

以文塑旅 以旅彰文 文旅融合释放发展新动能

——呼伦贝尔市积极打造文旅融合发展新高地

□ 马丽辉

盛夏到来,绚烂多彩,呼伦贝尔即将迎来一年中最美的时节。

近年来,呼伦贝尔市深入贯彻落实习近平生态文明思想,积极践行“绿水青山就是金山银山,冰天雪地也是金山银山”理念,坚持“共抓生态大保护,推进全域大旅游”,深化文旅融合发展,大力培育旅游发展新业态,努力打造国际化高端旅游目的地,呼伦贝尔旅游的知名度、美誉度、吸引力显著提升,呼伦贝尔旅游的含金量、含氧量、含新量不断提高。

多措并举激活活力 持续深化文旅融合发展

今年,呼伦贝尔市在做好常态化疫情防控的前提下,立足旅游市场发展实际,分别于春节期间推出“文旅节日、温暖畅游”,于5月19日启动了“中国旅游日”“我爱我家,温暖畅游”呼伦贝尔人游呼伦贝尔活动,着眼于助企纾困、暖心惠民,掀起了短途游、近郊游的热潮,打出了一套稳经济、扩消费、防风险、促发展的文旅提标提效政策组合拳。

下一步,呼伦贝尔市将进一步整合资源,丰富要素,持续深化文旅融合发展。积极打造低空飞行、高端列车、森林康养、冰雪文旅、户外运动、文博演艺6个产业化联合体,重点打造旅游商品、数字文旅产品两条文旅产业链,探索“旅游+农牧+林草”融合发展模式。通过打造空铁联运高端项目,探索开通景区间低空飞行旅游航线,不断完善旅游驿站服务功能,构建便捷完善的自驾游服务体系。丰富“呼伦贝尔号”草原森林旅游列车文化内涵和体验项目,建设移动“博物体验馆”,打造国内高端火车度假产品。充分挖掘场馆、剧院、展览等资源,开发培训、赛事、会展经济新模式,重点培育春季文博研学、培训会展、红色演艺、组织开展少先队员手拉手、冬夏令营活动,举办旅游职业技能大赛,支持旅行社承接机关工会等活动,使旅游资源得到充分利用。

日前,数字文旅项目“呼伦贝尔文化资源包”获得国家知识产权登记,其中包括歌舞、非遗手工制作、动漫动画、宣传片、图书期刊等内容,pc端、TV端、移动端“三端”总浏览量350万次,成为全市人民生活的精神食粮;我市开发的“旅约宝”线上预约系统目前已实现全市104家景区场馆全部线上预约,访问量1395.11万人次,3.6万人次进行预约浏览,高效将“预约、限量、错峰”要求落到实处。这些成绩表明,文化旅游数字化查询服务终端及旅游公共服务产品已逐步走进百姓身边,实现文旅公共服务社区化。

文化与旅游融合交汇,诗与远方携手同行。文旅产业融合发展的成果,让呼伦贝尔这颗璀璨的草原明珠,在新时展中绽放光彩,更丰富和滋养着草原人民的精神家园,为推动高质量发展贡献力量。

精准定位科学谋划 全面推动全域全季全业发展

呼伦贝尔自然资源富集、历史悠久厚重,人文与自然的交相辉映,赋予了文旅融合发展的深刻内涵。今年以来,呼伦贝尔市认真贯彻落实习近平新时代中国特色社会主义思想和习近平总书记在十三届全国人大五次会议内蒙古代表团审议时的重要讲话精神,全面推动全域全季全业发展。坚持政府主导、市场主体、游客主角发展方式,实施一体规划、一体建设、一体发展路径,推动资源优化配置、文旅深度融合、“三生”融合,统筹保护和利用、发展和安全,打造呼伦贝尔大草原和大兴安岭森林两大品牌,全力建设文化旅游强市,推动文旅产业提标提效发展取得阶段性成果。

文化是内涵,旅游是形体,只有融合发展,才能相得益彰。呼伦贝尔市不断推进旅游产业区域协同发展、四季均衡发展。按照中心城区一体化要求,加快文艺之都“十个一”工程建设,实施伊敏河文化休闲长廊建设项目,以伊敏河两岸公园为依托,通过微改造,为广大市民群众开展歌舞活动、票友会、朗读角、文化沙龙等提供活动空间,以“文”惠民、以“文”润民。

同时,呼伦贝尔市探索生态生产生活“三生”融合发展业态,实施呼伦贝尔古城步行街提升改造项目,推动旅游场景开发文旅融合、主客共享的微旅游、微度假产品。充分利用既有城镇、村屯、驿站等生活空间为旅游发展服务,最大限度减少旅游经济占生态、生活空间,实施中心城区15分钟文旅惠民服务圈项目,文化旅游数字化查询服务终端及旅游公共服务产品将走进百姓身边,实现文旅公共服务社区化、便捷化、数字化。加强全市旅游厕所管理,提升游客满意度,对全市旅游厕所建设使用情况进行全面摸底调查,找差距、补短板。依托呼伦贝尔数字文旅平台开放“查找呼伦贝尔旅游公共厕所”小程序,为游客出行提供便利。

一枝独秀不是春,百花齐放春满园。55家A级景区、45家星级乡村旅游接待户、4个全国乡村旅游重点村、2家自治区级旅游度假区;扎兰屯被评为首批国家级滑雪旅游度假地,鄂温克旗巴彦塔拉乡伊兰嘎查被评为全国乡村旅游重点村,鄂伦春旗团结抗战胜利纪念碑—世界反法西斯战争海拉尔纪念馆—满洲里市红色国际秘密交通线教育基地入选国家“建党百年红色旅游百条精品线路”,扎兰屯—牙克石—海拉尔—陈旗—满洲里—额尔古纳—根河“冰雪秘境·心灵牧场”线路入选“筑梦冰雪·相伴冬奥”全国冰雪旅游精品线路……在全域旅游大发展的格局下,呼伦贝尔市的文化旅游事业步履铿锵,硕果累累。(据内蒙古新闻网)



在呼伦贝尔深情等候

□ 紫陌

本期关注

经常有南方的朋友问我呼伦贝尔最美的时节是几月,我总是不厌其烦地回答:呼伦贝尔每个季节都是最美的。这里是一个被世界传唱的壮美神奇的地方,这里是一个令世人向往的北国风光胜地。

是的一年四季,无论你哪一个季节来呼伦贝尔,眼里、心中都是与其他地方完全不同的,那是能震撼到你心灵的美。

呼伦贝尔的春天最美,五月,兴安杜鹃漫山遍野盛开,映入眼帘的是杜鹃花海,盛开的杜鹃,花朵饱满,花瓣醇厚,还有肥硕的叶子托举。大兴安岭的杜鹃先开花,后放叶。这里的人们习惯叫它:达紫香、映山红。

然而,呼伦贝尔的春天总是姗姗来迟,当江南的烟花柳巷淹没了一批又一批人潮时,呼伦贝尔的春天才迈着袅娜的步子,迎着款款春风深情而来。三月冰雪消融,四月青草发芽,五月柳枝抽叶,六月芍药开花……接下来,榆叶梅、紫丁香、王族海棠,以及山丁子花、沙果花、梨花相继吐蕊,悄悄绽放,瞧瞧,当江南已是半夏,呼伦贝尔的花儿才你方歌罢我登场,不争亦不抢,为草原的春天增色。

呼伦贝尔的夏天最美。风动草原,绿浪翻涌,草原宛如绿色的地毯,铺展到遥远的天边。而开在草原上的花儿,就如地毯上不断变换的图案,紫色的马兰花,白色的芍药花,红色的萨日朗,黄色的金莲花,橘色的金盏菊,开过一茬换一茬,前几天还是一望无际的白色花朵,过几天就变成连天的红色了,没几日,又换做了浪漫的紫色,还有好多叫不上名字的花儿,五颜六色地装点着辽阔的草原,散发着令人迷

醉的花香,掩藏不住那一份梦幻般的美丽。

草原之夏还有一道别致的风景,那就是盛开的油菜花。曾经见过朋友拍的安徽婺源油菜花开的片子,那一片片盛开的黄色花海,以白墙灰瓦的徽派建筑做背景,着实有一种令人怦然心动的温婉柔美。而七月的草原接二连天,铺向天际,在这没有杂色的地毯上,也会有大片的油菜花点缀,那简直是大手笔的艺术创作。无论你有没有审美意识,有没有艺术修养,你都会相信世界上再没有比这更美的景色了。

呼伦贝尔的秋天最美,八月,草原的草还没来得及枯萎,就被牧人的打草机收割打捆,远远望去,一卷卷地散落在草原中,车过之处,游荡着沁人心脾的草香。

九月,田野里金灿灿的稻穗、黄澄澄的苞米等待收割,山中色彩斑斓。柞树、桦树、樟子松、柳树、榆树、白杨树,绿色、黄色、红色,那些你都想不到来的颜色一股脑地斑驳在林间,让你明白什么是真正的层林尽染,而那些不同树种的树干还保有原本的颜色,白桦树最为醒目,洁白的树干细弱却笔直,桃形树叶的颜色由绿渐黄,再到橙色最后渐红,在秋风中摇荡,俏丽得无法言说。

早霜之后,说不准哪一天就会突降小雪,为这些尚未落叶的树木披上婚纱,美轮美奂。大自然的妙笔把呼伦贝尔的山川河流都涂抹得油画一般,令人叹为观止,目不暇接。

呼伦贝尔的冬天最美,特别是大兴安岭北部的城市由于昼夜温差大,常常会在某个清晨形成雾凇,把整个冬季装扮得晶莹剔透,恍若天上。

而呼伦贝尔的雪花宛如顽童,说不上什么时候就会飘然而至。飘雪的日子里漫步街头,团团簇簇的雪花落在围巾上,落在肩头,偶尔轻吻脸颊,瞬息融化,润泽心扉。



这样的季节,乡村雪野美如画。随意来到某个村落,都会看到农舍的屋顶变成白色,院子里的磨盘、篱笆墙和农用车,像化了淡妆的女人,美得有些不真实。远山白雪皑皑,山林成了点缀,人在画中,画在心中。这时,谁家的几声狗吠,让你恍然明了,原来是人间。

银装素裹,童话世界,玉树琼花……这些华美的词语哪一个用来形容呼伦贝尔的冬天都不为过。体验根河冷极零下58度的严寒,探访敖鲁古雅使鹿部落,感受冬季那达慕雪地,定会带给你前所未有的震撼。

据了解,呼伦贝尔的得名起源于呼伦贝尔和贝尔湖,呼伦贝尔是中国

北方最大的淡水湖,中俄界河额尔古纳河,九曲十八弯的莫日格勒河,静静地流淌在广袤草原深处。在草原上行走,时常会有版画一样的景色定格在眼前,那晚霞映衬下的暮归的马群和牧人的剪影,散落在草原深处的银色毡房和那渐起的缕缕炊烟,那壮美的根河湿地间偶尔飞起的天鹅灰鹤,写着着一幅幅壮丽的画卷。

呼伦贝尔的美,用多美的文字和语言都无法表述,只有亲身经历才有发言权,所以,大可来这里体验一番,好不辜负深情等你的大草原和热情好客的人们。(据内蒙古新闻网)



果子

还要将另一只手用茶筴旋转打击和拂动茶盏中的茶汤,使之泛起汤花,也可称为运筴,汤花就是最后的效果。点茶的茶汤是乳白色的,越纯白越为上乘,要以黑盏相配,极简的黑与白组合,正是宋代的审美。

斗茶的结果评判,是大家一品评茶的优劣、水质如何、汤花是否洁白、咬盏是否持久,是对茶叶、用水、技艺、香气等全方位的考验。

宋徽宗评说最高妙的点茶是:“调如融胶,环注盏畔。”不但茶汤咬盏持久,茶水清香幽漫,还能用清水在乳白茶汤上点画出图案,这叫茶百戏,也叫水丹青。茶百戏既见功力又见审美,能在茶汤上以清水点出各种花鸟鱼虫、山川树木,甚至是书写诗句。宋徽宗本人也是水丹青的高手,他点茶汤的时候,可使茶面上浮出明月疏星,

精炼动物脂肪,加入饴糖(麦芽糖)或茶汤制作的鹿鸣饼、豆儿果、碧涧元糕、鲜花团子等点心,或用糖腌、蜜煮晾干的方法制作的茶点如桃果子、櫻桃煎、越梅蜜饯、梨条桃圈、蜜饯雕花旋、炒银杏、白藕、芭蕉干等蜜饯或干果。

宋代可谓是中式点心发展的顶峰时期,我们现在吃的很多点心,在宋代就已经出现了。比如,重阳糕、镜面糕、糖蜜糕、豆儿糕、蜜糕等,荤素都有,咸甜皆可;还有豆团、麻团、糍团等各种团子;裹蒸粽子、栗粽、金链裹蒸菱粽、巧粽等各类粽子等。此外,现代人钟爱的驴打滚、枣糕、绿豆山药糕和话梅、山楂糕等,都与宋朝果子的制作技艺和成分基本接近。

“饮子,草药熬制的宋代流行“国民饮品” “饮子”,原意是指不规定时间、剂量饮服的中药汤剂,后来才逐渐演变为用果品、香料、药材



点茶

明上河图》中就可找到多处“饮子身影”:比如,“久住王员外家”旅店门前支着两把遮阳伞,广告牌上写着“饮子”“香饮子”。

而《梦华录》中的“紫苏饮子”在宋代茶饮圈有着很高地位,宋仁宗曾专门组织御厨,御医对各种口味和功效的汤饮进行品评、排名,南宋陈元靓所著的《事林广记》记载:“仁宗敕翰林定熟水,以紫苏为上,沉香次之,麦门冬又次之。”这里的“熟水”,也是“饮子”。

《东京梦华录》中也记载了开封府州桥夜市的热闹场面,夜市的“香饮子摊”到夏天特别受欢迎,经常要营业到半夜三更才结束。宋朝也出现了史上最多的“饮子”方,紫苏饮、沉香饮、二陈饮、香薷饮、薄荷饮、桂花饮、乌梅饮等,这些饮子多选用水叶、香料、药材烹煮,不但口味独特,还有祛病健身之效果。

冰茶:花样繁多的解暑冰品

而不断求新求变的宋人,在夏日避暑方面也敢于探索,当时的朝廷专门成立“冰井务”研制降温解暑的冷食品。“冰茶”就是宋代的一种夏季饮品,专家推测冰茶可能有两种制作方式:一种是用散茶和冰混合而制;另一种是将散茶研磨成茶粉,再加冰融合,泡制成“冰茶”。

据说,宋朝有许多解暑冷饮,雪泡豆儿水、滷梨浆、姜蜜水、木瓜汁、荔枝膏水、苦水、金橘团、雪泡缩啤饮、白醪凉水、皂儿水、甘豆糖、绿豆水、缩啤饮、卤梅水、江茶水、五零散、大咽散、雪泡梅花酒、富家散暑药冰水等。当时的冰品种类花团锦簇,比起今天冷饮店的菜单毫不逊色。

今年夏天,不妨流连在风亭水榭,清听一曲琵琶,赏玩一池荷香,在宋人优雅精致丰富的“慢生活”里,既品美食,又觅清凉,兼得风雅。(据新华网)

跟着《梦华录》“慢享”古风茶饮美食

□ 六月

意境高妙。从审美角度看,宋人的点茶艺体现的是一种宁静、自然的优美意境。通过点茶,内在的心境与外在的环境合二为一,心灵得以自省、升华。

果子:宋代开创了中式点心的“高光时刻”

除了点茶外,果子也是茶食的主角儿。果子,全称“茶果子”,起源于唐朝,距今已有1400多年。唐朝饮茶之风盛行,出现了一边饮茶一边吃茶点(糕点)的习惯,果子就是茶宴中配茶食用的点心,所以也称茶果、菓子,唐果子等。

随着经济文化的繁荣和烹饪方法、制糖工艺的发展,绝大部分人宋朝人对饮食的需求不再是充饥,而有了更加精细和丰富多样的需求。因此,一类统称为“果子”的甜食,便成为人们在茶余饭后、饮酒会友时的舌尖美味,或配做茶点,或当下酒小吃,或单独享用。

宋朝的果子丰富多样,如用糯米、豆粉、混合

等熬制而成的草药茶饮。到唐宋时期,已发展成一种“国民流行饮品”。

唐朝后期,出现了饮子“专卖店”。至宋朝,商业经济发达,城市茶坊酒肆林立,饮子行业更是“百花齐放”。在《清



饮子

美食之旅

近期,随着电视剧《梦华录》的热播,一幕幕活色生香的汴京(今开封)的繁华生活跃然荧幕,让网友直呼:“好想穿越回宋朝!”处处茶肆酒楼、

匀栏瓦舍,夜市通宵达旦;文人墨客们斗茶赏画、吟诗抚琴;街头百姓们品尝果子茶饮、蹴鞠、买花、逛园林……正如陈寅恪先生所说:“华夏民族之文化,历数千载之演进,造极于赵宋之世。”

点茶:喝的是意境品位,拼的是文化审美

我国茶文化源远流长,“茶,兴于唐而盛于宋”,宋徽宗这个爱国爱茶爱琴爱书法的皇帝,更是以一国之力将茶文化发展到一个高峰。宋代孟元老在《东京梦华录》记载了东京茶坊的盛况:“朱雀门外除东西两教坊,余皆居民或茶坊,街心市井,至夜尤甚。”南宋吴自牧《梦粱录》也记录“临安,处处各有茶坊。”在宋朝,茶楼、茶坊、茶肆、茶馆遍布大街小巷,“早晨开门七件事,柴米油盐酱醋茶”,可见茶在日常生活中的重要。

宋代初年,煎茶艺与点茶艺并存,点茶艺之所以能取代煎茶艺成为主流饮茶方式,与斗茶的兴起有很大关系。因为宋人爱茶,既有独自小憩,也风行聚会斗茶。比起闹哄哄的酒局,宋代的斗茶风气十分风雅有趣。

宋人点茶时,需先烫盏,盏热而汤花不容易浮。宋人喝的不是茶叶而是茶饼,先把茶饼碾成茶末,然后将茶粉置于建盏内,一手执壶注入少量开水,另一只手以茶筴迅速击拂茶汤,将盏内茶末击打如膏状,继续加水,再次击拂,点水7道为最佳。点水时,要有节制,落水点要准,不能破坏茶面。与此同时,