昌吉日报
06
2024年8月6日
星期二
旅游
□编辑/谢军仁
□版式/任宝红
□审校/樊莉莉

游玛纳斯县，体验小海子村风情

本报讯 通讯员**徐万里、何全龙**报道：红色是文化底色，绿色是发展亮色。近年来，玛纳斯县广东地乡小海子村将“红色”文化底蕴与“绿色”生态资源相结合，立足资源优势，走出一条“红绿融合”的发展道路，为乡村振兴赋能添色。

7月28日，笔者走进小海子村，道路两旁绿树成荫，一排排徽派民居错落有致，村里的道路四通八达，村民杨梅正忙着收拾院落，打扫室内外卫生，准备迎接客人的到来。

2017年，小海子村启动美丽乡村建设，大力实施村庄环境综合整治，先后投资4500万元，改造房屋250多套，安装了路灯、垃圾箱等基础设施。如今的小海子村，遍地是花草，满眼是绿色，村民的获得感、幸福感大幅提升。“现在庭院里像花园一样，出门见绿，柏油马路就在家门口，水电暖都通了，跟县城没啥两样了！”杨梅说。

美丽乡村建设除了让村容村貌变美，还要在“美丽经济”上做文章。小海子村毗邻玛纳斯国家湿地公园，自然景色优美，一批头脑灵活、敢闯敢拼的村民开始在旅游业上谋发展，杨梅在村“两委”的支持下投资140多万元，利用自家闲置院落经营起民宿，还种植了蔬菜、养殖了土鸡等，为游客烹制美味的农家菜，绿色生态乡村游让她的腰包鼓了起来。

昌吉游客古丽娜·吾斯曼说：“这里的风景优美，乡村气息特别浓，种植的都是绿色蔬菜，做的农家菜特别香，有机会还会来。”

“玛纳斯国家湿地公园游客越来越多，我们接待的旅游团也比较多，最多一次接待80多人，现在村庄越来越美，我们的日子也越来越红火。”杨梅说。

前不久，“小海子跳鱼岛电音泼水狂欢节”热闹举行，吸引不少游客前来避暑纳凉。近几年，小海子跳鱼岛景区举办冬捕节、泼水节等各类旅游活动118场次，吸引游客28万人次，2023年，跳鱼岛景区入选昌吉州乡村旅游精品线路。游客李国华说：“跳鱼岛来过好几次，每次来感觉都不一样，现在水变清了，有好多水鸟，空气质量也特别好，我们休息的时候过来看一看，心情特别好。”

近年来，小海子村依托绿色生态优势，围绕“廊桥水岸、乐活渔村、风情小海子”的发展定位，将生态资源和产业优势相结合，推出富硒辣椒、富硒水稻等富硒农产品，大力发展特色水产养殖，让游客实地体验抓鱼抓蟹的乐趣。玛纳斯县广东地乡小海子村党支部书记、村委会主任朱涛说：“依托跳鱼岛景区和玛纳斯国家湿地公园的优势，全力打造生态旅游，发展‘红+绿’旅游模式，2023年全村人均收入达到3.4万元，村集体收入达到307万元。”

1

2 3

4

1、小海子村航拍全景图。

2、小海子村红色记忆收藏馆迎来一批游客。

3、游客们参观小海子村村史馆。

4、游客来到小海子村一家民宿。

□徐万里摄

昌吉市

乡村旅游花样多多乐趣无限

本报讯 通讯员**林如梦**报道：这个暑假，昌吉市六工镇沙梁子村的新疆耕读园农业有限公司成了学生研学夏令营的打卡地。

新疆耕读园农业有限公司是集生态观光、种植养殖循环经济、都市农业休闲娱乐为一体的田园综合体，这里的甜糯玉米、冰糖雪梨瓜、散养土鸡等深受游客喜爱，此外公司还打造了特色农家乐、儿童无动力乐园等。

昌吉市民胡晓竹说：“离市区也不远，开车不到半个小时就能到。”

近年来，昌吉市以创建“乡村旅游重点村（镇）”为抓手，实现了一、二、三产业融合发展。截至目前，全市共有全国乡村旅游重点村1个、自治区乡村旅游重点村2个、自治州乡村旅游重点村（镇）6个，乡村旅游景点1处、星级农家乐13家、精品民宿6家，在文旅场所就业的农民近300人。

↑昌吉市六工镇沙梁子村新疆耕读园农业有限公司内，小朋友们正在体验耕地乐趣。 □林如梦摄

↑昌吉市三工镇二工村春田采摘园内，游客们正在采摘豇豆。 □梁宏涛摄

←昌吉市三工镇二工村野星河休闲营地，游客们正在享受田园休闲时光。 □王伽力摄

新华网评

期待餐饮“新玩法”为消费市场“增味”

去露营地体验“露营+火锅”，喝杯咖啡的工夫顺手来一次“文物修复”，到各地文创主题饭店打卡……如今的餐饮消费市场，“新玩法”越来越多。

“食不厌精，脍不厌细”，国人对吃的要求向来甚高。而随着健康、理性、实用等新的餐饮消费理念逐渐成为市场主流，消费者对吃的要求也开始向精致健康转变。

国家统计局数据显示，上半年，全国餐饮收入26243亿元，同比增长7.9%，高于社会消费品零售总额3.7%的同比增速，延续了增长态势，展现出较强的发展活力。餐饮业与人民群众日常生活紧密相关，是促消费、惠民生、稳就业的重要领域。推动形成更多餐饮消费新趋势、新场景，对促进消费提质升级、更好地满足人民高品质生活需求具有重要意义。

当前，餐饮消费需求发生新变化，供给侧也在尽快跟上这一节奏。为了顺应餐饮消费新趋势，优化餐饮业发展环境，进一步释放餐饮消费潜力，今年3月，《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》出台，从提升餐饮服务品质、创新餐饮消费场景、增强餐饮业发展动能等方面提出22项具体措施。前不久发布的《关于打造消费新场景培育消费新增长点的措施》则从更具体的角度，提出要发展餐饮消费细分领域，同时支持餐饮消费智能升级。

消费者更加注重营养搭配、餐饮环境、综合体验感，势必对餐饮从业者提出更高要求。为此，餐饮企业积极挖掘消费新空间，增强消费者体验。打造露营餐饮、开设“夜间食堂”、发展美食文旅……众多个性化消费新场景应运而生，就是餐饮从业者不断努力的结果。因为只有不断创新菜品样式、服务模式和营销方式，才能赢得消费者的“胃”，抓住消费者的心。

当然，餐饮行业迎合消费新趋势，并非要一味追求标新立异、盲目跟风。目前来看，消费者对食品安全、口味等的需求仍在持续增长，“精致省”等餐饮消费模式得到市场的积极反馈，客流量也在涌向更具质价比、更加绿色低碳的餐饮场景。因此，各类餐饮企业在考虑如何利用“新玩法”吸引消费者的同时，也不要忘了“品质为王”“高性价比”这些基本要求。要在此基础上，以增值服务、多元场景满足消费者对美食的新需求。

顺应新的消费趋势，各地各有关部门要打开思路，增强餐饮业发展动能，通过培育知名餐饮品牌、发展“数字+餐饮”等方式来提升服务能力，助力餐饮企业赢得新市场。同时，要突出地方特色，打造差异化餐饮消费体验，发展特色小吃产业等。此外，还要着力优化餐饮行业营商环境，时刻关注食品安全、明码标价、餐饮浪费等方面的问题，以维护行业良性有序发展。

新的消费趋势下，“民以食为天”的内涵变得更加丰富，但不变的是大众对美食和美好生活的不懈追求。期待更多餐饮“新玩法”能为消费市场发展“增味”。

（作者：臧梦雅）

来源：中国经济网