

红色旅游迸发青春活力

大观园

【第407期】

新华社杭州11月19日电(记者冯源)良渚遗址以古城和水利系统名扬海内外,是实证中华五千年文明史的圣地,但是在古城营建之前,良渚先民住在哪里?灿烂的良渚文明,源头又在何方?“早期良渚——良渚遗址考古特展”11月19日在杭州良渚博物院开幕,向观众集中展示了考古工作者探源良渚文明的最新成果。

展览分为“前夜良渚”“早期良渚”“盛世良渚”三个单元,共展出文物近300件,以玉器为主,陶器为辅。而玉器中则有玉琮、玉璜、玉镯、玉匕、管形器、冠状器、箸形器等。

这些文物大多数是在2010年后,由玉架山、官井头和北村等遗址陆续出土的,也有上世纪八九十年代,从吴家埠、瑶山等遗址出土的。这些遗址位于现杭州市余杭区和临平区,分布在良渚古城遗址的外围,其年代一般要早于良渚古城。

“良渚文化之前是距今约7000年的马家浜文化和距今约6000年的崧泽文化。先民最早在太湖西边定居,然后经北转东,最后来到太湖之南的良渚。”浙江省文物考古研究所史前室副主任、良渚工作站站长陈明辉说,多年以来,浙江几代考古人一直致力求解“良渚如何形成、从何而来”的谜题,此次展览就是对已有成果的系统梳理。

陈明辉说,此次展览重点关注距今5300年至5000年的时段,在考古学上属于崧泽文化晚期到良渚早期。在这一时期,良渚社会出现了阶层分化,最先出现了女性贵族统治者,然后出现了男性贵族统治者,最后出现了良渚最早的“王”,像瑶山遗址中就有王一级的墓葬。

“良渚考古为我国的‘中华文明探源工程’作出了重大贡献,我们近年来的一项重点工作则是为良渚探源。”陈明辉说,良渚古城申遗成功后,良渚考古的重点是进一步发掘古城内的手工业遗存和外围水利工程。同时,对古城外围也进行了全方位的探查,目前在周边100平方公里的范围内已经发现了300多处遗址。现在,对早期良渚的考古还有不少空白,他们正采用多学科手段,将研究推向深入。

展览由浙江省文物考古研究所、良渚博物院和中国江南水乡文化博物馆主办,至12月12日结束。

聚焦「前古城时代」
早期良渚考古成果在杭州展出

红色旅游还大力引入文博、文创、影视IP等要素,创新角色扮演、沉浸体验、户外拓展等新形式,推动红色旅游向着可互动、可参与、可体验的方向转型升级。以“红色旅游+影视IP”联动为例,途牛旅游产品设计师介绍:“今年多部红色题材影视作品的热播,引发了年轻人对红色文化的浓厚兴趣。我们把年轻人的兴趣点融入红色旅游产品设计中,在与电视剧《觉醒年代》关联的新文化运动纪念馆、《新青年》编辑部旧址、李大钊故居等景点中,加入影视剧经典场景打卡内容,结合剧情调整导游词,形成影视场景和历史场景的深度互动,让年轻游客更有代入感地走进红色历史,感受红色文化。”

寓教于游的红色研学游受到家长和孩子的喜爱。途牛旅游在新推出的红色旅游产品中,将红色旅游景点、历史情景再现、现场体验式教学进行深度整合。许多家长表示,红色旅游是学校之外不可或缺的第二课堂,希望与孩子一起通过穿红军服、走“长征路”、唱革命歌、吃忆苦思甜饭等方式,让年轻一代铭记峥嵘历史、赓续红色基因。

(《人民日报海外版》赵珊珊)

通过灯光、VR、沉浸式剧场等方式让红色故事“活”起来。苏州沙家浜风景区今年推出“横泾不夜天”文旅夜游项目,融沉浸式演艺、光影科技、民俗曲艺、街区观光、换装互动等于一体,带给游客立体化的夜游体验,门票订单量同比增长275%。

山东枣庄铁道游击队景区的“红色经典·缤纷夜游”游园活动受到游客喜爱。数百架无人机翱翔在景区上空,不断变换出人们熟悉的“党旗”“日出”“胜利”“火车头”“盒子枪”等经典红色造型。景区还利用裸眼3D的交互投影,让游客领略到铁道游击队景区不一样的景致。

今年以来,全国各地红色旅游热度持续攀升,红色旅游的吸引力和影响力越来越强。不少红色目的地不断创新内容和形式,与夜间旅游、科技时尚、乡村振兴等融合发展,使红色文化更加鲜活生动,红色旅游迸发出青春活力,越来越多“90后”“00后”的年轻人爱上红色之旅。

“红色旅游+乡村旅游”带动了文旅产业高速发展。多地开发的“红色旅游+乡村旅游”特色线路,助推乡村振兴。石家庄西柏坡红色胜典景区、沂蒙红色影视基地、大别山红色旅游区、西江千户苗寨这些结合了红色与乡村特色的目的地受到游客喜爱,这些景区今年的订单量相比2019年平均增长496%。

携程研究院战略研究中心副主任张致宁认为,随着爱国主义教育深入人心,青少年对红色文化更加向往,红色旅游市场不断焕发出生机与活力。同时,红色旅游目的地基础设施提质升级,服务质量明显提升。

红色体验 鲜活起来

为丰富游客的游览体验,不少红色旅游景区推出夜间演艺,

红色旅游 不断创新

很多红色旅游景区持续推动“红色旅游+”,与多业态融合发展,积极拥抱智慧化、数字化,运用新技术不断带给游客眼前一亮的惊喜和全新的感官体验。红色文化高科技主题公园——赣州方特东方欲晓,运用4D轨道车电影、幻影成像剧场等高科技,打造互动性强的红色主题项目,尤其受到年轻游客的喜爱。

探源中华文明 致敬考古百年 中央广播电视总台推出大型文化节目《中国考古大会》

新华社北京11月19日电在中央宣传部指导下,中央广播电视总台联合国家文物局、中国社会科学院历时一年策划制作的首档考古空间探秘类文化节目《中国考古大会》于11月20日与受众见面。

据悉,《中国考古大会》创新运用空间探秘、专家解读、实景记录、全息影像等多种节目表现形式,从中国百万年人类

史、一万年文化史、五千多年文明史的维度,聚焦浙江杭州良渚古城遗址、北京周口店遗址、河南安阳殷墟遗址、四川广汉三星堆遗址、陕西西安唐长安城遗址等12大考古遗址,呈现百年来考古工作对构建中华文明标识体系的重要作用。

节目首创考古空间探秘形式,以“发现发掘、整理阐释、保护传承”为叙事线,邀请“考古

推广人”通过空间探秘与任务解锁,联结考古场景,复现历史图景,营造身临其境的考古氛围体验,在权威考古专家的伴随式解读下,向观众全景展现中国考古事业的研究成果和最新发现,反映中国考古工作背后所承载的时代价值、文化特质和民族精神。

《中国考古大会》依托总台构建“5G+4K/8K+AI”战略格局

的系列新实践,借助超高清音视频制播呈现国家重点实验室的技术支撑,充分挖掘总台AI+VR裸眼3D演播室技术的优势,针对每个考古遗址量身打造不同的“视+听+触”场景,带领观众沉浸式感受考古魅力的同时,一起抵达文物的“家”,更好认识中华文明起源和发展的历史脉络、中华文明取得的灿烂成就以及对人类文明的重大贡献。

唱响网络文明「好声音」

网络社会环境治理,是当前全球面临的共同课题。网络文明伴随互联网发展而产生,是现代文明进步的重要标志,在社会主义精神文明建设和网络强国建设中的重要作用日益凸显。

统计数据显示,截至今年6月份,我国网民规模达10.11亿,互联网普及率达71.6%。超10亿用户接入互联网,形成了全球最庞大的数字社会。随着网民规模不断壮大,网络空间日益复杂,网络空间治理难度持续加大,顽瘴痼疾亟须加以解决。

广大网民对网络不文明现象深恶痛绝。坚持不懈加强网络文明建设,是顺应信息时代潮流、提高社会文明程度的必然要求,是坚持以人民为中心、满足亿万网民对美好生活向往的迫切需要,是加快建设网络强国、全面建设社会主义现代化国家的重要任务。要不断适应互联网发展新形势新要求,推动网络文明水平不断提升。

加强网络文明建设,要注重网络空间文化培育。要以社会主义核心价值观引领网络文化建设,广泛凝聚新闻网站、商业平台等传播合力,把社会主义核心价值观传播到广大网民中。要激发中华优秀传统文化活力,打造广大网民喜闻乐见的特色品牌活动和原创精品。

加强网络文明建设,要加强网络空间生态治理。治理网络乱象,要以铁的决心、铁的手腕、铁的作风一抓到底、坚持不懈。要进一步规范网上内容生产、信息发布和传播流程,深入推进公众账号分级分类管理。要深入推进“清朗”“净网”系列专项行动,深化打击网络违法犯罪,开展互联网领域虚假信息治理。还要健全网络不文明现象投诉举报机制,动员广大网民积极参与监督,推动网络空间共治共享。让失德失范的行为在网络空间成为“过街老鼠”,没有立锥之地。

加强网络文明建设,要坚持以人民为中心的发展思想。把人民群众满意不满意作为网络生态治理的检验标准,重点解决人民群众关心的网络生态突出问题,满足亿万网民对美好生活的向往。要多措并举推进文明办网、文明上网、文明上网、文明兴网,为加快建设网络强国,全面建设社会主义现代化国家提供坚强思想保证、强大精神动力、有力舆论支持和良好文化条件,在天朗气清的网络环境中,实现中华民族伟大复兴。



夕照园林

张晓辉 摄

“荆楚一绝”太子豆腐

杨阳

在“千湖之省”湖北里有一个“百湖之县”,就是我的家乡阳新。那里有很多独有的美食——阳新屯鸟炖汤,韦源口螃蟹、仙岛湖银鱼……而在太子镇上,顶好吃顶有名的算是素有“荆楚一绝”美誉的太子豆腐。

相传,三国时期,阳新洪灾过后腹泻、恶疮肆虐。吴国太子孙登两次赴灾区慰问,深得民心。可是,孙登也不幸染病。当地豆腐匠给他端来一碗热热的豆腐,他吃完以后竟感神清气爽,身体神奇地康复了。“太子豆腐”于是得名。

宋朝“著名吃货”苏东坡在黄州时,遍游山水,偶然吃到太子豆腐,发出“煮豆作乳脂为酥,高烧油烛斟蜜酒”的咏叹。经过千年的时光洗礼,如今的太子豆腐已“开枝散叶”,在传统豆腐的基础上,衍生了白干、

黑干、香干、熏干、千张等。我的姨娘每次上街都会带点太子豆腐回来。她说:“太子豆腐看起来是硬的,吃起来却是软的。而且是百样煮法百样好吃。”

太子豆腐结合了南豆腐和北豆腐的优点,既能鲜嫩可口,又能煎炒不烂、久煮不散。少时在街上闲逛,爱在李大哥的作坊里看他做豆腐。汽雾腾腾里,昏黄灯光下,豆香氤氲中,他劳作的样子映在我的脑海里,一看到豆腐就闪现。

要做好太子豆腐,很不容易。首先,制作全程得用当地父子上山流下的清甜甘泉。制作流程包括选豆、泡豆、洗豆、磨豆、烧浆、起豆油、起蓝皮、滤浆、点浆、打板、滤水、大包、紧包、压板成型、拆包等十几道工序。起豆油这个部分是把豆浆上凝结的一层淡黄色油皮用竹

杖轻轻挑起来,稍微叠卷一下,做成油皮。李大哥曾在起豆油时,把它送到我面前。我小心地拈起,嚼着吃,又香又滑。豆油干后的成品就是油皮,通透、金黄,有点类似市面上的腐竹但是更油润爽滑有营养。

太子豆腐与其他地方豆腐制作最大的不同在于包豆腐。市面上的豆腐是用一个大木格成形,切成小块出售。而太子豆腐用石膏点浆,出来花后,分舀进手绢大小的白色方形绒布里,把对角轻轻系上,再摆放在案台上。一个个的,不像豆腐,倒像刀切大馒头。包裹好的豆腐要分两次压制挤出水分,这样太子豆腐表面柔和、内心滑嫩的风格才能形成。

做好的太子豆腐,看起来润若凝脂,洁白如玉,用手掂它,它轻轻晃动却不会散塌。

刚拆包的豆腐拿回来,放在淡盐水中焯一下,撒上盐、酱油、醋、小葱葱花、辣椒红油就可以佐餐,清淡中藏着鲜美,清爽生津。

虽然“百样煮法百样好吃”,但我和姨娘对一种最方便又最过瘾的吃法有共识:土灶大火烧热铁锅,多多放些当地特产的茶树油,然后保持中火,把新鲜太子豆腐切厚片摊开放进去,半煎半炸。等一面金黄了,就翻个面。只需五六分钟就做得出锅装盘。放一碟家常的辣酱在边上,吃的时候蘸一蘸。酥香里裹着滑嫩,豆香里掺着茶油香,让人完全放不下筷子。姨娘说:“这味道,给个姑娘当我也换。”

食坊闲话

“大美南充·最美乡村”创评活动持续开展

本报讯(记者 严幅)连日来,“大美南充·最美乡村”创评活动火爆进行,各地参与积极,反响强烈,目前已有60多个行政村报名参与。

两年一届的“大美南充·最美乡村”创评活动由四川省南充市文明办、南充市农业农村局、南充市乡村振兴局等单位共同承办,旨在通过活动,挖掘、发现、树立一批“最美乡村”,为实施乡村振兴战略树立典范,推动乡村振兴战略干在实处、走在前列,打造幸福美丽新村升级版。

据悉,“大美南充·最美乡村”创评活动于12月下旬结束,共评选产业发展、农旅融合、生态保护、乡风文明、文化传承、乡村宜居6个类别,每类评选10个乡村,分别授予“产业发展最美乡村”“农旅融合最美乡村”“生态保护最美乡村”“乡风文明最美乡村”“文化传承最美乡村”“乡村宜居最美乡村”称号,并举行颁奖仪式对所有获评乡村予以表扬。

