

元旦篇

跨年之旅，拥抱冬暖大同

时光荏苒，岁月如歌。每当迎接新一年到来，都会给人特别的希望，让人对未来寄予更多更美好的愿景。

2023年是满载收获的一年，大同文旅全面复苏，春节、“五一”引爆旅游热潮，七八月份延续“清凉一夏”，中秋国庆再创新高。入冬以来，大同全力打造“云动天下 冬暖大同”大同冬季文旅品牌，立足冰雪、温泉、民俗、年俗资源优势，聚焦美食、康养、休闲娱乐等特色资源和文旅业态，打

造兼具本土特色和国际影响力的文旅新品牌、文化新IP、城市新形象，让大同的文旅热度持续点燃。

2024年元旦即将到来，让我们怀着喜悦的心情拥抱款款而来的春意，让我们满怀热情欢迎四海宾朋光临古都大同来一场跨年之旅，让大家在此起伏的文化热潮中亲身感受大同的文化热力，深度体验大同的独特魅力，尽享人文温情、文化暖心、美食暖胃、运动暖身、温泉暖意。



云冈石窟景区



小石子村



阳和坡知青大院



市博物馆



温泉度假村



冰雪运动



“曲起平城 韵动云中”大同市专业艺术剧院精品剧目展演



市美术馆



古城东南邑冰雪世界

冬日漫游塞上古城

文韵律动拨开心弦

迎着新年的第一缕阳光，漫步古城，总会有新发现、新感受、新体验。

可以信步登上古城墙，登高望远，为新一年的美好愿景祈福祝愿；可以来到大同钟楼，共同敲响新年的钟声，祝福我们的生活一年更比一年好；可以来到大同府文庙，祝愿家国更加文运昌隆；可以走进古城内的博物馆，感受大同民族交融文化的特质；可以漫步古城街巷，寻找隐藏在每个细节里的历史遗迹以及独特而温情的古城市井文化魅力。

新年前后，在古城内还有不少精彩纷呈的文化活动，鼓楼东街至东南邑举办“大同古城冰雪民俗文化活动”，在古城内非遗手作坊举办“千年结艺千年云冈展”，展现古城典雅文韵，丰富游客文旅体验。

每逢新年来到，大同市新年音乐会都会如约奏响，伴随着一曲曲壮阔激昂、鼓舞人心的交响乐章，激励全市人民开启全新征程。今年的新年音乐会主题为“奏响天下乐，同享大同”。

伴随着新年交响乐章的奏响，从11月启动的“曲起平城 韵动云中”大同市专业艺术剧院精品剧目展演将进入“大剧同歌咏盛世”大同市歌舞剧院演出月，该板块包括舞蹈诗剧《天下大同》、歌剧《江姐》等经典剧目演出，带给观众别样的艺

术享受。

新年期间，在我市各文化场馆内的文化活动丰富多彩。大同图书馆举办2023全民阅读月，市博物馆举办“凤凰城里龙腾跃——大同龙年生肖展”，在大同美术馆，“云冈杯”第二届全国魏碑书法双年展、“白羽平国画展”继续举行，并举办“云动天下 冬暖大同”迎新春联张洪华人物画作品全国巡展暨全国名家书画联展大同站展览。

在云冈大景区，一场高品位高规格的艺术展令人瞩目。新年前夕，“保护与传承——中国石窟寺书画艺术展”在云冈石窟博物馆开展，并将持续至2024年3月28日。展览汇聚了全国各地文化文物工作者创作的百余件作品，有书法、国画、油画、雕塑等不同种类。展品中有著名艺术家黄永玉、欧阳中石、范曾、袁熙坤、龙瑞、张飙、言恭达、苏士澍、王明明、范迪安、何家英、吴为山等知名艺术家的书画雕塑作品。

连日来，多场瑞雪让古都大同银装素裹，雪后晴霁的大同蓝天更加澄澈高远。在大同万龙白登山国际滑雪场，一场场精彩激烈的滑雪赛事接续展开，各地的滑雪健儿在洁白的雪道上纵情驰骋，动感的面庞和潇洒的身姿格外动人，充分绽放大同的冰雪文化魅力。大同距京津冀交通便利，空气质量优良，雪质

上佳，人文名胜和特色美食众多，来大同滑雪度假的体验和收获特别丰富，成为京津冀滑雪爱好者滑雪游的上佳之选。

中国·大同冰雪节是山西省体育局与大同市政府共同打造的山西颇具影响力、极具特色、满足人民群众冰雪运动需求的精品赛事，至今已成功举办五届。今年的主题为“这个冬天·大不同”“游大同·嬉冰雪·强体魄”，在全市10多个冰雪场地安排10大项目13项赛事活动。

新年前后，市文旅投资集团开启大同欢乐冰雪季活动，高标准营造“天天有活动”“日日有精彩”的浓厚冰雪氛围，让古都大同的冬天更欢乐。缤纷多彩的冬季冰雪活动，将解锁大同冬季新玩法，打造冬游大同新攻略、新产品，拉动冰雪旅游消费新升级。

在东南邑城市艺术园地，正营造出壮观唯美的冰雪景观，新年前夕，这里将开启“爱见！东南邑冰雪艺术文化节”，举办国潮市集、冰雪嘉年华、冬季音乐节等系列活动。在开源一号文化创意产业园举办“爱宝冰雪节”和“火山石文创产品展”，在魏都水世界举办“魏都冰雪嘉年华”，在大同方特园区举办“方特心愿跨年夜”，让喜迎新年的欢潮在冰雪中晶莹闪亮。

本报记者 史涌涛

浓浓乡愁

近年来，我市各县区瞄准短途游、乡村游、冰雪游等诸多市场需求热点，依托各自文化、区位、乡土民俗等基础优势，借乡村振兴东风，大力推进农林文旅康融合，逐步打造出众多有一定规模接待能力的历史文化积淀村、文旅产业融合村、传统院落集聚村、休闲康养示范村、观光体验生态村、冰雪运动魅力村等文化项目，各具特色、各显风情，颇受游客青睐。

在平城区北部雷公山下，有一个叫小石子的村庄。历史上，这里曾是北魏王朝的皇家猎苑皇家园林，北魏朝建都平城的97年间，七代帝王春日到鹿苑耕藉，秋日到此狩猎，夏日避暑游园，这段历史成为小石子村的高光时刻，也在多少年后积累下丰厚的历史文化资源。近年来，平城区依托小石子村的自然、地理、生态、宗教、文化等方面的资源优势，把这里逐步打造成集民宿、酒店、仿古商业街、滑雪场等为一体的乡村旅游景区，涵盖南街牌楼、石渠滚水、水街胡市、楼镇四方、古韵今风、卧龙银雪、鹿野参禅等十余处景点，吸引了众多游客。

沿着村南的牌楼向北行去，首先映入眼帘的是“水街胡市”小吃街，街道两侧是古色古香的原木建筑，有22家各地小吃入住，诸如霸王猪蹄、小吊梨汤、甑糕、牛羊肉泡馍、爆肚等，满街香味缭绕，让人食指大动。还有手工毛线编织，一间小店内摆满了各色毛线编织的包包、挂件、团扇、盆栽等，极富情趣。管理人员告诉记者，小吃街自12月1日开

涌动心田

业以来，所有店铺已做好迎接游客的准备。乘上暖和的摆渡车，经过楼镇四方、小石子驿站等景点，一路向北，就到了卧龙银雪景点，也是卧龙山滑雪场所在地，分为戏雪场、滑雪场两个区域，总长660米的三条雪道、及戏雪场内雪地转转、雪地摩托等二十多项娱乐设施，游客可尽情享受冰雪带来的乐趣。

离开小石子村，沿路转到雷公山南坡的马军营街阳和坡村。这里因为浓郁的“知青元素”及满含一个特殊年代的回忆而不容错过。此处“网红打卡地”基本保留了当年知青下乡时的“原貌”。站在村口，恍惚间可以感受到当年那60余名下乡知识青年一路战天斗地的豪情和爽朗笑声，仿佛置身在那个令人难忘的岁月。走进“阳和坡知青文化大院”，石桥走廊、知青纪念馆、供销社、宿舍、食堂、豆腐房、铁匠房等，承载着近四代老大同人深刻的青春记忆。此外，阳和坡村还是“戏剧活化石”要孩儿和民间传说“柳氏坐瓮”的发源地。值得一提的是，知青食堂的饭菜也极有特色，颇为可口。新年期间，来一次“相约知青大院，追忆知青岁月，尝知青伙食”的主题游也是一个不错的选择。

其他县区还有不少景区，比如曼园冰露营、南石山野趣营地、大同火山群、广灵县洞西古堡、广灵剪纸艺术博物馆等景区景点都正常开放，各有各的景致、各有各的意趣，冬日周边游自会带来不一样的感受和不一样的快乐。

本报记者 杨海峰

冬日结缘养生温泉

真切感受冰火同天

寒冬凛冽，最美好的事情大概就是去泡个温泉。

出市区，向东北一路向前，1小时20分钟后，就来到阳高县罗文皂镇的九龙温泉度假村。买一张69元的门票，走入暖雾缭绕的水汽中，脱掉浮华，洗净尘垢，整理情绪，将全身浸泡在温暖的汤池里，四肢舒展，感受自己的身体像初春的草木，被重新赋予生机……

大同有着天然的火山资源，丰富的地热资源，近年来，阳高、天镇、浑源县利用辖区地热资源优势，不断推进精品化、个性化“温泉+康养”产品，让市民和游客体验到了大同温泉的独特魅力。

“拿阳高县来说，温泉发现于20世纪80年代，90年代进行了多次勘探，最终勘定温泉面积约7平方公里，最深处约地下170米，最深处约地下370米，水质类型为碳酸钙型，尤其是偏硅酸含量极高，超出世界温泉含量平均值的10倍多，是稀有的医疗热矿水。”据阳高县文旅部门负责人介绍，该县现有九龙温泉、云门山温泉、豪浴温泉等多家温泉企业，全部位于罗文皂镇云门山脚下，除了泡温泉，有的还配有娱乐和休闲采摘等项目。

“冬天是泡温泉的‘黄金季’，咱们国内很多温泉都是冬季才运营的，我们这里距离市区近，景区占地面积6.6万平方米，有40余座特色养生泡池，一年四季都开放，而且冬天的门票比夏天便宜了将近20元。”九龙温泉度假村负责人告诉记者。

本报记者 张世敬

冬日品尝特色美食

暖身暖胃香溢齿间

外地游客来大同旅游、感受大同冬季文化独特魅力的同时，品尝大同特色美食也是必打卡的一项内容。在此，为大家推荐几种暖身又暖胃的大同冬日美食，让你的味蕾在寒冷的日子里得到前所未有的满足。

来大同，地方风味美食绝对不能错过。冬日里，一碗热乎乎的刀削面和羊杂定会让你浑身舒爽。大同刀削面的品牌有许多，如喜晋道面馆、东方削面、老柴削面、七中削面、二板削面等。其中，喜晋道面馆的纯手工刀削面外滑内筋、柔中有硬、软中有韧。老爷庙风味食府的刀削面采用老大同传统片刀削制而成，约一根筷子长、两根筷子宽，浇头为传统猪肉臊子和西红柿鸡蛋臊子两种。此外，永和文瀛饭店的炒刀削面也非常有特色。鸿御百年削面馆削面用的是勾刀，削出的面细长、均匀。

羊杂是用羊的心、肝、肺、肚、肠、血等原料烹制的一道美食，分为全羊杂和粉羊杂两种，鲜香扑鼻、油而不腻。大同的羊杂店几乎遍布大街小巷，比较出名的有帅府街羊杂、贺老人羊杂、张老人羊杂、大女羊杂等。此外，老爷庙风味食府的菜羊杂口味香浓，别有特色。

说到大同的冬日美食，就不能不提老大同什锦火锅。老大同什锦火锅一般选用老式的铜火锅进行烹制，锅中荤素搭配的十几种食材五

本报记者 王锦华

摄影/本报记者 戎高仁于宏