

# 江西婺源：行走在金色的春天里

春风拂过赣浙皖交界的群山，婺水两岸的田垄间铺展着漫野金黄。在江西婺源，13万亩油菜花次第绽放，粉墙黛瓦的徽派古村镶嵌在金色花海与青山碧水间，共同勾勒出一幅江南春日的诗意画卷。

婺源以“地近婺水之源”而得名，古属皖南徽州“一府六县”之一。近年来，这座位于江西东北部的山区小县，以其典雅的江南水乡风貌，在文旅市场屡屡“出圈”，游客络绎不绝。

“层层叠叠的金色花海、云雾缭绕的梯田村落，亲眼看见才知道有多震撼。”在篁岭景区的万亩梯田观景台，来自广东的游客于子凯举着相机不停地按快门。

坐落于石耳山间的篁岭景区，是婺源春日赏花的核心地标。

600年的崖上古村依山而建，万亩高山梯田顺着山势从山顶绵延至河谷，盛放的油菜花将山谷染成金色，秋千错落分布在花海最佳观赏处。

春风拂过，秋千与花浪一同摇曳，花海中的秋千成了游客们争相“打卡”的地标。

穿行在篁岭的天街古巷，扮演“卖花郎”与“晒娘”的



▲江西省上饶市婺源县篁岭景区内，金黄的油菜花正在绽放。

演员正沿街巡游，与游客频频互动。竹山书院里，“考官”正带着游客体验传统算盘技艺。欢声笑语间，传统文化的浸润悄然入心。

“除了季节限定的沉浸式体验项目，我们还上线了AI导览系统，游客可自行定制个性化游览路线和语音讲解服务。”篁岭景区经理瞿正阳介绍，今年油菜花季，游客平均停留时长增加了12%，民俗小吃、文创产品等二次消费占比稳步提升。

一朵小小的油菜花，正从田间景观转化为拉动文旅消费、赋能乡村振兴的“金色引擎”。

在篁岭，油菜花不仅是风景，更是村民增收的“金钥匙”。村民们参与油菜种植、田间管护，通过景区内的民俗市集、小吃街在家门口就能售卖土特产、特色小吃，吃上“旅游饭”。

篁岭的蝶变，是婺源以花为媒、以旅兴县的生动缩影。2025年，婺源县全年接

▲粉墙黛瓦与金色花海相映成趣。

待游客3602.2万人次、实现旅游综合收入349.1亿元，同比分别增长28.5%、26.4%。

从篁岭的崖上梯田顺势而下，循着蜿蜒的溪流向西而行，另一番水乡花韵在李坑古村静静铺展。

两条清澈的山溪穿村而过，数十座石桥横跨溪水两岸。沿溪而建的明清徽派民居黛瓦含烟，屋前屋后的油菜花临水

盛放。金黄色倒影映在潺潺流水中，乌篷船划过水面，惊起圈圈涟漪，尽显“小桥流水人家”的江南温婉。

“没想到古村里的花景这么有韵味。”来自湖北的游客张女士身着汉服，沿着青石板路缓步而行。“逛累了就在溪边的农家菜馆坐下来，尝一尝荷包红鲤鱼、清明粿，听着溪水声闻着油菜花香，太惬意了。”她说。

作为婺源开发最早的徽派水乡古村，李坑以花为纽带，将赏花观光与古村体验、市井烟火深度融合。溪流两岸，特色民宿、非遗工作坊鳞次栉比，游客在赏花之余，可亲身体验甲路纸伞制作、徽派木雕等非遗技艺，也可乘乌篷船沿溪穿行，沉浸式感受古村春日的鲜活气息。

婺水悠悠，花海漫漫。漫步婺源的乡野古村，目之所及是漫野金黄的春日盛景，身之所感是热气腾腾的烟火人间。

这座承载着千年徽州文脉的赣鄱小城里，传统文化正与现代潮流碰撞出新的火花，在春日里绘就一幅“生态美、产业兴、百姓富”的乡村振兴新图景。（陈凌武）

## 成都街头，地道麻辣「刚刚好」

餐桌上热气腾腾，一桌刚出锅的川味菜肴依次铺开，甜椒炒肉丝红亮清爽，酸菜鱼鲜香滑嫩，白切鸡微微泛着油亮……近日，在成都大熊猫繁育研究基地附近的“宽席·我家小院”，马来西亚游客围坐在一起，边品尝边点头，筷子几乎没停过。“很好吃，味道很好，也不是那么辣。”游客Helen Kong（海伦·孔）笑着说。来之前对吃不了麻辣的那点担心，在这一餐里化为意料之外的惊喜。

近年来，随着社交媒体的广泛传播，成都以“世界美食之都”的形象走进海外游客视野。很多外国游客出发前就做好了“功课”，火锅、麻婆豆腐、宫保鸡丁、担担面……美食成为他们认识成都的“第一课”。

成都寰纬国际旅行社总经理顾炜介绍，在他们接待的外国游客中，超过八成会主动提出美食体验需求，有的甚至提前列好清单。

不过，期待中也有一点点“忐忑”。“他们会反复确认：会不会太辣？能不能接受？”导游高泽东说，“也有人跃跃欲试就要挑战‘地道辣度’。”

在不少外国游客的印象中，川菜意味着“重辣重油”，但真正坐到餐桌前，他们发现并非如此。

“酸菜鱼口感滑嫩，整体搭配也很清爽，不是那种吃不了的辣，

而是刚刚好。”马来西亚游客Lily Hong（莉莉·洪）连声称赞。

鱼肉鲜嫩、汤底酸香平衡，酸菜鱼是当天最受欢迎的一道菜。而外国游客口中的“刚刚好”，既是对菜品本身的评价，也是对行程中团餐厅周到细致服务的称赞。比如，考虑到外国游客的口味，餐厅将青椒炒肉丝改成了甜椒版本，在保留锅气与调味的基础上降低辣度与刺激感。在鸡毛店餐厅用餐时，餐厅特意将花椒鱼中的花椒减少了，突出鱼肉本身的鲜嫩。

“现在人们多注重养生，普遍喜欢清淡、少油少盐。但是体验成都美食，如果一点辣都没有就不像川菜了，但太辣他们又接受不了，所以要找到一个平衡点，在设计菜



▲外国游客在成都品美食。

（陈晨/摄）

单时我们就已经考虑到这一点。”高泽东说。

顾炜介绍，为了让外国游客更好地体验川菜，他们会提前做大量“功课”。例如，导游团队会前往东南亚、欧洲等地调研，实地体验当地的饮食习惯，了解不同国家游客在口味、食材上的偏好，再将这些反馈到接待环节。

其实，在成都，针对外国游客的“定制化”菜单越来越成熟。“宽席·我家小院”经理周雄英介绍，近年来接待的外国游客明显增多，从北美、欧洲到中东、东南亚，客源愈发多元。“旅行社通常会提前告诉我们客人的饮食禁忌，比如不能吃辣或者有素食需求，我们会提前做好准备。”她说，虽然语言交流偶有不便，但通过细致的服务，大多数客人能获得良好体验，“很多客人离开时会对我们竖大拇指，对菜品、环境和服务很认可。”

“以前觉得比较油、比较咸，现在清淡了很多，也更精致。”马来西亚游客Cindy Kong（辛迪·孔）曾多次到访中国，对川菜口味的变化感触很深。在她看来，如今的川菜既保留了传统风味，又更易于被不同文化背景的人接受。

更重要的是，川菜不只是味觉体验，更是一种文化表达。在导游讲解中，麻婆豆腐的由来、宫保鸡丁的历史、火锅背后的码头文化渐

次展开。当味道与故事结合，“麻辣鲜香”不再只是感官刺激，而深化为可以理解、可以记住的城市记忆。

基于这样的体验，越来越多的外国游客开始从“尝一尝”转向“深度参与”。他们走进成都的菜市场，认识折耳根、二荆条，在社区老店学习包抄手、制作川味小吃，配合盖碗茶、川剧变脸等体验，让“吃”成为融入成都生活的入口。

成都不少旅行社设计出更具参与感的行程，例如走进川菜博物馆或豆瓣生产基地，从源头理解川味；在厨师的指导下亲手制作宫保鸡丁，从准备食材到完成出锅全程参与。“原来吃的背后有这么多故事。”英国游客Kevins（凯文斯）尝到自己制作的川菜后很有感触地说。

当味觉体验逐渐转化为情感记忆，Helen Kong迫不及待地网端分享自己的成都之旅。实际上，她已经开始计划下一次的成都美食之旅了。

这种源于真实体验的自发分享，正是成都美食最具生命力的传播方式。当游客带走一段关于成都的味觉记忆——无论是火锅与豆奶的趣谈，还是担担面的由来，这些细节被讲给亲友听时，成都美食便在跨文化的交流中不断延展，抵达更远的世界。

（据《中国旅游报》）