

银杏黄、芦花白……“超级文旅日”遇见金秋

武汉五大赏秋胜地等你来

接下来的武汉,像被大自然打翻了调色盘——枫叶红、银杏黄、芦花白……10月17日,“知音湖北·超级文旅日”之17遇金秋武汉系列活动开启,武汉为你准备了一场集赏秋之美、品秋之味、享秋之乐于一体的文旅盛宴,一批“文旅+百业”特色产品及惠民福利持续推出,为市民游客带来秋日新体验。

“17去赏秋”,私藏秋色大公开

10月16日晚,“知音湖北·超级文旅日”之17遇金秋武汉系列活动启动现场,武汉市文化和旅游局重磅发布“武汉遇金秋”产品,以场景创新点燃消费热情。赏秋、晒秋、乐秋三大板块,每一处都藏着“文旅+”的巧思。

五大赏秋项目,将武汉秋景定格成一幅幅动人的油画:东湖风景区武汉植物园里,秋叶与奇花相映成趣,一步一景皆是诗意;黄陂区清凉寨漫山红叶似火,登高尽览层林尽染的壮阔;东西湖区郁金香主题公园换上秋日的静谧,别有韵味;临空港梧桐雨景区的梧桐叶随风飘落,铺就金色地毯,是漫步休憩的绝佳去处;蔡甸



武汉植物园秋景。

区花博汇里,秋日花卉与田园风光交织,勾勒出浪漫的乡村画卷。

“晒秋”系列的美食产品不容错过。户部巷里,热干面、三鲜豆皮等武汉老字号小吃香气扑鼻;江汉路 Happy 站台汇聚各地特色美食;汉口江滩公园旁的特色餐厅,可品美食赏长江落日;黄陂区花乡茶谷的茶主题美食、木兰花海乐园的秋日限定餐食,将美景与美味完美融合,给您别样的用餐体验。

“乐秋”系列的多个景区景点堪称“欢乐宝库”。黄陂区木兰云雾山的秋日溶洞奇观、木兰天池的山水相依、江夏区的江夏里老

武汉码头、林语未来村的田园游乐项目、蔡甸区野生动物王国、东西湖区海合安武汉极地海洋度假区,都能解锁秋日欢乐新玩法。

“17去乐购”,秋游选择更丰富

“超级礼遇”联动黄石、宜昌、恩施州等多地资源,推出“票根礼遇”与“消费礼遇”,带来“跟着演出游武汉”“跟着赛事游武汉”相关产品,全市多商家同步提供折扣优惠。活动期间,凭春浪20周年音乐节、第十四届琴台音乐节、武汉城市足球超级联赛等演出赛事活动的票根,可在黄鹤楼、知音

号、古琴号、保元风云、武汉剧院等众多热门项目中享受专属折扣,实现文化娱乐与文旅体验无缝衔接,收获双重美好。“超级大促”推出10月超级秒杀产品以及超级折扣产品。记者看到,超级折扣覆盖景区、演出、酒店、游线等超50项产品,游客可通过扫描“武汉文旅码”抢购,包括武汉极地海洋公园五折门票、WS热雪奇迹五折次票、古琴号游船六折船票,民众光廷沉浸式光影艺术展2.5折门票、武汉城建开元森泊度假酒店5.8折起住宿折扣等系列惊喜折扣。

区域联动让秋游选择更丰富。黄陂区以“晒秋”为核心,各景区推出门票折扣及游玩套餐优惠,更有文旅新品类上线:“祁家湾首届烧烤美食嘉年华”融合美食、市集与文艺演出,锦鲤土司城新增瀑布花海,花乡茶谷打造沉浸式茶旅体验,野村谷撒欢王国、花海乐园自驾动物乐园解锁遛娃新方式等。江夏区围绕林语未来村、灵山生态旅游度假区等资源,推出景区联票优惠、消费满减等福利,切实减少游客出行成本。

文/记者黄丽娟 晋晓慧 侯钰倩 范雅琴 通讯员武文旅

黄陂祁家湾“烧烤江湖”人气爆棚

食客驱车50公里寻味解馋

“老板,来份炒面。”10月13日下午5时,刚下班的胡女士走进黄陂祁家湾的“11烧烤”,点好当天的晚餐。她赞不绝口:“他们家炒面味道绝了,酱香浓郁裹满面条,孜然香气扑鼻,辣中带甜。”每天这个时间,祁家湾仿佛切换了模式:沿街店铺纷纷点亮招牌、搭起红棚、摆好桌椅、备齐食材,开启持续近8小时的“烧烤时间”。

百步一店组成“烧烤江湖”

夜幕降临,朝前街与旭日路逐渐热闹起来。烧烤摊几乎百步一家,烟火缭绕,香气四溢,构成一幅活色生香的市井画卷。在社交媒体上被称为“烧烤江湖”。

为了一口烧烤,有食客不惜驱车50公里专程前来。13日晚7时,食客在“胖子海鲜烧烤”店内推杯换盏,好不热闹。从汉阳赶来的李丹一行熟练点单,还不忘叮嘱老板:“专门回祁家湾吃这



食客在“胖子海鲜烧烤”店内推杯换盏。

口,孩子都饿了,麻烦快一些。”李丹告诉记者,每年正月十三到十五是祁家湾最热闹的时候,“看完元宵节民俗表演,我们都会来朝前街吃烧烤,都成老熟客了”。

而今年夏天这片区域在社交平台上悄然走红,吸引大量外地食客专程前来打卡。“胖子海鲜烧烤”“湾里人烧烤”“丁老四烧烤”“顶好面馆烧烤”等店主均表示,今年来自黄陂以外的顾客明显增

多,“占比已达四成,这是往年没有的现象”。

十年老店守正出奇 四海风味熔于一炉

祁家湾的烧烤版图汇聚了多元风味。就朝前街与旭日路便聚集了十家烧烤店。其中,“胖子海鲜烧烤”“夜猫子烧烤”“姚氏烧烤”均为经营十余年的老店;“丁老四烧烤”“湾里人烧烤”“顶好面馆烧

烤”的主厨也都是从业多年的老师傅。此外,还有主打西域风情的“新疆阿卜杜烧烤”以及融合江南细腻与沿海鲜香的“11烧烤”。

“胖子海鲜烧烤”已在朝前街扎根16年,老板娘付惠文对食材极为讲究。“店里的肉都是一大早采购的,像五花肉只取中间紧实夹层,肥的、松的统一不用。鲫鱼则现点现杀,主打的就是新鲜。”她坦言,“我们靠的是回头客,宁愿一个人来一百次,也不愿一百个人只来一次。”“顶好面馆烧烤”店主傅金有20年餐饮经验,其中6年专攻烧烤。他强调:“烧烤要好吃,七成靠食材,新鲜是第一位的。其次是腌制,我们每天用秤精确称量调料,保证味道稳定。”

祁家湾街道相关负责人介绍,目前街道范围内共有烧烤门店近20家,各具特色。为推广本地美食文化,将于10月24日至26日举办“祁遇季——祁家湾首届烧烤美食嘉年华”,融合烧烤美食、创意市集与文艺演出,欢迎广大市民游客前来打卡体验。

图文/记者范雅琴 通讯员罗志猛 段琪