

■ 文旅风向标 ■

南方小城成为避寒游新选择

入冬以来海南陵水、云南元江等地关注度明显上升

入冬以来,石家庄市的一些“候鸟”老人纷纷“南下”避寒游或旅居。记者从去哪儿、途牛、同程等在线旅游平台了解到,今冬避寒游热门目的地除了海南海口、三亚和云南昆明、大理、西双版纳等传统城市外,一些南方县域小城或小众城市成为人们避寒游的新选择。这些小城气候温暖、生活节奏舒缓,居住成本也相对较低于一些大城市,吸引了不少避寒游或旅居的人群。

相关旅行数据显示,入冬以来,海南省陵水县、云南省元江哈尼族彝族傣族自治县以及广西壮族自治区巴马瑶族自治县、崇左市等地的搜索量和关注度明显上升。广东省汕头市和惠州市、广西壮族自治区防城港市、四川省攀枝花市等小众目的地,也吸引了不少旅居人群。

冬季避寒游,特别是在北方最冷的时段“南下”避寒,海南以其气候和温度优势成为首选。海南省陵水黎族自治县是省直辖县,与三亚市接壤,辖内的分界洲岛可与三亚蜈支洲岛相媲美。

记者查询了解到,12月4



海南陵水呆呆岛风光

日,陵水最高气温 26℃,最低气温 21℃,预报显示,即使是 12 月中下旬,这里的气温也不会有明显波动,气候十分适合老年人。石家庄市民李女士告诉记者,去年 12 月,她在陵水居住了近一个月,元旦前回到石家庄。

李女士说:“陵水比三亚人少,消费水平也较三亚低,是个不错的避寒游目的地。从海口市乘坐高铁动车可直达陵水站。从陵水去三亚,公交换乘 1 小时 50 分钟可到达,交通也很便利。”

除了陵水,东方市、万宁市、琼海市等地也颇受避寒旅

居人群的青睐。

冬季的云南,气候温暖、适宜避寒游的地方首选当然是西双版纳,12 月份可以穿半袖上衣出门。除此之外,隶属于云南省玉溪市的元江哈尼族彝族傣族自治县也是一个不错的选择。元江地处中国最大的干热河谷盆地,年平均气温 24.1℃,素有“天然温室”的美誉。记者查询了解到,12 月 4 日元江最高气温为 26℃,最低气温 14℃,不过 12 月下旬气温要低一些。去年冬季曾在元江旅居的石家庄市民何女士告诉记者,元江的温暖气候、独特的人文气息以及小城

独有的闲适节奏非常吸引她。元江当地打造了一些成熟的旅居社区,可以实现拎包入住。元江被誉为“热带水果之乡”,这里的芒果、火龙果又甜又新鲜,价格实惠,何女士说:“每天逛农贸市场成为我生活的一个乐趣。”由于元江不是旅游热门城市,所以商业气息不浓,当地物价也相对较低。红河谷热海景区是当地温泉养生的一个好地方,那诺梯田以及一些傣族传统村寨也很有特色。从元江乘坐高铁动车,最快 1 小时 25 分钟就能到达昆明市。

今冬以来,地处川南的四川省攀枝花市及下辖的米易县也逐渐成为避寒游和旅居的新选择。不过,记者查询了解到,12 月 4 日,攀枝花市和米易县的最高气温虽然达 23℃,但是最低气温只有 8℃,而且 12 月中下旬气温还会有所下降。所以,老年人选择合适的避寒游或旅居目的地,一定要详细了解当地不同时期的气候和居住情况、医养条件等,对于网络上的一些信息不能偏听偏信。

本报记者 马冬胜

■ 游玩看点 ■

石家庄井陉 冬日采摘乐趣多



进入大雪节气,寒意渐浓,位于石家庄市井陉县威州镇新蒿亭村的源兴田种植专业合作社(井陉喜庆采摘园)温室大棚内,却是暖意融融、生机盎然,游客沉浸式体验采摘乐趣,感受田园风光。

鲜嫩的西红柿、清甜多汁的草莓,大家手持采摘篮,仔细挑选着成熟待摘的果蔬。孩子们更是兴奋不已,在田间地头奔跑嬉戏,亲手摘下果实的瞬间,脸上露出收获的喜悦。“这里的果蔬都是绿色无公害的,吃着放心,而且采摘的过程特别有乐趣,既能亲近自然,又能放松身心,是周末休闲的好地方!”一位来自石家庄市区的游客说。

据采摘园负责人介绍,园区内种植有西红柿、草莓、小吊瓜等,通过科学种植和精细化管理,确保果蔬品质优良。未来将不断完善园区设施,推出更多特色项目,吸引更多市民前来感受田园之乐。

王月/文

■ 行行摄摄 ■

冬游邯郸广府古城

近日,我到邯郸永年广府古城游览。斑驳的古城墙以及古民居、古街巷,让冬日的古城别具韵味。广府古城历史文化底蕴深厚、太极文化源远流长。作为“太极拳之乡”,杨式、武式太极拳在此发源传承,武术文化的魅力吸引着海内外爱好者前来探寻;环绕古城的万



亩洼淀水域辽阔、芦苇丛生,为古城增添了一抹灵动,展现出北方水乡的秀美风光。

马奇功/文图

■ 寻味 ■

酥脆香甜的圪渣饼

圪渣饼是原产于张家口市阳原县揣骨疃镇的一道传统小吃。烤制而成的圪渣饼呈圆形,色泽金黄,口感酥脆香甜。阳原人称“锅巴”为“圪渣”,因此饼如锅巴薄、似锅巴脆,故取名圪渣饼。圪渣饼已有 700 多年历史,2008 年,圪渣饼制作技艺被列入张

家口市非物质文化遗产传统技艺类保护名录。

据《阳原县志》记载:“本县所产最出名之饽饽,为干馒头、鸡蛋糕、圪渣饼等。”相传,明朝永乐年间,张家口阳原一名糕点师傅在制作点心时,随手将剩下的一小块面团擀成了薄片,经烘烤,做出了色金黄、薄如纸的点心,香脆可口,后经反复试验,制成了圪渣饼。

圪渣饼的选料精良、工艺考究,其配料有面粉、绵白糖、胡麻油等。成品圪渣饼直径为 10 厘米、厚 0.2 厘米左右,层层相叠,有 25 层之多。

近年来,圪渣饼制作师傅改变原产品油大的特点,在原料中加入水果汁,制成酥脆香甜的新产品,也颇受欢迎。

郝莹玉/文



圪渣饼

孝/敬/父/母

关爱老人

LOVE

百善孝为先

老有所依

燕赵老年报广告部