

成都经济一线观察

一场音乐会带火半条街

把幸福唱进市民生活
成都用露天公益演出



中演·成都大剧院露天剧场,星光live音乐会吸引众多市民前来观看。

在这里,交响乐演奏、舞蹈快闪、音乐剧片段展演、喜剧互动展演、传统文化展演等轮番上演,并有星光live音乐会常态化举办,真正实现了万人艺术共鸣。

在The Gate量子介园区,市民在周末同样可以拥有一处可停留、可聆听、可共鸣的治愈空间。园区发起的“在门里唱歌”音乐IP,将公共空间转化为流动、自由、无门槛的城市声场,为市民游客搭建起社交纽带。

当中演·成都大剧院的台阶上响起大合唱,当“在门里唱歌”连接起素不相识的游客与市民,此刻艺术与普通人的生活紧密相连,“惠民”也有了真正的诠释。

零门槛音乐会
用音乐点亮城市烟火

在社交平台,有网友评价,成都的露天音乐会唤起了成都人关于“坝坝电影”的记忆。

曾几何时,一张幕布、一台放映机、一片空地,就能让整个街坊邻里聚在一起,度过一个热闹的夜晚。当下,这种热闹以更潮流、更时尚的模样归来——露天音乐会。

但不变的仍是惠民本质。一张音乐节票价通常在100元到300元之间,而露天音乐演出无需门票、不用预约,演出时间从晚上7点半开始,恰好是市民的休闲黄金时段。晚饭后,市民散步路过便可驻足于此,松弛感在这里体现得恰到好处。

文化搭台经济唱戏
公益演出背后的双赢机制

免费的音乐会靠什么维持运作?答案在于运营机制。文化搭台,经济唱戏。公益性惠民文化服务提供引流和服务,各方力量联动起来把事办成,周边商家和市集自然就能赚钱。

The Gate量子介以音乐电竞

为核心,打造有运动攀岩、宠物瑜伽等多元场景,将曾经的工业遗址重构为日常生活场景,丰富的业态与场景内容日渐提升游逛体验。

音乐会散场,来听歌的人们走进园区,顺便喝杯咖啡、逛逛摊位,在周边消费。周边的商业配套就这样一起带动,实现区域商业氛围的整体提升与消费能级的持续跃迁。

在成都市金牛区,天府艺术公园的湖畔音乐会更是带来了实实在在的改变。自音乐会举办以来,周边餐饮、零售、文创等业态客流量明显提升,湖畔艺术集更是吸引上万人次光顾。

一场音乐会带来的人流,本身就具有价值。中演·成都大剧院明确提出,结合剧院自身商业配套,持续打造提升消费新场景,联动异业品牌合作,赋能文商旅综合体打造的发展思路。

当越来越多的星光Live音乐会、“在门里唱歌”等音乐IP有了辨识度和口碑积累,就有了持续的生命力,商业合作也自然有了更多机遇。

治理智慧与人文关怀
音乐会把幸福唱进市民生活

成都拥有城市音乐厅、露天音乐公园等专业音乐演艺场馆76个,每百万人拥有演艺场馆5.28个……推进国际音乐之都建设,成都已取得阶段性的显著成效。

音乐不仅是专业音乐厅里的高雅演出,更是触手可及的幸福日常。这些散落在城市角落的免费音乐会,也折射出了一座城市的治理风格与人文关怀——成都人的幸福是不用花钱、无需远行,就能在家门口听一场有品质的音乐会。

夜幕低垂,晚风中飘来音乐的声响,“幸福成都”在这一刻具象化。

华西都市报·封面新闻记者 秦怡 实习生 蒲筱语 受访者供图

你在泰国海鲜汤里看见的带皮小蒜瓣,很可能产自成都市新都区。

如今,这个有着300多年种植史的“老牌特产”——新都大蒜,不仅有了自己的“专属冷库”,实现全年保鲜供应,还远销泰国、越南、老挝等国家,年出口额突破1亿元。

从田间地头到车间冷库,再到海内外餐桌,小小一颗大蒜,正在新都翻开“盘活乡村经济、带动村民增收”的精彩篇章。

飘香东南亚餐桌
新都小蒜头
撬动亿元出海大产业

精准划分4个等级

近日,位于成都市新都区的一家大蒜加工厂房内,架子上整齐地晾晒着一排排大蒜,空气中弥漫着浓郁辛辣的蒜香。隔壁房间里,几名工人正手脚麻利地对晾干的大蒜进行分选和装箱。

“去年遇到下雨天,原本每年9月底就该种下的大蒜,拖到10月才入土,今年5月才收获。”该加工厂负责人叶先生坦言,因为种植时间推迟,产量小幅下滑,1万亩地产量从往年的1万吨降到了9000多吨。“但没想到今年行情格外好,蒜价一路走高,算下来反而赚得更多了。”他说。

从地里挖出来的鲜蒜要变成商品还要经过几道工序。叶先生介绍,第一步是自然晾晒1个月,把大蒜表皮的水分晒干以便储存;晾干后的大蒜要进行去根剪苗,最后进入“精细挑选”环节。按照大小,新都大蒜被精准划分为小、中、大、特大4个等级。

“住”进冷库休眠

推开新建冷库的大门,伴随着内外温差腾起的白雾,浓烈的大蒜清香扑面而来。

“这个冷库今年6月刚投用,以前存储还要借场地,现在我们终于有了自己的‘大冰柜’。”叶先生笑着说。常温存储的大蒜到了九十月份极易发芽、空壳,品质大打折扣。而现在,大蒜被送入湿度60%至80%、温度-1℃至3℃的冷库中,直接进入“休眠状态”,一年365天都能新鲜上市。

这批大蒜的去向十分广阔:一半作为优质种子供应海南、山东、江苏等地;另一半则打包装箱,出口东南亚。

有趣的是,不同国家的人对大蒜大小的偏好不同。“比如越南人偏爱‘大块头’,泰国人则喜欢小的,常常连皮带蒜一起和海鲜同炖。”叶先生说,大家如果去泰国旅游,喝到带有蒜香的海鲜汤,里面的带皮小蒜瓣说不定就是新都产的。

“稻蒜轮作”带动增收

新都大蒜的美味,早



正在晾晒的新都大蒜。

已惊艳了岁月。清乾隆版《新繁县志》中便有相关记载,距今已有300多年种植历史。1994年版《新都县志》也记载,新民、清流、龙安等乡盛产红皮软叶蒜。

如今,新都普遍推行“稻—蒜”水旱轮作模式,实现生态种植循环。全区大蒜种植面积达1.2万亩,年产量1.2万吨,年产值约1.5亿元,占全区农业总产值的6.4%。主栽品种“软叶蒜”蒜香浓郁、辛辣过瘾,不仅在2020年获得国家农产品地理标志登记保护,2024年还入选全国名特优新产品名录。近5年来,新都干蒜头年出口量稳定在6000吨左右,出口额超1亿元,几乎占了全区产量的“半壁江山”,主要销往泰国、老挝、缅甸等国。

新都大蒜不仅香飘海外,更让本地农户的腰包鼓了起来。以新繁街道兴堰村为例,当地探索出“核心企业+集体+农户”的合作新路,由农业公司与村集体共同打造千亩稻蒜基地。

村民不仅能拿到每亩400元的土地租金,村集体每亩还能获得240元产业基金;160余户散户在获得补贴的基础上,采收的大蒜由公司按市场价收购。算下来,村集体每年每亩增收约240元,农户每年每亩增收约6000元。加上针对大蒜种植成立的劳务公司,参与务工的村民人均还能再多赚3000元。“一瓣大蒜”,真正撬动了联农带农、共享共富的大格局。



The Gate量子介打造的“在门里唱歌”演出现场。