

中秋假期

西宁上榜包车游热门目的地第三

本报讯(青海全媒体记者 郭红霞)9月17日,携程发布2024年中秋假期旅游总结,今年中秋假期以短途游为主,西宁上榜全国包车游热门目的地第三,茶卡盐湖、塔尔寺、西宁野生动物园等青海景区在中秋假期备受游客青睐、热度爆棚。

总结显示,今年中秋假期以短途游为主,游客对于身边目的地的探索欲望显著增强,游览时长较端午小长假有所

延长。除回乡团聚外,赏灯看烟火、泛舟赏月、汉服游园等中式旅游方式的火热,也体现了当代人对节日传统习俗的奔赴和愈发深厚的情感倾注。

赏灯会、观赏烟火、泛舟赏月、汉服游园等富含传统文化元素的活动成为游客的热门选择。这些活动不仅让游客沉浸式感受中国传统文化的魅力,也带动了西宁等目的地的热度显著上升。

据统计,中秋假期,青海主要客源

地为上海、北京、深圳、成都、杭州,青海居民出行热门目的地为成都、北京、重庆、上海、长沙。

青海热门景区为青海湖二郎剑、茶卡盐湖、乌素特水上雅丹地质公园、青海藏文化博物院、察尔汗盐湖、塔尔寺景区、西宁野生动物园、卓尔山、青海湖圣泉湾、门源百里花海等。

中秋假期,西宁主要客源地为上海、北京、深圳、成都、兰州,西宁居民出

行热门目的地为西安、汉中、宝鸡、成都、上海,西宁热门景区为塔尔寺景区、青海藏文化博物院、西宁野生动物园、西宁新华联童梦乐园、日月山、青藏高原自然博物馆、青海省博物馆、高原明珠、西宁市文庙等。

除了团聚之外,许多家庭和朋友们也选择奔赴旅途,去感受秋天的自然风光。中秋假期,国内包车游热门目的地为北京、乌鲁木齐、西宁、呼伦贝尔和大同等地。

青海大月饼 有味更有料

青海全媒体记者 郭红霞 通讯员 俞惠珍 范晓英 摄影报道



热热闹闹做月饼。

中秋节前夕,西宁市湟中区田家寨镇田家寨村的不少村民家都要制作青海传统月饼。走进村民李增香家的厨房,她正和邻居一起揉面,准备制作月饼。

“这个面团前一天晚上就和好了,放了菜籽油、鸡蛋,用的是自己家的酵头,这样做出来的月饼蓬松好吃。”李增香一边介绍,一边将碱面加入面中,不一会儿面就揉好了。揉好的面还需要醒上一会儿,这时,几人开始制作月饼的点睛之处——面花。

李增香的女儿说:“妈妈每年都会在节前做好月饼,今年我专门回来学习,和她一起制作,把母亲的手艺学到手。”

五颜六色的面花制作完成后,大家将揉好的面擀成一张大饼,一层层撒上姜黄粉、香豆粉、红曲粉等纯植物色素;然后淋上菜籽油,用手细细抹匀,反复折叠面饼,每层选用不同辅料,或是芝麻或是红糖,然后分成一个个面团,层层叠叠,五色俱全;最后将提前制作好的面花沾水后镶嵌在月饼上面,一个完整的青

海传统月饼就准备好了。

“这是我们农村的习俗,每年中秋节,家家户户做大月饼。面是自己磨的,香豆、红花也是自己种的,菜籽油是自己榨的,都是纯天然的。”李增香说。

大家制作月饼的时候,院子里的蒸屉已经预热好,上屉蒸制、大笼旺火,静候一个小时,起盖出笼,一个个香味俱全的大月饼,金黄的外皮泛着诱人的光泽,令人垂涎欲滴。

“八月十五的晚上,我们会把这个大月饼摆在院子里,再配上各种水果,一家人围坐在一起,吃月饼、赏月亮、庆丰收。只有品尝到传统的月饼,才觉得一家人团圆过了节日。现在农村的环境好了,生活条件也越来越好,希望我们以后的日子就像这个大月饼一样有滋有味。”李增香端着刚出锅的大月饼说。

青海传统蒸笼月饼不仅有家的味道,更蕴含了青海深厚的中秋文化。此刻的月饼不仅仅是一种美食,它更寄托着人们对美好生活的向往。

花式月饼走俏



不同口味的月饼吸引市民挑选购买。

本报讯(青海全媒体记者 吴予琴 摄影报道)中秋节,家家户户的餐桌上都少不了月饼。作为中秋节传统美食,今年的月饼有何不同之处?9月16日,记者走访省城部分超市,探访今年月饼市场新变化。

12时许,西宁市海湖新区一家大型超市内,琳琅满目的月饼占据“C位”,醒目位置均设置了多个月饼专区,从传统口味到特色口味的月饼应有尽有。市民穿梭在货架之间,精心挑选着心仪的月饼。

“新疆番茄月饼?这个没吃过,买几个试试。”在一处月饼专区内,今年上市的新口味月饼吸引了不少市民的关注。货架上,番茄月饼、坚果老月饼、酸奶月饼、奶皮子月饼、红枣月饼等多个口味的月饼被摆放在显眼位置供市民挑选。超市售货员介绍,今年商家都在积极寻求创新和突破,推出不少创新口味的月饼。特别是超市新上的几款产自新疆的月饼,受到消费者的喜爱,销量可观,奶皮子月饼的回头客最多。一些品牌方推出的可可拿铁味流心月饼、软糯奶黄流心月饼、乌龙桃桃味流心月饼也很受年轻消费者的青睐。

走访中记者发现,今年月饼不仅有口味上的突破创新,大小也各有特色,“迷你”小月饼成为市场新宠。在一处专卖“迷你”小月饼的区域,售货员正抓紧时间补货,货架前围了不少市民。拿起一款柠檬芝士味的冰皮小月饼,市民李女士看到包装上写着月饼净重45克。她说,之前买过的月饼多为100克,吃一个就饱了,也尝试不了其他口味。这种“迷你”小月饼吃起来更加方便、健康,还不容易浪费,可以选择的口味也多。除了小月饼,一

款售价21.8元、净重约500克的“大块头”月饼也吸引了不少市民购买。

随着消费水平的提升和营养知识的丰富,“健康低脂”“配料表干净”“无糖”等成为市民挑选月饼时的新标准。在无糖低脂月饼区,记者看到此处售卖的月饼表皮都烙有“无添加蔗糖 五仁”“无蔗糖 巴旦木”等字样。销售人员说,今年市民挑选月饼主打一个健康,市面上也出现了低糖或无糖的低脂月饼。此外,青稞、荞麦等杂粮月饼销量也很好。

在青海,中秋节少不了传统大月饼的身影。在超市面点区,各类青海传统手工大月饼销售紧俏,前来购买的顾客络绎不绝。“传统老式月饼是纯手工制作出来的,保持了月饼的原始风味,我们一天能卖出上百个大月饼。”售货员笑着说。



口味多样的月饼。



9月17日,正值中秋佳节,海东市民和回族土族自治县举办月饼大赛、美食品尝、文艺演出等活动。当日,民和县桃花源街市成了欢乐的海洋,人们在这里共同庆祝中秋佳节,感受传统文化魅力。

青海全媒体记者 邓建青 摄