线上看杂技、逛博物馆、游湿地……在当前疫情防控大背景下，“云旅游”成为人们的首选。我市不少景区在线下预约、扫码入园、错峰限流的同时，纷纷推出“云游”活动，让人们足不出户就可“云游四方”。

景区“上线” 居家“云游”

本报记者 祁 洁

景区走上“云端”

1月16日上午9时，吴桥杂技大世界非遗传统文化展演在快手和抖音同步上线，一个多小时的直播，吸引近万名观众在线观看浏览。

“魔术有自己的门路，想不想一分钟学会，两分钟当老师？”直播中，“魔术笑园”首次亮相，瞬间撩人眼球。

普普通通的扑克牌到了杂技表演者手中，仿佛瞬间产生了磁力，任由表演者双手张合，它们都默契配合，有节奏地舞动着。“想知道这里头的门道，大家可以在评论下方扣‘1’”。导游话音刚落，评论区立刻被“1”刷了屏。

“用线缝上就行，一定要两头缝，练熟了再给别人表演，千万别玩露了。”表演者一揭秘，又见评论区顶起了笑脸。

独台戏、猴子滚绣球、空中飞车……屏幕上方精彩连连，下方评论区互动不断。“太精彩了！”“有时间一定去现场过足瘾。”线上观众意犹未尽纷纷感慨。

线下预约、扫码入园、错峰限流……吴桥杂技大世界在严格进行疫情防控的前提下，把景区“搬”上云端，让人们足不出户就可欣赏大世界的精彩演出。

在献县，为配合疫情防控，单桥景区虽然闭园，但线上依然精彩不断。关注单桥景区公众号，《漪莲带你游单桥》《雨中单桥》《冬霁单桥》……打开视频，你可随时随地感受单桥厚重的历史文化。

鹿鸣园，是根据“呦呦鹿鸣，食野之苹，我有嘉宾，鼓瑟吹笙”而命名的五园之一。鹿，在中国传统文化中被视为吉祥幸福的象征，故此，单桥景区祝愿所有来鹿鸣园的游客朋友都能吉祥幸福；抚琴亭，与五公山人王余佑有关，是王余佑在献县献陵书院讲学之余弹琴的地方。在这里，你可以穿上汉服，弹奏古筝，留下穿越的美丽瞬间……徜徉于一个个历史文化故事中，仿佛如临其境。线上游单桥，别有韵味。

“云游四方”成现实

1月17日，周日，上午10时，市民王静打开沧州博物馆公众号开始“云游”。打开“语音展览”，想要参观哪个展厅直接点进去，“旅程”便开始了。

进入历史文化展厅，可看到聚居沧海、齐燕都会、设郡封国等板块；民俗厅中，沧州小吃、沧州民居、交通工具、农具百工……从历史文化、民俗文化，到大运河文化、杂技文化、武术文化，只需动动手指，就可以近距离领略沧州悠久的历史文化。

如果想实地游览，还可在博物馆公众号中直接预约。“这段时间通过‘云游’，我已经‘逛’了沧州好多景区。”王静兴奋不已。

市文化广电和旅游局工作人员介绍，如今，“云旅游”成为人们的首选。尤其是在当前疫情防控的大背景下，我市不少景区在线下预约、错峰、限流的同时，纷纷推出“云游”活动。这样，既可方便游客提前做好“功课”，实地游览不走马观花，更有针对性、更加深入，还可在旅游淡季为景区增加客流量，培养潜在受众。不少景区在线上一边“卖”风景，一边卖文创产品，扩大了景区知名度，又为景区复苏奠定了基础。

智慧景区更精彩

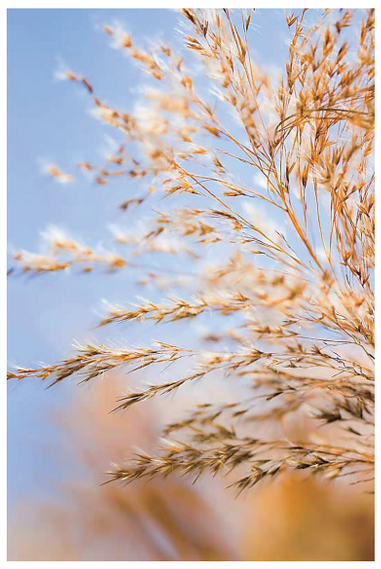
前不久，南大港本土主播走进南大港湿地，用一场直播盛宴，带游客“云游”湿地的醉人冬景。

近2个小时的直播中，主播和湿地讲解员从游客中心出发，走进放鹤广场、观鸟亭及观鸟亭码头，生动地向观众介绍了湿地的景观特色和历史文化。同时，精美别致的芦苇画、钥匙扣、书签、冰箱贴等独具特色的文创产品，也首次亮相直播现场，吸引了众多观众关注购买。

南大港湿地作为我市首个省级智慧景区示范点创建单位，除了在线上打造“云游”模式外，网上预约购票、自助人脸识别验票、自动售取票机……线下还为游客打造了更丰富的体验。

头一次游湿地，你是不是有点儿理不出头绪：“先逛哪个景点呢？”用不着发愁，湿地游客服务中心安装了自动导游终端一体机，你可以先在智能屏幕上了解景区的整体情况，若对哪个景点感兴趣，直接点进去，可以先通过图片和视频，提前感受景点儿的景色。景区还在游客中心打造了鸟类互动体验投影，利用VR技术给游客带来全新体验。

南大港产业园区文化旅游局工作人员介绍，南大港湿地既是景区也是省级自然保护区。南大港产业园区计划投资2000万元，分步实施建设南大港智慧旅游项目，按照“一个中心”（大数据中心）“三个智慧体系”（智慧管理体系、智慧营销体系、智慧服务体系）“N项智慧应用”的整体设计，打造全域旅游大数据分析系统、旅游执法系统、车辆调度管理系统、视频监控系统、语音导览系统、云计算系统、景区智能WIFI系统、湿地保护管理系统、营销渠道管理系统、营销活动管理系统、营销媒介管理系统等多个子系统的联合应用，建成集约、智能、可持续发展的“智慧旅游”体系，为游客带来更丰富、新颖的体验。



聚焦

滑雪、“炸碉堡”、“走地道”……走进沧县事竞成滑雪场，体验冰雪快乐，接受红色教育……

“冰雪+”嗨起来

本报记者 祁 洁

“你已到达事竞成滑雪场。”听到导航提示，心头一喜。可抬头看看青砖黛瓦的仿古门楼和围墙，又心生疑问：“这是滑雪场？”

扫码、测体温，迈进大门，眼前白茫茫一片，顿时兴奋起来，刚才的疑问瞬间被抛到九霄云外。

“怎么样？先体验体验？”滑雪场负责人张炳营迎面走来。这话说到了心坎上。快速穿上雪鞋，正要俯身拿雪杖，身体突然失去平衡坐在地上。“没事，自己能站起来。”说得简单，可试了几次都没站起来，只得让别人扶一把。

双脚与肩同宽，身体微微前倾，双手同时用力……在张炳营的耐心指导下，做好预备动作，双手划动雪杖，瞬间滑了出去，虽然心中默念着动作要领，可没滑出多远，身体又失去平衡摔在地上。被旁边游客扶起来，不由有些沮丧。“慢慢来，多试几次。”游客热心说道。

一回生，二回熟。继续滑！没想到第二次就找到了些感觉，在平地上滑得平稳多了。壮了壮胆，走上魔坦，挑战初学赛道。站在“山顶”上，望着陡峭的赛道，腿不由哆嗦起来，屏住呼吸一咬牙滑了下去，中途比较平稳，快到终点却被旁边冲过来的雪圈撞倒了。没有抱怨，大家相视而笑默契地说：“加油！”

骑上雪地摩托，体验冰天雪地中的速度与激情；打打雪仗、溜溜冰，找回儿时的美好回忆；雪圈、雪地保龄球……虽然寒风刺骨，却玩得酣畅淋漓。滑累了，站在一边观察着周边。“冲啊！”一阵呼喊瞬间让视线转移。只见几个男孩抓起雪，一边往上扔，一边向上爬，再一瞅，原来是一座碉堡般的建筑。“他们莫非要炸碉堡？”果真猜对了。见到自己满脸疑惑，工作人员笑着说：“这是我们的一项红色研学活动，让孩子们重温革命历史。”

“难怪景区围墙打造成这种风格。”自认为答案已浮出水面，工作人员又剧透道：“城墙下方还有地道，可以走一趟体会下革命先烈的智慧与英勇善战。”

沿着台阶走到地下，眼前黑漆漆一片。打开手机手电筒，一点点儿摸索着向前，没走多远就出现一个岔口，凭着感觉往前走，炸药库、会议室……边走着，电视银幕中的一幕幕场景浮现于脑海，嘴中不由哼起歌词：“地道战嘿地道战，埋伏下神兵千百万……”若不是工作人员引路，怕是会被困在里头，走了半天，终于找到了洞口，重见天日的感觉真好，同时不禁感叹：“如今的幸福生活真的来之不易。”

走进游客服务中心，站在落地玻璃窗前，望着窗外的白色世界，体验冰雪快乐，感悟红色精神，手脚虽冻得冰凉，心里却暖乎乎的。

开栏话：

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。”年愈近，愈思念舌尖上的那抹乡愁。一口浓香的茶汤，一个外脆里嫩的驴肉火烧，一碗鲜而不膻的羊汤，一锅辣得过瘾的火锅鸡……即日起，记者走进街头巷间，带你细品沧州味道，感受狮城文化。

一碗老茶汤 几许新滋味

本报记者 宁美红

“秘方”

把雪白细腻的菱角粉舀入碗中，加水轻轻搅拌为糊状。左手端碗，凑近茶壶口，右手执壶，壶身倾斜，沸水直冲入碗中。碗在白国建的手中有规律地移动着，只见碗与壶口之间的距离先近又远，远而又近，来回之间，碗中的茶汤已然冲好，一套动作行云流水。

买记茶汤传承人白国建说，想冲好一碗美味的茶汤，且得下功夫呢。水温低了，粉沏不开；水温高了，会黏成团；水多了，太稀；水少了，又过稠；手法不到位，注水不连贯，茶汤会不熟。“说白了，就是一门手艺活，没啥秘方，你得热爱它，得有兴趣去钻研。当初白国建的姥爷改良茶汤，把粗粮粉换成菱角粉，靠的就是老手艺人的热爱和钻研。可以说，干买卖，是姥爷把我和哥哥领进了门。姥爷对食材的讲究，对真材实料的坚持，一直影响着我们。”白国建动情地说道。

买记茶汤再次开张后，白国建和哥哥白国营继续发扬着姥爷的工匠精神，在祖辈手法的基础上更加精益求精。

油茶粉是将牛骨髓与食盐、芝麻、面粉和在一起炒制成。二人在炒的基础上又加了烤的步骤，将油茶粉炒到七八成熟，放入烤箱烤至全熟，油茶粉会更香。除此之外，冲茶汤的开水中加入一点桂花，茶汤便又增了淡淡的清香。

寒冷的冬季，来一碗茶汤，红糖的甜、果干的酸、坚果的香，好似天作之合，让味蕾的享受妙不可言，一下子把人拉回旧时光。

记忆

闲下来时，白国建会冲一碗茶汤给自己喝。说来神奇，一碗菱角粉，一壶开水，外加些许红糖、葡萄干、花生碎等，就变成了人间美味。夏天喝，清甜爽口；冬天喝，温情暖胃。有时，做着，喝着，一碗茶汤就把白国建带回到了二十几年前。

那时的他，才10岁。每天最开心的事就是和姥爷买春生出摊。一大早，姥爷骑着三轮车，载着标志性的大铜壶，带着白国建，便开始了一天的营生。姥爷管冲茶，白国建管端茶放料，爷孙俩配合默契，忙得不亦乐乎。

早上八九点立起招牌，中午一两点就能收摊，一天卖出茶汤400多碗。现在聊起爷孙俩一起卖茶汤的场景，还历历在目：“姥爷手艺高着呢，看着茶汤简单，用水一冲就完活，实际上不是这样，我跟着姥爷学，手没少挨烫，学了两年才学了个大概其。”

茶汤的一冲一拌中，留下了白国建儿时幸福的时光，清甜的气味也成了许多沧州人难以忘怀的记忆。在市区清池大道与解放路交叉口处，或是自己，或是和家人，来上一碗茶汤，那甜而不腻的味道能滋润整整一天。

或许是随着年龄渐长，就越发想念儿时的味道。某天，干过许多营生的白国建又喝起茶汤，想起朋友的话：“有时候真想念你家的茶汤，现在想喝，喝不着了。”为什么不把老营生干起来呢，想着，白国建把落了灰的大铜壶翻了出来。

传承

茶汤“梅开二度”，靠的是沧州人对老味的喜爱，可要继续发展，还得和广大年轻人的口味“接轨”。白国建打开思路，于是，牛奶味、巧克力味、草莓味等10种口味的“新式茶汤”相继面世，并受到了一致好评。

“要好评”的过程并不容易。各种果干粉和菱角粉混合，每种口味都有“专属”比例，不知道调试了多少次才成功。不同口味的粉，还得搭配不同的辅料，才能让茶汤的味道尽善尽美。比如巧克力、红枣、老味的茶汤，加红糖味道最好；水果味的茶汤中加入爆爆珠，才算完美；奥利奥碎与巧克力味的茶汤是绝配。每一碗让食客们喝得心满意足的茶汤里，都隐藏着钻研与巧思。

“光琢磨搭配不行，最主要的是对食材的把控。我们这的干果粉有自己磨的，有从西餐厅进的，一斤得七八十元。茶汤里的瓜子仁、芝麻等辅料，都是自己炒熟剥的。这也是姥爷留下的传统。”聊起茶汤，白国建总是自然地会聊起姥爷，好像是茶汤的灵魂船长，有他掌舵，哪怕是创新，茶汤的精髓也一直不会偏航。

正聊着，一位食客进门了：“老板，还是老样子，给我来份老味茶汤，再给我媳妇孩子来一个草莓味和牛奶味的。”“好嘞！”白国建又拿起了茶壶。

品沧州味道