

## 地方资讯

## 内蒙古“乌兰察布之夜”点亮夜经济 激发消费新活力

## “夜游、夜食、夜购、夜演”产品吸引八方游客

□ 本报记者 闫廷

9月2日,记者探访了内蒙古“乌兰察布之夜”,现场烤制的丰镇月饼散发出诱人的香气,四子王羊杂尽显本土风味,各式各样“乌兰察布原味”沸腾着热气,还有各式快餐供人选择。现场市民与游客络绎不绝,大家穿梭往来,欣赏特色商品、品尝美食、观看精彩表演。

自2024年1月26日“乌兰察布之夜”盛大开街以来,便成为推动当地夜间经济的重要引擎,这一新地标不仅为市民和游客提供了充满烟火气和文化气息的消费体验,更通过设施升级、优化商户结构以及引入丰富多彩的业态,持续激发夜间经济的活力,进一步推动了城市消费的繁荣与品质提升。

## 多元业态促就业,良性循环助增收

“乌兰察布之夜”的创建旨在推动当地经济的增长,释放消费潜能,实现经济与文化的双重繁荣。该项目自启动以来已取得显著成效,不仅成功吸纳了100余名本地劳动力就业,还进一步推动了餐饮等特色产业的发展。通过“文旅引流—商业变现—产业反哺”的良性循环,该项目不仅为当地创造了稳定的就业岗位,也为促进增收提供了新的途径。

“乌兰察布之夜”不仅是休闲娱乐天堂,更是一个集乌兰察布好物、特色餐饮于一体的消费胜地。这里设有100余个经营点位,采用对称式街区布局,为市民和游客提供了丰富的选择。非遗工坊和本地特色小吃等内容以丰富的消费品类,进一步提升游客的消费体验。

四子王羊杂美食店老板张瑞军

给记者算了一笔账,今年6月中旬至8月底,美食店总营业额约25万元,单日营业额最高纪录8000元左右;店里雇佣员工13人,都是周边待业人员。

每当夜幕降临,“乌兰察布之夜”街区内外灯火辉煌,热闹非凡。街区自2024年1月运营以来,凭借“文化+科技+消费”的创新模式,成为撬动当地夜经济发展的有力杠杆。

这个夏天,“乌兰察布之夜”越发活跃:自开街以来客流突破463万人次;拉动消费1.1亿元。察右前旗公交车全天候服务,方便市民游客出行,促进夜间经济发展;“马戏+夜间文旅”实现“双向奔赴”,更多娱乐项目提升本土消费动能……

如今的察右前旗,打出优化公共配套服务、创新管理模式、强化政策保障的“组合拳”,持续丰富“夜游、夜食、夜购、夜演”产品,新业态、新模式,新场景不断涌现,吸引八方游客来此体验丰富的夜生活,用心感受这座“不夜城”的独特魅力。

## 文旅融合赋能新,北疆文化引客来

夜景是察右前旗一张亮丽的城市名片。璀璨的灯光勾勒出黄旗海、阴山下的壮丽轮廓,光影交错间美不胜收,吸引了一批批区内外游客前来观光游览。来自北京的游客王先生不禁赞叹道:“吹着晚风,欣赏着迷人的夜色,真是让人流连忘返!”

“乌兰察布之夜”街区以北疆文化为主线,将古风古韵与现代文化元素相融合,并运用智能夜游技术,打造出了别具一格的夜间消费场景。街区内商铺鳞次栉比,漫步其中,古色古香的仿古建筑与充满现代感的灯光交相辉映,让人仿佛穿

越古今。非遗文化也在此焕发生机,成为夜经济的核心吸引力。游客不仅能现场观赏蒙古族舞蹈顶碗舞、安代舞等表演,聆听马头琴的悠扬旋律,近距离体验非遗技艺,还能品尝丰镇月饼、草原风干鸡、四子王羊杂、平地泉豆腐等乌兰察布的传统(非遗)美食,在味觉盛宴中触摸文化传承的温度。

“在网上刷到过这边的街区,感觉古色古香,我也特地穿了一身汉服来拍照打卡。一路走下来,发现表演也特别精彩。”游客曹晓婷说。据了解,今年街区持续加码夜经济活力,引入了血肠肉肠肚包肉、蚝蛋烧、奶制品等蒙古族传统美食,全方位满足游客的多元消费需求,展现了乌兰察布地区深厚的民族交往交流交融历史底蕴。

## 沉浸式旅拍“圈粉”,新场景点亮夜经济

爱美之心,人皆有之。留下美丽影像是许多人旅行的必备仪式。夜幕下的“乌兰察布之夜”化身成一座座流光溢彩的“旅拍乐园”,从复古街的霓虹布景到民族风十足的特色场景,从专业妆造团队到即拍即得的贴心服务,这里的沉浸式旅拍体验正持续“圈粉”,步入街区,灯火璀璨处尽是举镜头留影的游客。

街区内云集了多家专业旅拍店,汉服的飘逸,蒙古服的豪迈,搭配上一应俱全的服装道具,穿上心仪的服饰,仿佛穿越时空,开启一场独特的文化旅游。

今年街区游客数量上涨不少,我们特别定制了一些旅拍活动,服饰也从单一的国风服饰逐步增加到现在的蒙古袍、旗袍等上百种服饰。目前我们平均每天接待20—30

组游客,尽力为每个游客都留下最美的旅拍照片,让大家爱上乌兰察布。”一家摄影店的摄影师说。

当游客漫步千古古香的街区,一步一景,宛如置身于诗画之中。绚丽的灯光秀为每一个角落都增添了浪漫的氛围,随手一拍都是大片质感。“从选择服饰到化妆,再到摄影师指导动作,全程不用自己操心,1小时就拿到了精修照片,非常方便。”呼和浩特游客杨婷说。

“乌兰察布之夜”融合古风古韵、北方风情、现代文化等多种元素,让广大游客沉浸式体验多彩的民族风情,感受浓浓的秋意氛围,成为乌兰察布市重点打造的文旅消费新场景,也将成为激活乌兰察布夜间经济,点亮乌兰察布文旅新地标,擦亮当地夜经济发展的新图景。

察右前旗旅游投资开发有限公司总经理李吉表示:“今年我们将构建非遗特色产业矩阵,打造沉浸式、活态化的文化体验,进一步深化街区文化内涵,提升服务品质,为游客带来更优质、更难忘的游玩体验。”乌兰察布之夜”积极落实国家关于发展夜间经济的政策指导,深度挖掘北疆文化的独特魅力,积极践行文化繁荣与旅游兴盛的战略部署,致力于通过创意设计,实现北疆文化的传承与现代消费模式的深度融合,将夜间经济的繁荣注入新的活力。下一步,街区将继续发掘本土文化,增加新的业态,推崇‘宾至如归,服务至上’的理念,让游客体验草原魅力和乌兰察布之夜的繁荣与和谐。”

“乌兰察布之夜”正以“诗与远方”为笔,绘就一幅夜经济蓬勃发展的时代画卷,为文旅产业高质量发展添砖加瓦。

## 海南陵水“金月海月饼杯”羽毛球混合团体赛落幕

**本报讯** (记者 郑红梅)8月31日,为期两天的2025年海南省陵水黎族自治县“金月海月饼杯”羽毛球混合团体赛落幕。本次赛事由陵水黎族自治县旅游和文化广电体育局指导、陵水黎族自治县羽毛球运动协会主办、海南金月海饼业有限公司承办、兴业银行海口分行协办。活动吸引全省24支队伍近300名羽毛球爱好者同台竞技,以羽毛球为媒点燃城市活力,推动“体育+文旅”融合发展。

本次赛事采用混合团体赛制,共

设5个项目,面向16—65岁羽毛球爱好者。经两日比拼,“金月海之打不穿的防守队”摘得冠军,“花开富贵好运来队”“陵水享羽1队”分别获亚军、季军。三支队伍赛场拼搏赢得全场阵阵喝彩。

本次赛事是陵水黎族自治县“体育+文旅”融合的实践样本。陵水黎族自治县旅游和文化广电体育局发挥专业指导作用,将竞技赛事与群众健身需求深度绑定,既为全省羽毛球爱好者搭建了交流比拼的平台,更借赛事热度打响陵水体育文化品牌,吸

引更多人走进陵水、体验陵水;陵水黎族自治县羽毛球运动协会具体负责赛事组织,进一步增强全民健身氛围,推动群众体育与竞技体育同频共振;兴业银行等企业的参与构建起“政府引导、企业支持、社会参与”的良性发展格局,让这场盛会不仅是较量的较量,更成为陵水体育文化建设的生动注脚,激活体育文旅新动能。

未来,陵水黎族自治县将持续以



图为羽毛球比赛现场。

体育赛事为抓手,丰富“体育+文旅”产品供给,让更多人参与运动、爱上运动,为建设宜居宜业宜游的美丽陵水注入持久活力。

## 监管动态



图为工作人员正在现场检查。

**山西省太原市尖草坪区市场监管局开展月饼市场监督检查**

**本报讯** (记者 刘自昌)为保障广大消费者“舌尖上的安全”,营造安全、放心、有序的节日市场环境,山西省太原市尖草坪区市场监管局对辖区月饼市场开展全面监督检查,为群众度过平安祥和的中秋佳节保驾护航。

此次检查围绕月饼生产、流通两个环节展开,以“源头严防、过程严管”为原则,层层压实责任,确保监管无死角、全覆盖。

在生产环节,执法人员深入月饼生产企业和小作坊,仔细查看生产环境是否卫生整洁,生产设备是否定期维护保养,确保生产条件符合食品安全标准;严格审查原材料进货渠道,检查索证索票是否齐全,坚决杜绝使用劣质、过期原材料;对食品添加剂的使用进行严格把控,查看是否存在超范围、超限量使用的情况,保证月饼质量安全。

在流通领域,以商场、超市、糕点店以及农贸市场等为重点检查场所。执法人员认真检查月饼的进货台账,确保来源可追溯;查看月饼的包装标识,是否清晰标注产品名称、生产日期、保质期、配料表、生产厂家等关键信息,避免“三无”产品流入市场;针对月饼的价格和包装,执法人员严格监督是否明码标价,是否存在“天价”月饼以及过度包装现象,引导商家合理定价,倡导绿色消费理念。

检查过程中,执法人员还积极向月饼生产经营者宣传食品安全法律法规及相关政策,督促其切实履行食品安全主体责任,诚信经营,共同维护良好的市场秩序。同时,执法人员也提醒广大消费者在购买月饼时要选择正规渠道,仔细查看产品信息,妥善保存购物凭证,如发现食品安全问题,可及时拨打投诉举报热线,依法维护自身合法权益。

(上接A2版)

精美绝伦的皮衣裘装系列引人注目,采用优质皮革原料,融合精湛的手工艺与创新设计理念,展现出不俗的品质与品位;时尚鞋履展区汇集了众多设计新颖的鞋款,从经典商务到前卫潮流,从实用休闲到华丽晚宴,满足不同场合的穿着需求;

箱包皮具展区同样精彩纷呈,各色包袋配饰琳琅满目,既有大气简约的商务款式,也有精巧别致的时尚单品,

从材质从传统皮革到创新环保材料,工艺从精细手工到现代智能制造,全方位展现行业的最新发展成果……2万平米的展览空间内,汇集了超过260家来自波兰、芬兰、中国等国家的行业巨头与优秀企业。

“惠利玛推介会”则通过产品企划、设计及供应链、内容营销、门店终端的应用实践案例分享,展示了惠利玛垂直大模压VALI在鞋履产业的应用,以产业互联网与AI技术深度赋能鞋革行业,直面传统企业“规模小、链路长、补货难”等痛点。

活动首日便通过现场直播实现超10万元成交额的广东省惠州市卡斯迪贸易有限公司相关负责人告诉记者,本次展会既为企业搭建了与全球买家对话的桥梁,也为“惠东女鞋”区域品牌提升国际影响力、推动产业展览会模式,为买家节省了大量采购

成本及时间。

“系列新产品新技术发布会及2025国际革革产业发展高峰论坛暨优秀供应商颁奖典礼,更是引爆了行业创新活力预示着皮革行业正在向绿色、智能方向转型升级。”陈占光说。

商贸活动赋能打通产业发展全链路

开幕当日,多场精准化、高价值的商贸活动同步开展,为企业搭建起多元化合作通道,助力产业高质量发展。“走向联合国采购市场——鞋包专场”为优质制造企业打开了通向国际公共市场的大门,详细介绍了联合国货物及服务采购的主要品类、采购供应国和受援国排名及中国企业在联合国采购市场的现状等,助力中国企业进一步开拓联合国采购市场。

“惠利玛推介会”则通过产品企划、设计及供应链、内容营销、门店终端的应用实践案例分享,展示了惠利玛垂直大模压VALI在鞋履产业的应用,以产业互联网与AI技术深度赋能鞋革行业,直面传统企业“规模小、链路长、补货难”等痛点。

活动首日便通过现场直播实现超10万元成交额的广东省惠州市卡斯迪贸易有限公司相关负责人告诉记者,本次展会既为企业搭建了与全球买家对话的桥梁,也为“惠东女鞋”区域品牌提升国际影响力、推动产业展览会模式,为买家节省了大量采购

成本及时间。

陈占光告诉记者,在本次电商平台推介会上,小红书、淘宝、京东、亚马逊、SHEIN五大平台均带来了极具针对性的商家扶持政策与市场洞察。小红书以“为用户需求找到好商家”为核心,致力于精准连接优质内容与消费意向;淘宝聚焦直播赛道,推出“直播扶持政策助力皮革商家快速爆量”,为产业带商家提供流量与运营支持;京东发布“2025年行业新机遇”,详解最新趋势与品类政策,助力商家把握新一轮增长风口;亚马逊则面向新卖家进行“2025年新卖家入驻官方介绍”,铺平品牌出海之路;SHEIN重点解读“自营服饰出海政策”,为中国制造走向全球市场提供系统化赋能。各大平台策略清晰,共同为皮革时尚企业提供从国内爆单到跨境电商的全面解决方案。

## 匠心演绎东方时尚新表达

超越商业贸易,本届展会深刻诠释了行业的文化价值与设计灵魂。展馆内,“文博区”成为一处独特的风景,这里不仅展示产品,更讲述着中国皮革工艺的传承与创新故事。

展区内,中国皮革行业中华老字号焕发新生。创立于1853年的内联升带来了独具特色的千层底布鞋,以其精湛的手工制作技艺和“工料精、样式新”的特点,展现了百年老

字号的匠心传承;上海皮鞋厂则展示了其历史悠久的名牌产品,将海派制鞋工艺与现代时尚元素完美结合,彰显了上海制造的品质与风格。这些老字号品牌通过创新设计重新赢得年轻消费者的青睐。

此外,“文博区”还汇聚了多位非遗艺术家的精品力作。土家织锦非物质文化遗产传承人蒋仁带来了其精心创作的皮具包袋作品,将独特的民族织锦图案与现代皮具工艺完美融合;素心履呈现多款精美布鞋,以传统技艺结合当代审美,展现了中国布鞋的时尚新貌;兆丰皮艺则展示了精美的皮雕皮画作品,通过精湛的皮革雕刻技艺,展现出皮革材料的艺术表现力。

值得一提的是,本次“文博区”迎来了两家专业鞋文化博物馆的参展——馆藏明代布鞋、清代旗鞋及名人鞋楦的哈尔滨市华夏鞋文化博物馆,以及收藏历代鞋履文物千余双的晋普祥洋鞋文化博物馆,均带来了其珍藏的馆藏展品。这些跨越时空的鞋履文物,不仅展示了中华民族悠久的制鞋工艺历史,更为观众打开了一扇了解传统鞋文化发展的窗口,成为本届展会“文博区”的一大亮点。

李玉中认为,本届时尚展无疑将成为驱动全球皮革行业繁荣的新支点,持续为世界传递中国皮革品牌的强劲声音。

## 乡村振兴

本报记者 冯举 □ 赵宁 曾维强

米粉筋道、凉面爽滑,四川名小吃的“老味道”正被重新定义。8月31日上午,“特早熟优质米凉面专用稻川优1570”测产品暨广元米凉面高质量发展研讨会”在四川省广元市苍溪县举行,此次活动以“川优1570”为纽带,串联“科研育种、标准化种植、定制加工、非遗转化、市场拓展”全环节,让“一粒稻”从田间走到餐桌,撑起米制美食产业升级的新图景。

## 田间测产 见证稻种“硬实力”

在苍溪县白鹭湖粮油园区,连片的稻田在阳光下泛着金黄,饱满的稻穗压弯了稻秆,这里正进行着特早熟优质米凉面专用稻“川优1570”的现场测产。

四川农业大学教授王玉平蹲在稻田里,仔细数着稻穗颗粒,“川优1570”表现超出预期,穗粒数多,结实率高,按照这个长势,亩产量很可观,而且它成熟早,能提前供应米凉面加工原料,错峰上市也能卖个好价钱。”

苍溪县益康粮油专合社负责人安桃明看着自家田里的“川优1570”,满脸笑意,“这个品种我是第三年种植了,可以直播,也可以移栽,抗病性强,管理也省心。用它做米凉面、米豆腐特别好,要是能卖上价,我们老百姓的收入肯定能提高。”

测产现场,技术人员有条不紊地进行取样、称重、计算等一系列专业操作后,测定其亩产量达604.12千克。“川优1570”亩产表现优异,为后续推广种植、保障米凉面原料供应打下坚实基础。

## 产品品鉴 解锁美食“新体验”

县城一品天下酒店内,香气四溢。“川优1570”制成的米凉面、米粉、凉糕等美食整齐摆放,吸引着参会人员驻足品尝。

“这米凉面口感筋道爽滑,米香味浓郁,和我之前吃的确实不一样。”正在品尝米凉面的餐饮从业者陈银华赞不绝口,“如果用这种米做米凉面,肯定能得到消费者的欢迎,我们餐馆也能推出特色新品,带动生意。”

四川省农科院水稻高粱所所长蒋开锋拿起一碗“川优1570”米凉面,闻了闻,尝了一口,满意地竖起大拇指:“米粒质地坚硬,蛋白质含量适中,非常适合制作米凉面。它不仅能提升米凉面的口感,还能让米凉面的色泽更透亮,从源头上保证了美食的品质。”

现场不少人一边品尝,一边交流着对“川优1570”制成的食品的感受,大家对其在米凉面等食品加工领域的应用前景充满期待。

## 共商发展 绘就振兴“新图景”

研讨会期间,来自科研机构、农业企业、餐饮行业的代表齐聚一堂,围绕广元米凉面高质量发展展开热烈讨论。

“‘川优1570’的成功选育,为广元米凉面产业发展提供了专属优质稻种。”四川省农科院作物研究所副研究员刘文江说道,“我们要以稻种为纽带,推动科研、生产、加工、销售全产业链融合,让好稻种真正转化为好产品、好效益。”

“接下来,我们会加大对‘川优1570’的推广力度,通过政策扶持、技术培训等方式,引导更多农户种植。同时,对接米凉面加工企业,建立稳定的产销对接机制,让稻农和加工企业都能受益,实现产业振兴、农民增收。”广元市农业农村局党组书记、局长胡亚东表示。

会上,四川省农科院副院长刘永红对“川优1570”的发展前景寄予了希望,他鼓励科技工作者瞄准市场需求开展科技创新,同时号召各科研团队整合力量,在白鹭湖园区开展新品种、新技术、新模式试验示范,推动山区粮油产业高质量发展,为建设更高水平的天府粮仓作出科研人应有的贡献。

从田间到餐桌,从“一粒专用稻”到“一条全产业链”,“川优1570”已不再是单一的农作物,而是串联起“种植户、种业公司、加工企业、非遗商户”的产业链。下一步,苍溪县将广泛延伸产业链,扩大“川优1570”种植至千亩规模,建设专用稻米加工产业园,让“小稻米”成为带动农户增收、企业增效、非遗传承的“大产业”,为乡村振兴注入实实在在的“粮袋子”动能。

## 四川苍溪织密粮油产业升级网

专用稻重新定义四川小吃“老味道”

拍公公告

受委托,我公司定于2025年9月16日10时在中拍平台公开竞价处置一批“川优1570”大米。