

■ 文旅风向标 ■

石家庄跻身多项文旅榜单

近日,携程口碑榜 2026 年度榜单(目的地)发布,石家庄市凭借出色的综合表现成功跻身全球 50 亲子目的地榜,同时入选中国 100 必打卡目的地榜、中国 50 古城古镇目的地榜等多个榜单。

近年来,石家庄市立足自然资源禀赋,围绕一山(太行山)、一水(滹沱河)、两大 IP(音乐和体育)、三个品牌(石家庄市平山县西柏坡、石家庄市正定古城、石家庄市赵县赵

州桥),全面推进文旅融合向更深层次、更高水平拓展延伸。

位于石家庄市鹿泉区的西部长青“小三亚”项目,让北方游客就近体验热带风情;石家庄市元氏县蟠龙湖凭借 3.5 平方公里的水域优势,开发帆船、游船等亲水活动;石家庄市正定“热雪奇迹”室内滑雪场以超过 3 万平方米的规模,同时满足专业赛事与大众滑雪的需求。此外,位于石家庄市灵寿县的花溪谷房车露营

地为亲子旅游增添新的选择。

在新兴业态快速发展的同时,石家庄市的传统旅游也持续散发着独特魅力。在石家庄市正定古城,隆兴寺以其深厚的文化底蕴吸引着众多海内外游客;按照《红楼梦》原著严格设计和建造的荣国府,以其精致的独特建筑群,让游客沉浸式体验古典文学意境。在石家庄市赞皇县,以奇特地质景观著称的嶂石岩景区,让游客惊叹于大自然的鬼斧神工。

城市更新项目也为石家庄文旅增添了新的亮点。以“织音 1953”为代表的老厂房改造项目,将工业遗存转变为集美食、演出、文创和亲子活动于一体的混合功能空间,成为游客体验石家庄城市魅力的新窗口。

随着这些优质文旅项目的持续发力和国际化营销的深入推进,石家庄市正以更开放的姿态,向更多全球游客展示“千年古韵 活力之城”的独特魅力。 本报记者 马冬胜

嶂石岩荣膺“世界旅游名山”

在日前举行的国际山地旅游联盟 2025 年年会上,嶂石岩景区被正式授予“世界旅游名山”称号,成功跨入世界旅游品牌行列。

嶂石岩景区位于河北省石家庄市赞皇县,是中国三大砂岩地貌之一“嶂石岩地貌”的命名地、太行山特种邮票的取景地、世界最大天然回音壁的所在地,以“丹崖、碧岭、奇峰、幽谷”等自然景观为特色,具有极高的科学价值与美学价值。此次获评“世界旅游名山”,是对景区在资源保护、可持续发展方面成果的高度肯定。

嶂石岩景区一年四季皆美景。春天,嶂石岩冰雪消融、



嶂石岩秋色

山花烂漫。夏季,嶂石岩掩映在苍翠欲滴的浓荫之中,这里森林覆盖率达 98%,植被丰富,平均气温为 21℃-22.1℃,气候凉爽宜人,有“北方凉岛”“天然氧吧”之称。秋天是嶂石岩最为灿烂的季节,典型的嶂石岩

地貌与红叶相映成趣,在丹崖碧岭间,黄栌、橡树、五叶枫等 600 多种植物次第染色,红叶面积占比超 20%。卵圆形的黄栌叶经霜变红,五角枫叶艳若霞帔,与深绿的松柏、金黄的栎树错落分布,在群峰间形成

层次分明的彩色景观带。冬季,雾凇、冰瀑等奇观把嶂石岩装扮成童话世界。

国际山地旅游联盟成立于 2017 年,是全球首个以山地旅游为主题的国际性非政府、非营利组织。本次“世界旅游名山”评定,是国际山地旅游联盟根据《世界旅游名山认定标准》,从全球山地景区中评选出的佼佼者。授牌获得此荣誉的全球景区共有 8 家,分别是:中国-黄山、阿根廷-菲茨罗伊山、沙特阿拉伯-苏达山、中国-丹霞山、中国-瓦屋山、俄罗斯-别洛库里哈山脉、中国-雪峰山、中国-嶂石岩。

本报记者 马冬胜

■ 游玩看点 ■

红叶尽染佛照山



近日,我和家人到位于邢台市沙河市册井镇白庄村的佛照山登山赏红叶。在秋光的点染下,佛照山宛如一幅绚丽多彩的画卷,那漫山遍野的红叶,是这幅画卷中最亮眼的色彩。

顺着环山路往前走,山中小径如绸带般在红叶林间蜿蜒曲折,两侧的红叶如晚霞般绚烂。微风吹过,红叶轻轻摇曳,发出“沙沙”的声响,每一片红叶都像是一个小小的精灵,舞动着生命的旋律,诉说着秋的故事。往前走一会儿,就到了红叶广场,抬头向登山道上望去,满山的红叶像被染过一样,红得既热烈又好看。逛完红叶广场,有两条路可选,一条是继续沿着环山路去农耕广场,那里摆放着各种传统农具,令人想起老一辈的生活场景;还有一条是往山顶爬,登高可赏全景。

佛照山免门票、免停车费,这个周末,您不妨到佛照山游玩一番。 何卫东/文图

■ 行行摄摄 ■

河北美院夜色美

11 月 11 日下午,我到位于石家庄新乐市的河北美术学院参观。美院的欧式建筑非常漂亮,特别是晚上,华灯初上,五颜六色的灯光把院区映照得华彩迷人。

石玉朝/文图



■ 寻味 ■

赵阔腌肉香而不腻

腌肉是北方传统美食,很多地方都有冬季腌肉的习俗。在邢台市临城县,腌肉颇有名气,已有两千多年历史。“临城腌肉制作技艺(杜家腌肉、赵阔腌肉)”被列入邢台市第七批非遗代表性项目名录,其中,“赵阔腌肉”入选

了第三批河北老字号。

赵阔是临城腌肉制作技艺市级非遗代表性传承人。赵阔介绍,“赵阔腌肉”选用优质自然生长散养土猪,经过挑选、分割、清洗、煮制、上色、高温脱水脱脂、密封、恒温存储八道工序制作而成。首先,把带皮五花肉切成 10 厘米左右的方块儿,放在清水里浸泡一天以上,捞出洗净。然后,放入大铁锅中,用小火煮到七八分熟,捞出沥水。在肉块表面均匀蘸上红糖或蜂蜜着色,再放进油锅里炸,呈酱红色时捞出,放入陶罐,一层盐,一层肉,最后淋上纯芝麻香油,封口腌制。“赵阔腌肉”制作时气温低、盐分多、香油密封隔离空气,可长时间保存不变质。做好的腌肉,拿出一块儿,炒菜、熬菜、做馅儿、做面卤,色泽红润,香而不腻,风味独特。

晓梦/文



赵阔腌肉

图说 富强 民主 文明 和谐 自由 平等 公正 法治 爱国 敬业 诚信 友善

核心价值观

祖国是我家 我是祖国的花园 我爱我的家

林红 任明华作

中国网络电视台