

文化与风光融合 保护与开发互促

黄河流域文旅资源丰富

王珂 易嘉欣 雷莺乔

中共中央、国务院近日印发的《黄河流域生态保护和高质量发展规划纲要》提出,打造具有国际影响力的黄河文化旅游带。九曲黄河,奔腾向前,一批优质的黄河文化旅游产品正加速涌现,丰富了人们的出游选择,让更多人在旅途中欣赏黄河风光、感受黄河文化,为黄河流域生态保护和高质量发展注入了动力、提供了支撑。

黄河流域9省份拥有20处世界遗产、84个国家5A级旅游景区等,形成一道又一道亮丽风景

在宁夏中卫沙坡头景区黄河区,游客在黄河飞索、黄河蹦极等游乐项目的人口处排起长队。站上黄河岸边的沙丘远远望去,宽阔水面上漂荡的十几只羊皮筏子很是显眼。这个以往在当地用来运输人员、物资的水上交通工具,如今成了景区的黄河文化特色体验项目。

“来之前看‘攻略’,就对黄河羊皮筏子很感兴趣。”来自湖北武汉的游客王铭豪说,“坐上羊皮筏子,在黄河中前行,和在岸上观景是完全不同的视角;行进途中,船工唱起韵味悠长的民歌,让人一下子就有了穿越时空的感觉。”中旅(宁夏)沙坡头景区常务副总经理徐杰介绍,景区将通过建设黄河文化博物馆等举措,进一步丰富游客的黄河文化旅游体验。

《黄河流域生态保护和高质量发展规划纲要》提出:“推动文化和旅游融合发展,把文化旅游产业打造成为支柱产业。强化区域间资源整合和协作,推进全域旅游发展,建设一批展现黄河文化的标志性旅游目的地。”

黄河是中华民族的母亲河,黄河流域文化和旅游资源丰富。

展开黄河流域的文化旅游地图,知名旅游目的地数不胜数:自然风光千姿百态,雪山、湿地、草原、瀑布等多种地形地貌与文化遗迹交相辉映。据统计,黄河流域9省份拥有世界遗产20处、不可移动文物30余万处、国家级非遗代表性项目649项、国家全域旅游示范区47个、国家5A级旅游景区84个、国家级旅游度假区9个、全国乡村旅游重点村329个、全国红色旅游经典景区85个。

丰富的文化旅游资源为黄河文化旅游带建设打下了坚实基础。黄河流域9省份积极建设黄河文化旅游带,带动黄河文化旅游市场热度不断升温——

在四川若尔盖县,黄河以180度的转弯形成了“九曲黄河第一湾”的壮丽景观。远看,黄河之水犹如仙女的飘带自天边缓缓飘来,迂回婉转,宁静优雅。草原、花海、牛羊……黄河和草原的邂逅,使这里成为黄河流域的经典画面之一,吸引众多游客慕名前来。

在陕西,与黄河相依相偎、有“1号公路”之称的沿黄公路,成了自驾游游客的“打卡”路线。这条黄河的“姊妹路”,串起50余处旅游景区,整合了黄河流域的自然山水、历史文化、民俗风情等旅游资源。车到壶口瀑布,300多米宽的黄河洪流,在50米的落差中翻腾倾涌、浪涛翻滚,让游客流连忘返。

在山东齐河,黄河水国家湿地公园成了人们休闲旅游的好去处。野生鸟类成群结队,在连片成的湿地内嬉戏觅食;游客徜徉景区,漫步、健身、骑行,自得其乐……当地挖掘以黄河号子、绣球灯舞为代表的黄河民俗文化,引得周边游客纷纷前来观光。“带孩子亲近大自然,还能近距离了解黄河文化,这一趟特别值!”来自山东济南的游客赵兰说。

北京交通大学现代旅游研究院院长张辉



10月18日,黄河壶口景区出现彩虹飞瀑景致。当日,蓝天白云下的黄河壶口瀑布“群龙”戏瀑,彩虹卧波。

人民视觉

说,文化旅游和自然旅游是两大市场主题,一个地区拥有这两类资源中的一个,就具备了旅游发展的基础。黄河流域同时拥有了这两个资源,将来会出现更多文旅融合的优质产品。

在保护中开发、开发中保护,让环境保护和经济发展相辅相成

“游客多了不少,每逢假期,顾客用餐还要排队。”郭恒是山东齐河中国驿饮食文化小镇的一家小吃摊店主,对当地旅游市场的变化很有感触。以前,他的小吃摊主要做当地人生意。如今,景区游客多了,店铺的收入也跟着涨了起来。今年国庆假期,齐河旅游市场红火,郭恒的小吃店一天能赢利几百元。

《黄河流域生态保护和高质量发展规划纲要》提出:“对历史、文化和生态资源丰富的村庄,支持发展休闲旅游业,建立人文生态资源保护与乡村发展的互促机制。”

旅游是个综合产业,带动作用强。挖掘利用黄河流域文化和旅游资源,打造更多优秀文化产品和优质旅游产品,在更好满足游客需求的同时,能为黄河流域生态保护和高质量发展带来新机遇。

“旅游+”的带动作用在黄河宿集得到充分体现。黄河宿集不仅是民宿,还是多元特色的集合,通过生态养殖、农活体验等,带动当地就业70余人,人均年增收1.5万元。“我专门接送从中卫机场、高铁站往返黄河宿集的客人,每个月比之前能多赚1000多元。”当地出租车

司机李丽说。

发展黄河文化旅游也是推进黄河流域生态保护的重要抓手。专家认为,壮大文化和旅游产业,有利于在保护中开发、开发中保护,可有效缓解发展工业给黄河水资源产生的负担。同时,让人们在参与黄河文化旅游的过程中培养、提升环境保护意识,让环境保护和经济发展相辅相成,从而更好地保护母亲河。

黄河文化旅游发展起来,有利于黄河文化的保护传承弘扬。中国艺术研究院院长韩子勇认为,黄河流域是中华文化不断壮大升华的核心区域之一。在历史长河中,中华文明形成了开放包容的恢宏气度和青春永驻的气质。

保护传承弘扬黄河文化,成为黄河流域9省份发展黄河文化旅游的重要考量。河南建立黄河国家文化公园资源库,谋划郑州商代王城遗址文化区、汉魏洛阳故城文旅融合区、宋都古城文旅融合区等15个黄河国家文化公园先行区。山西围绕“游山西就是读黄河文化变迁史”等主题,打造“游山西 读历史”品牌,打响“中国根 黄河魂”文旅品牌。

山东省文化和旅游厅厅长王磊介绍,山东统筹文化保护传承弘扬与精品旅游产业发展,统筹黄河文化、运河文化、儒家文化、齐文化等一体化发展,汇聚优势,高质量推进黄河文化旅游带建设。

按照黄河上中下游资源禀赋和发展定位,分区域做好规划建设工作

打造具有国际影响力的黄河文化旅游带已经具有一定基础。未来应在此基础上更好统筹规划、持续提升,将单个精彩的“点”串成一条美丽的“带”,让更多人感受到黄河文化旅游的独特魅力。

“推进黄河文化旅游带建设,需要跨区域协调与联动发展。”文化和旅游部相关负责人

表示,要以具有突出意义、重要影响、重大主题的黄河文化旅游资源为节点,串点成线、连线成廊,打造一批黄河主题国家级旅游线路。同时,要根据游客需要,做好沿线风景道、观景台、露营地、驿站等基础设施和公共服务配套。

文化和旅游部今年发布了10条黄河主题国家级旅游线路,包括中华文明探源之旅、黄河生态文化之旅、黄河乡村振兴之旅等主题线路。此外,文化和旅游部还发布《黄河文化旅游带精品线路路书》,涵盖行程规划、路况介绍、游玩锦囊等,吸引更多旅游爱好者发现和探索黄河文化和自然之美。

中国科学院地理科学与资源研究所研究员唐建超认为,建设黄河文化旅游带要注重以文旅融合释发文物和文化资源的外溢效应,带动市场主体深度参与,构建文物和文化遗产利用的有效模式。

中国政企合作投资基金股份有限公司总经理陈华强说,建议各地政府部门、旅游企业和金融机构联合发起黄河文化旅游带产业基金和相关子基金,进一步拓宽黄河文旅项目的资金来源,推动更多项目顺利落地实施。

新技术为构筑可体验、可消费的融合发展业态场景提供了更多可能,也给黄河文化旅游带建设带来新体验。“手机上能看黄河旅游的‘攻略’,还能直接选择一条精品线路导航,自驾游趣味多了,烦恼少了。”从北京一路自驾到陕西榆林的游客林帆说。在高德地图手机APP上,已上线黄河世界遗产之旅、黄河生态文化之旅等多条精品自驾线路,为更多旅游爱好者发现和探索黄河文化提供帮助。

“保护传承弘扬黄河文化,要建设一批展现黄河文化的标志性旅游目的地。”文化和旅游部相关负责人表示,要按照黄河上中下游资源禀赋和发展定位,分区域做好规划建设。其中,上游是黄河水源主要补给地和重要涵养区,应以生态保护为主,四川、甘肃、青海毗邻地区可以共建国家生态旅游示范区,使保护生态和发展旅游相得益彰。中下游地区拥有古都、古城、古迹等丰富的人文资源,要深入挖掘黄河文化蕴含的时代价值,打造世界级历史文化旅游目的地,更好保护传承弘扬黄河文化,让黄河文化旅游散发新魅力。

“今年以来,用户搜索‘半份菜、小份菜、单人套餐’等关键词近441万次,同比增加53%。其中,‘小份菜’搜索量最高且呈现持续上升趋势。这意味着,越来越多的商户加入到售卖小份菜的行列,越来越多的消费者也认可小份菜,并愿意为之买单。”美团研究院相关负责人分析。

中国饭店协会会长韩明表示,小份菜的流行,将会进一步促进整个餐饮行业高质量发展。“通过小份菜这一模式,消费者花同样的钱可以获得更好的服务,商户从中获得更多的经济效益,在提升餐饮品质、促进消费的同时,还减少了粮食浪费,可谓一举多得。”

菜品数量同比增长均已超过50%;外卖商户中,上线小份菜的商户数较去年同期增加近40%,线上总销量较去年增长超56%。

“今年以来,用户搜索‘半份菜、小份菜、单人套餐’等关键词近441万次,同比增加53%。其中,‘小份菜’搜索量最高且呈现持续上升趋势。这意味着,越来越多的商户加入到售卖小份菜的行列,越来越多的消费者也认可小份菜,并愿意为之买单。”美团研究院相关负责人分析。

中国饭店协会会长韩明表示,小份菜的流行,将会进一步促进整个餐饮行业高质量发展。“通过小份菜这一模式,消费者花同样的钱可以获得更好的服务,商户从中获得更多的经济效益,在提升餐饮品质、促进消费的同时,还减少了粮食浪费,可谓一举多得。”

市场漫步

要提高数字文化供给精准性,促进数字文化普惠发展,引导数字文化从业者恪守诚信原则

前段时间,一些视频平台推出的VIP会员服务和超前点播机制,引发社会热议。对此,中国消费者协会表示,超前点播重自愿、违法推送要杜绝、用户权益要落实。近日,爱奇艺、优酷、腾讯视频相继宣布取消剧集超前点播服务,受到广大网络视听用户欢迎。

所谓超前点播,是指用户明明已经购买了会员服务,但如果想要在平台上提前看到更多内容,只能再次花更多的钱来购买超级会员服务,这种重复收费的行为明显不合理。有的平台为收取超前点播费用甚至故意减慢视频更新节奏,损害普通消费者和会员的权利,影响使用体验。

当前,我国文化消费领域显现出许多新特征,以数字阅读、网络视听等为代表的数字文化消费成为文化消费的重要组成部分。“十三五”时期,网络自制剧数量已经超过各卫视频道播放的电视剧数量,网络自制综艺节目时长也已赶超各卫视制作的综艺节目时长。这些都说明,“云上生活”逐渐成为文化消费的重要形式。

但也应看到,数字文化消费领域还存在一些问题,同质化与低层次文化产品服务过剩、深度体验文化产品稀缺、服务质量参差不齐、价格高企等问题比较突出。一些平台擅自对会员用户“自动续费”、用户投诉维权渠道不畅等也给消费者造成困扰。如何做强做大数字文化市场、充分激发数字文化消费活力,需要相关部门共同努力。

首先,要推动文化领域供给侧结构性改革,提升数字文化产业核心竞争力,提高数字文化供给精准性。当前,“银发族”等消费群体有着各自不同的文化消费特点,数字文化产业从业者要加强对文化消费需求的全方位研判,运用数字技术打造产业精准供给链,提供精准、多元、高品质的数字文化产品与服务。相关部门应进一步加大知识产权保护力度,激发文化企业生产动力。

其次,要聚焦发展不平衡问题,促进数字文化普惠发展。在提升城市数字文化消费活力和区域文化竞争力的同时,提升中西部地区尤其是广大下沉市场(三线及以下城市、县镇与农村地区的市场)的数字文化消费能力。加速农村地区信息基础设施建设,构建适合乡村特点的数字文化资源库,推动开发积极健康、人们喜闻乐见的文化产品。

第三,要优化消费环境,引导数字文化从业者恪守诚信原则,杜绝霸王条款、违法欺客。在商品售前、售中、售后的全消费链条中,相关平台、企业要依法承担相应的义务和责任,切实保障消费者合法权益,让消费者花的每一分钱,都能得到质价相符的好产品。

互联网高速发展的中国,数字文化消费市场前景广阔。期待相关部门共同努力,在数字文化产品的内容生产、业态模式、渠道传播和营销推广上下功夫,推动数字文化消费跑出加速度,释放新活力。

激发数字文化消费活力

齐志明

市场资讯

全国茶叶加工工职业技能竞赛总决赛举行

本报电 日前,由全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心、中国就业培训技术指导中心主办,重庆市永川区人民政府、重庆市供销合作社和重庆市人力资源和社会保障局承办的全国行业职业技能竞赛——第二届“永川秀芽”杯全国茶叶加工工职业技能竞赛总决赛在重庆市举行。本次竞赛为期2天,分理论知识考试和实操技能考核。来自全国的12支代表队共69名选手同场竞技,一展风采。竞赛组委会介绍,总决赛设特等奖3名、一等奖3名、二等奖9名、三等奖15名、优秀奖若干名,由竞赛组委会颁发荣誉证书。(齐志明)

第八届全国农业科技博览会在青岛举行

本报电 以“科技农服引领行业发展,品牌农业助力乡村振兴”为主题的第八届全国农业科技博览会暨2021全国品牌农产品交易会、第四届中国(山东)农业致富大会日前在山东青岛举行。本届博览会由全国供销合作总社农业生产资料与棉麻局、山东广播电视台等单位联合主办,中国农业生产资料流通协会、山东广播电视台农村频道等承办。借助展会,参会商家和企业充分发挥各自资源优势,提升农资、农产品流通服务水平,将全国优质农资产品、农技服务落地山东,将山东优质农产品推向全国。展会共吸引来自各地的品牌农产品供应商、农资重点生产流通企业、现代农业科技服务企业及国内外知名农产品采购商共500余家,参展产品数万件。(周予晴)

本版责编:齐志明

促进消费 反对浪费

小份菜 新时尚

本报记者 林丽颖

怕浪费,可能就不来我们店了,市场倒逼我们推出小份菜。”旺顺阁总裁张雅青说。过去整个鱼头4斤起卖,现在鱼头开半,1斤起卖;过去一大盘鱼头端上桌,现在积极分餐,每人一小碗。

旺顺阁去年推出小份菜以来,线上线下销量都增长不少。“在外卖平台上,2斤左右的小份鱼头占鱼头泡饼外卖销量的55%,竹林鸡,只有大份的时候一个月卖1000多份,有了半只鸡的小份以后一个月卖了3000多份。小份菜增加了顾客用餐体验的丰富度,顾客满意了就会带动复购,虽然小份菜对后厨等管理要求

高了,但最终能实现消费者和商家的双赢。”张雅青说。

全国人大常委会专题调研组发布的调研报告显示,75.1%的受访者认为餐饮消费环节浪费最严重。不包括居民家庭饮食中的食物浪费,中国城市餐饮每年食物浪费大致在340亿斤至360亿斤。按每人每天消费1斤粮食估算,能供近1亿人吃一年。

今年4月29日反食品浪费法施行以来,倡导节约、反对浪费已经成为社会风尚,小份菜也越来越走俏。美团数据显示,今年前9月,在堂食商户中,提供小份菜的商户数及小份菜

最近在四川成都,有一些餐饮门店试行小份菜按重量计算价格。顾客根据需要自助选择菜品,最后一起称重结算。在一家门店,市民王梦雅挑选了清炒虾仁、红烧肉、菠萝咕咾肉、酱鸭等菜品,共0.305千克,花费18.18元。

“我们采用自助称重菜服务的门店有92家,营业额较之前未采用称重菜服务时提升了30%,客单数提升40%,菜品光盘率95%以上。例如成都天府新谷门店,现在业绩每天2.6万元,产生垃圾50斤;而改菜前每天业绩2.2万元,产生垃圾150斤,业绩提升了,餐厨垃圾减少了!”成都连锁餐饮店“大米先生”相关负责人说。

在北京,传统餐饮店旺顺阁也在进行小份菜转型。过去,五六斤的鱼头泡饼,够大够有面子,但近两年却越来越难卖出去了。

“大众餐饮已经是市场主流,消费者4人以下用餐的非常多,点一大份鱼头泡饼吃不了

消费万花筒