗舰物种栖息地”的认知,更为区域生物多样性保护提供了重要支撑。

本次调查利用红外相机先进技术,成功在6个点位捕捉到雪豹影像,全部集中在海拔5000米以上的山地区域。娘热沟、夺底沟及明朱则日峰均为雪豹的“城关家园”。

作为青藏高原特有物种,雪豹对栖息地要求苛刻,而城关区高海拔区域完整的裸岩—草甸生态系统、种群基数较大的岩羊、旱獭等(雪豹主要猎物)种群,为其提供了理想的生存环境,也证明城关区在维系高原生态链中具有不可替代的作用。

雪豹,不仅是城关区生态健康的“风向标”,更是地区的旗舰保护物种及伞护物种,承载着多重保护价值。作为国家一级重点保护野生动物、红色名录濒危物种、IUCN易危物种,雪豹不仅是高原珍稀濒危的“精灵”,更是我国生物多样性保护工作中的“明星物种”。

为进一步保护“雪山之王”——雪豹,让其在城关区的家园更加稳固、种群进一步扩大,希望周边群众与每一位关注者,主动了解雪豹保护知识,共同防范人兽冲突,对盗猎、非法采集等破坏行为保持警惕,一起为守护高原雪豹、维护城关生态安全贡献力量。

城关区雪豹的亮相,是高原生态馈赠的珍贵礼物。这份来自城市近郊的“雪豹报告”,不仅记录了一个物种的生存现状,更传递着人与自然和谐共生的美好愿景。让我们共同关注、参与保护,留住雪豹在城关区的足迹,让“雪山之王”与拉萨这座高原古城长久相伴!

《祥开万象——故宫与西藏文物联展》 在西藏博物馆展出

8月28日,由故宫博物院和西藏自治区文物局联合主办的《祥开万象——故宫与西藏文物联展》在西藏博物馆盛大开幕。

记者了解到,此次展览展出时间为8月28日至12月1日。展览以故宫博物院收藏的与西藏有关的文物为基础,精心遴选了故宫博物院、西藏博物馆、布达拉宫管理处、罗布林卡管理处4家文博单位馆藏的元、明、清时期的95件套(114件)珍贵文物。

此外,为展示文物的历史文化价值和现实意义,拓展展览的社会教育功能,西藏博物馆还配套开展了学术讲座、教育研学、专家讲解、文物解读、亲子互动等宣教活动,引来千余名观众参与。来自成都的游客胡先生说:“这次展览很惊艳,展出的精美文物让我们对西藏的历史文化有了更深入的了解,也让我们的西藏之行更加丰富多彩。”

西藏博物馆副研究员程忠红表示,《祥开万象——故宫与西藏文物联展》不仅是一次文物精品跨越山河的深情相会,也是一次穿越历史时空的文化对话,更是贯彻落实新时代党的治藏方略、推动各民族交往交流交融、增强中华文化认同的重要举措,也是丰富人民群众精神文化生活、促进西藏文化事业繁荣发展的具体实践。

文/记者 娄梦琳 图/记者 桑旦欧珠

