

“一红一绿”扮靓中南门春季旅游

市融媒体中心记者 刘雨 谢宗沛

随着春季旅游旺季的到来,中南门历史文化旅游区以其独特的“一红一绿”文化品牌吸引了大量游客。景区以朱砂文化和抹茶文化为核心,推动文旅深度融合发展,进一步丰富旅游业态,成为春季旅游市场的一大亮点。

“一红一绿”品牌赋能,旅游业态焕新升级。铜仁本地朱砂文化“红”+抹茶文化“绿”构建有力的旅游经济增长点。铜仁市梵城丽锦景区运营管理有限公司总经理张长福介绍:“中南门目前已有十多家朱砂相关商家入驻,并成功培育出四个抹茶品牌。”

在朱砂文化体验区,游客不仅可以欣赏到精美的朱砂工艺品,还能参与朱砂制作体验活动。

景区内一家朱砂店的店主李女士表示:“我们的朱砂产品融合了传统工艺和现代设计,深受游客喜爱。春季以来,店内客流量明显增加,尤其是朱砂手串和摆件销量大幅上升。”

抹茶文化体验区同样人气火爆。抹茶品牌“27度菓”的负责人徐先生介绍:“我们推出了抹茶冰淇淋、抹茶饮品等系列产品,游客反响非常好。春季是抹茶产品的销售旺季,尤其是周末高峰期抹茶饮品和甜品非常畅销。”

文化融合助力旅游,游客体验全面提升。中南门历史文化旅游区通过“一红一绿”文化品牌打造,丰富了旅游业态,提升了游客文化体验感。来自湖南的游客张静表示:“这里的朱砂文

化和抹茶文化很有特色,既能买到精致的朱砂工艺品,又能品尝到地道的抹茶美食,体验感非常棒。”

随着“一红一绿”文化品牌的深入推进,中南门历史文化旅游区旅游市场持续升温。3月以来,朱砂和抹茶相关产品的销售额也实现了大幅增长。

接下来,中南门历史文化旅游区将继续深挖朱砂文化和抹茶文化的内涵,进一步丰富旅游业态,提升服务质量,为游客带来更加多元化的文化体验,助力铜仁文化旅游产业高质量发展。

印江:繁花开遍石漠化公园

田林 特约记者 王东 文/图



阳春三月,万物复苏,生机盎然。在印江土家族苗族自治县朗溪镇万亩石漠化公园内,桃花、李花、梨花竞相绽放,石山上景美如画,吸引了大批游客纷至沓来,共同见证这自然与生态治理的奇迹。

朗溪镇石漠化问题由来已久,一度是周边一带出了名的“石头山”。当地流传着一句谚语:“开荒开到边,种地种上天;春种一大坡,秋收几小箩。”这不仅是对当地农民辛勤耕耘却收获甚微的真实写照,也是对传统农业种植在这片土地上艰难生存的真实反映。

近年来,随着国家对生态治理的高度重视和一系列科学治理措施的实施,朗溪镇石漠化问题得到了有效解决。

昔日石山换新颜。在河西、昔蒲等石漠化核心区域,村民们积极响应政府号召,通过培土增地、退耕还林、植绿护绿等措施,逐步改变了土地面貌。昔日的石窝窝里被种了一棵棵果树,不仅有效遏制了石漠化的蔓延,还为当地带来了生态效益和经济效益的双提升。

如今,1.2万亩经果林覆盖在曾经荒芜的石头山上,为这片土地披上了一层色彩缤纷的外衣,石漠化治理激发生机。

随着石漠化治理的初见成效,当地进一步创新发展思路,打造石漠化生态体育公园。公园内,彩虹道蜿蜒曲折,穿梭于花海之中,为游客提供了一个亲近自然、感受生态治理成果的平台。春夏之交,桃花、李花、梨花竞相开放,空气中弥漫着淡淡花香,漫山遍野的花朵让人流连忘返。

游客纷纷寻香而来,或漫步彩虹道上,或徜徉花海中,尽情享受大自然的美好。摄影爱好者们更是不甘落后,纷纷拿起相机、手机,从不同的角度记录下独具特色的春日美景。镜头下,一树树李花似皑皑白雪,一簇簇桃花似片片胭脂,构成了一幅幅动人的春日画卷。

游客陈丽丹感慨地说:“这里的春天万紫千红,与石漠化形成极致反差,给人一种向上的力量。我想,这就是具象化的锦绣河山、大好河山吧!”另一位游客徐阿媚也表示:“美好天气配上此时此刻的美景,真是春日里的小美好。周末带上家人和朋友一起来,真的是太美了!”

碧江:舌尖上的春日社饭与文化遗产

何玉琳 黄雪芬

在碧江区,社饭是家喻户晓的美食。它不仅是一道美味佳肴,更是承载了千百年来的碧江历史文化与风土人情的灿烂瑰宝。

春日清晨,阳光洒满碧江区坝黄镇白果村。村民欧晓英吹着和暖春风,挎着竹篮穿梭在田间地垄,寻找制作社饭的关键食材——蒿菜。“清明前后摘的蒿菜又嫩又香,用它做出的社饭味道最好。”

吮吸了春雨滋润的蒿菜长得格外青翠,欧晓英俯身在田间,手法娴熟地采摘着蒿菜最鲜嫩的部分。采摘好后,她来到河沟边,在清澈的溪流中仔细清洗,蒿菜的阵阵清香散逸而出。不过,要想保留蒿菜独特的风味,还需经过切碎、揉压,挤出蒿菜中的苦水。“切好后要再清洗,把苦汁去除,然后慢慢焙干,再和肉一起炒。”

蒿菜搭配野葱,赋予社饭最本真的清香,再加上腊肉的咸香,几种简单的食材相互融合,碰撞出独具风味的味蕾记忆。

说起社饭的起源,可追溯至古代“春社日”祭祀土地神的传统。汉代以后,以立春后第五个戊日为春社,每逢社日,人们便以社饭、社酒祭祀社神。在碧江,社饭与当地“挂社”习俗紧密相连。光绪年间《铜仁府志》记载:“三月前后数日,剪白纸标,挂祖墓上,谓之挂社。若服未阙者,先于挂社扫墓,以野蔬和饭祀之,谓之社饭。”这一仪式被列入贵州省第五批省级非遗名录。

正因如此,每逢清明前夕,碧江群众不约而同上山采摘蒿菜、挖野葱,炒出腊肉浓厚的油脂做成社饭,以此表达对自然的敬畏和对祖先的追思。

对于有着几十年社饭制作经验的欧晓英来说,这些看似繁琐的工序早已驾轻就熟。“炒好的腊肉、蒿菜、野葱、大蒜和糯米、粘米混合在一起,蒸出来的社饭才美味。”

蒿菜嫩绿,野葱飘香。随着灶火燃起,一锅社饭在热气腾腾中慢慢散发出独特的山野气息。欧晓英与邻里分工协作,从采蒿菜、挖野葱到蒸煮,每一个环节都充满仪式感。刚出锅的社饭,蒿菜的清香与腊肉的脂香完美交融,被大家誉为“春天的味道”。

“我们从小就跟着家里老人学做社饭,社饭不只是一道美食,更是对老一辈技艺和传统习俗文化的传承。每年清明前后,大家都会做社饭吃。”欧晓英说。

如今,社饭被赋予了很多意义。社饭的香气里蕴含着村民对土地的眷恋、对传统的坚守以及对美好生活的向往。从祭祀礼仪到日常美食,这道融合自然馈赠与生活智慧的传统美食,正以全新的姿态滋养着每一个碧江人的心灵,成为大家共同守护的文化符号。



春风拂过黔东大地,玉屏侗乡风情园迎来一年中最富诗意的季节。连绵的樱花烟霞海与数万只五彩风车交相辉映,别开生面的军事国防科普展吸引众多家庭参与,春日限定美食“侗家社饭”满足游客的味蕾期待。

华灯初上,风情园化身为欢乐的海洋。侗族同胞以芦笙舞、多耶舞迎接八方来客。游客们手拉手围绕篝火踏歌而舞,火光映照着笑脸,原生态侗族大歌在山谷中回荡。

胡攀学 郑倩月 余霜梅 摄

