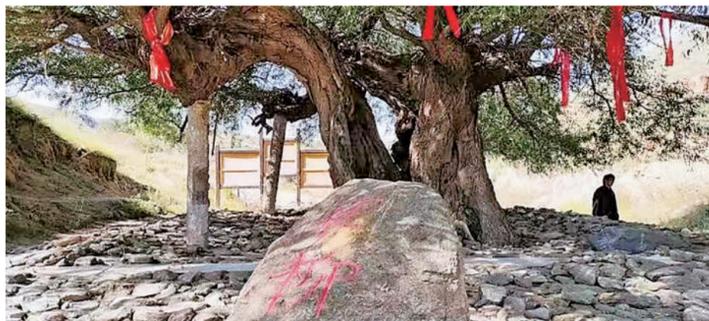


海原:匠心筑梦 绘就全域旅游新画卷

本报记者 王文革 文/图

近年来,海原县深度挖掘旅游资源优势,定位“花儿之乡·古韵海原”形象,构筑“一核、两心、五廊道”全域旅游发展新格局。打造以天都山为核心辐射西北部震柳地震遗址、甘盐池古丝绸之路、东南部南华山自然风光、西安古城、菜园文化遗址、东北部贺堡河流域梨园风情区为全域旅游重点核心区。不断丰富旅游新体验,书写“诗和远方”,实现文化旅游产业高质量发展。



海原大地震百年震柳。



海原地震博物馆。



山清水秀的盖牌村。



全国乡村旅游重点村——关桥村。



别具一格的梨花岛。



游客攀登天都山。



4月22日,海原县第六届文旅节开幕。

“灯塔”引领 绘就全域旅游

为全域旅游发展新名片。

自全域旅游创建工作开展以来,海原县立足资源优势,以全域视角绘就发展蓝图。通过高规格统筹凸显“灯塔”效应,制定《海原县创建国家全域旅游示范区实施方案》,出台产业发展优惠政策。县财政每年安排1000万元旅游产业发展专项资金,对文化旅游项目建设、品牌创建、景区开发、创意策划、市场营销、宣传推介等进行奖补。成立海原县文化旅游产业发展集团有限公司,注资500万元对全县旅游资源进行整合打造、统一运营,让旅游资源更具活

力和吸引力。

海原县编制完成全域旅游发展总体规划、贺堡河流域乡村振兴与旅游提升规划等。打造环南华山生态观光游、天都山名胜古迹游、县城特色美食游、红色文化游、农业体验游、乡村休闲游、观光采摘游、避暑度假游、康养养生游、赏花闻香游10个具有地域特色的旅游产品。

深度开发精品旅游线路,重点开发建设西安文旅古镇、李俊生态旅游、盖牌民俗休闲、贺堡河流域梨园风情观光带4个重点乡村旅游片区及3条旅游精品线路,带动全县乡村旅游业发展。

匠心筑梦 打造旅游亮点

设,按照旅游景区游客服务中心标准建成天都山游客服务中心、天都山景区电信基站和发射塔,景区无线WiFi全覆盖,完成天都山3A旅游景区创建工作。建成关桥贺堡河流域梨花小镇休息设施、梨花岛、旅游步道、停车场、旅游团环道及县城游客咨询服务中心。

投资1200多万元完成国家级文保单位柳州城址、北嘴城址本体保护项目建设,支持关桥乡完成红色展馆改造提升。整合各类资金800万元,打造了甘盐池人民公社、史店乡红梅杏基地、关桥梨花谷、贾塘乡后塘村农业采摘观光

园和白崖村窑洞广场,培育乡村旅游接待点5个。2022年,投放文旅消费券4000张。关桥乡关桥村、方堡村被评为宁夏特色旅游村,关桥村还被评为全国乡村旅游重点村。

“我们用打造旅游产品供给新业态的匠心打造旅游亮点。”海原县文化旅游广电局局长周玉宁介绍,该县积极培育旅游新业态,引导农民发展乡村旅游业、特色种植业和特色餐饮业。开发农业体验、亲子互动、参与劳动等形式多样、特色鲜明的旅游产品,形成农庄游、花季游、采摘游等新业态,用特色旅游产品拉动旅游消费。

打响品牌 助推文旅融合



非遗传承人乔亚茹制作的刺绣产品深受市场欢迎。

近年来,海原县以刺绣剪纸非遗文化产品为重点,大力开展产业培育,成功注册“海原刺绣”地理标志。加大刺

绣剪纸技能培训、产品设计和专业化生产力度,增强文旅产品吸引力。通过举办关桥梨花节、西安文旅古镇乡村文化旅游节、史店田拐红梅杏乡村文化旅游节、李俊生态观光节等文化旅游节事活动,文旅品牌效应逐步凸显,游客人数和旅游收入逐年增加。2022年,累计吸引游客78.9万人次,旅游收入2121万元,开创了“农文旅商”融合发展新局面。

建立海原电子商务平台加速旅游带动农产品、工艺品、旅游商品销售,满足旅游多样化、快捷化需求。组织开展“两晒一促”书记县长晒文旅促消费大型推介活动,通过深度挖掘海原本土历史文化资源,更好地展示非遗文化、美食文化和风物优品,讲好海原故事。

破局出圈 绘就旅游蓝图

原公园示范区1个,星级饭店3家,星级农家乐5家,申报文明旅游示范单位1个,旅游质量逐渐提升。

2023年,海原县持续打造“中国西部牛王谷”文化园,整合牛产业和山水资源建设农耕文化、牛文化体验馆,使之成为海原县旅游的新节点。以海原县南华山特别地貌打造以生态观光旅游亮点新体验和星空露营、房车野奢为载体的新农村文旅融合综合体示范项目,让全域旅游活起来。

同时,大力发展“心宿海原”民宿经济,实体化运营关桥梨花民宿、盐池公社人

家、天都老庄山居、盖牌幸福院子等农家乐聚落。开展民宿专场推介会,打造环县城文旅经济带的民宿旅游高地。开发秦泰时代、格兰丽都2个特色街区,实现“夜游海原”夜游经济、“鸟瞰海原”低空游经济、“幸福田园”特色乡村经济。因地制宜开发播种施肥等农事体验及农特产品采摘为一体的休闲观光等产品。

全域旅游风帆起,文旅融合谱新篇。海原县在全域旅游发展中不断破局出圈、串珠成链,多角度塑造文旅新生态,以妙笔勾勒出新时代文旅高质量发展融合发展的新图景。

谁也没想到,一碗海原牛杂,连日来竟抢了海原县第六届文旅节的风头。

4月22日,在文旅节暨关桥梨花节开幕现场,游客们三五成群徜徉梨园花海。还不到饭点,就被“农夫集市”上浓郁扑鼻的香味所吸引。人们寻味而来,发现一排厨师正支着大锅在炖牛杂,香味正是从这里飘满梨园。

“来来来,尝尝我们的明星美味——海原牛杂,保你吃一口想两口。”厨师们热情招呼着游客,烹饪手法熟练。禁不住美味的诱惑,游客们纷纷品尝。食之有味、嚼之筋道,一碗热气腾腾的牛杂下肚,许多游客直呼过瘾。随着吸粉越来越多,牛杂展位逐渐成了梨花节的焦点,摊位前围满闻香而来的游客,牛杂很快“一碗难求”。

“以前偶尔吃过羊杂。今天尝了海原牛杂,感觉清香嫩滑、香辣爽口,一下就爱上了这个美食。”在海原县工作的福建人雷衍岳说,“一份牛杂里有牛肝牛肺好几种食材,无论现吃还是带走都是20元,很亲民的价格。”

在海原胖子餐厅牛杂展位,老板马永胜一直在帮厨。“我们也没想到牛杂会这么‘受宠’,把餐厅的厨师又抽来了几个。”马永胜介绍,他的餐厅一直经营牛杂菜品,今年县政府积极引导餐饮行业大力开发、宣传、推广海原牛杂,并给予技术和政策支持。“经过进一步开发,我们目前已研究确定了二十几道牛杂系列菜品推向市场。”

肉牛产业是海原县的主导产业,目前全县肉牛饲养量20万头、存栏15.1万头、年出栏5万头。今年以来,该县以高端肉牛产业示范区和全域旅游示范区创建为契机,精心打造“海原牛杂”品牌产业,使其成为发展高端肉牛和文旅产业的“助推器”。

海原县市场监管局制定海原特色牛杂菜谱、操作规范与质量标准等,科学引导有一定餐饮从业基础的餐馆、农家乐增加海原牛杂品牌系列菜品。通过专营和外卖等方式,满足不同消费人群需求。扶持引导规模龙头餐饮企业、示范店研发推出海原牛杂特色餐饮菜品,走品牌化、标准化、连锁化之路。

“这几天我学会了清汤牛杂、酥香牛杂等特色菜的制作。”海原县三河镇鹭海村村民柯艳艳表示,“学会这个手艺我打算开店,让更多人尝到我做的特色美食。”海原县就业服务和人才服务局局长马瑞蓝介绍,4月以来,该局组织各乡150名群众开展为期20天的“中式烹调”牛杂菜品制作免费技能培训,为海原县特色餐饮劳务品牌注入活力。

据了解,相关部门正在申请注册“海原牛杂”地理标志证明商标。投资2376万元的海原县肉牛精深加工项目二期,将建设3600平方米冷链库房、2205平方米熟食加工车间和冷链物流仓储系统,为肉牛和牛杂品牌的产业启航打下基础。海原县农业农村局副局长马小虎说,目前熟食加工设备正在安装,4月底投入运营,冷链库房6月初竣工。

仿佛一夜之间,海原牛杂异军突起。海原县政府相关负责人告诉记者,海原县深耕高端肉牛产业多年,培育拳头产品、知名品牌是发展的必然趋势。对于符合开办海原牛杂餐饮店和生产企业的,政府给予大力扶持和补贴资金奖励,并担保贴息贷款。培育形成由海原大型餐饮企业牵头、中小型餐饮企业加盟的海原牛杂连锁企业,使海原牛杂变为预包装食品走出海原、走向全国。

他表示,“我们的发展目标是依托全县2.7万余家高端肉牛养殖企业及养殖户、900余家餐饮企业和县域景区景点、农家乐,推进实施全域旅游创建和肉牛全产业链精深加工项目,打响海原牛杂特色餐饮品牌,提升海原高端肉牛、文化旅游和特色餐饮产业美誉度和市场竞争力。”

目前,海原县已确定2家预制菜生产企业,正在准备生产线,预计六七月将开工生产海原牛杂预制菜并上市。

一碗海原牛杂正如朝阳般冉冉升起,在当地掀起肉牛产业澎湃发展的浪潮。



海原牛杂在文旅节上“一碗难求”。



关桥百年梨园美景如画。