

冰雪深度游、温泉配马戏、花海涮火锅……不断涌现的新场景新业态带来新体验

冬日消费 创意满满

核心阅读

在气温持续走低的冬日里,冰雪消费与暖冬需求深度融合——有人奔赴冰天雪地,有人追求温暖“猫冬”,新场景新业态不断涌现,催生出现规模可观的消费热潮。

吉林的雾凇仙境中,冰雪旅游、冰雪运动花样多多,吸引跨城深度游;江苏南京的度假区,不光能泡温泉,还能近距离接触野生动物,观看马戏表演,成为亲子游热门目的地;四川成都的花田火锅,清新油菜花香与火锅热辣香气交织升腾,给消费者带来新奇体验。

走遍大江南北,“冷资源”正化作“热经济”,一场场创意无限的冬季体验,点燃人们的消费热情。



图①:不久前举行的中国长春净月潭瓦萨国际滑雪节上,一名选手在“净月女神”雪雕前拍照留念。

图②:游客在位于成都市新津区的天府农博园花田里品尝“花田火锅”。李向雨摄(影像中国)

数据来源:《中国冰雪经济发展报告(2025)》等
版式设计:汪哲平

1 拍雾凇学滑雪 冰雪旅游人气旺

吉林省吉林市,一江寒水清,两岸琼花凝。清晨,看着手机上弹出的“四星级”雾凇预报,广西游客覃景达马上带着拍摄设备赶到松花江畔,记录银装素裹、玉树琼花的美景。

“头一次看雾凇,感觉像是来到了童话世界。”沿着松花江行走,覃景达发现好玩的太多了:冰雕白天栩栩如生,夜间流光溢彩,甚至还有会动的冰雕;市郊有松花湖、北大湖等滑雪场,可以尽享滑雪乐趣。

“在老家很难见雪,来一趟必须好好体验。”原本计划在吉林市停留一天的覃景达将行程延长到3天。“我还体验了人生‘首滑’,在山野间滑雪感觉太赞了。”他说。

意犹未尽的覃景达接着去了吉林长春,感受更多别样乐趣:赴新民大街,漫步历史建筑间,拍主题冰雕;逛永兴早市,品特色美食,看城市烟火气;游长春市动植物公园,参与西游主题互动表演……

“我们持续拓宽冰雪旅游产品品类,推出多元化产品,优化冰雪游体验,让游客从‘看雪’到‘玩雪’。”吉林省文旅厅相关负责人说,以滑雪为例,吉林打造层次完整的滑雪产品体系,形成了从入门到顶级的阶梯式覆盖,满足不同水平消费者的需求。

吉林市凭借资源禀赋,主打顶级体验,硬件对标国际标准,多项国内国际赛事在此举行;长春市则提出“学滑雪,到长春”的差异化定位,瞄准初学者市场;长白山地区主要兼顾度假和滑雪,配套产品成熟。

这个雪季,吉林省举办各类冰雪活动800余项,打造家庭游、亲子游、文化游等400余种旅游产品,通过创新产品供给、精准对接客群、推出惠民政策与特色活动,全链条提升服务质量,推动冰雪旅游市场持续升温。元旦假期,吉林省接待国内游客达811万人次,国内游客出游总花费91亿元;吉林省重点监测的97家5A、4A级景区旅游收入同比增长45.1%。

2 泡温泉看马戏 多元体验受欢迎

“天气这么冷,周末去泡温泉吧!”在连日降温的江苏南京,市民董杰的提议得到全家响应。

一家三口驱车来到位于紫清湖度假区的汤山温泉度假区。一进餐厅,6岁的女儿乐乐就被吸引住了——玻璃墙外,3只小熊猫正啃着竹子,“隔空”分享美食乐趣。

晚餐后,全家一起体验了室外森林温泉。此时气温降至5摄氏度以下,大家轮番体验半山腰的花瓣池、中药池、小鱼池等,暖流包裹全身,十分惬意。

休息区内,从江苏镇江专门来玩的杨歆和闺蜜边喝茶边聊天:“这里泡温泉体验丰富,既能玩又能休息。”

很多小朋友和年轻人爱来,还因这里藏着“彩蛋”——旁边就是野生动物园。步行区里,梅花鹿、松鼠猴、大熊猫引得欢笑不断;乘坐小火车进入车行区,可近距离观察狮子、老虎;马戏馆里,空中飞人、柔术、马术等表演精彩纷呈。

紫清湖度假区副总裁疏京照表示,近年来,景区围绕年轻人与亲子客群,不断丰富消费场景:2013年建成温泉,

2019年增设大熊猫馆,2021年野生动物园开业……多元体验每年吸引游客超百万人次,冬季最高日客流近2万,年营收达1.5亿元。

江苏省2025年举办各类促消费活动超6800场,各种消费新场景新业态热潮迭起。扬州市持续打响“好地方·好生活”“悦购扬州”等促消费品牌,发放各类惠民券;徐州市大景山滑雪场近日迎来第十二届全国大众冰雪季(江苏分会场)冰雪项目系列赛,吸引众多滑雪爱好者前来。

3 赏花海品火锅 冬日餐饮热力足

严冬时节,四川成都新津区天府农博园的油菜花海,飘来阵阵火锅香辣味。

“在花田里涮火锅,氛围感拉满!”成都市民李航看到网友推荐,特意带家人前来。花田深处的观光栈道旁,木桌错落摆放,毛肚、肉片陆续上桌,热气腾腾的锅底咕嘟作响。游客们围坐花海边,边涮锅边赏花,仿佛提前踏入了春天。

农博园农业产业部部长袁周平介绍,这片油菜花海种植的是“长花100”

早花品种,花期从常规的2月至3月提前至前一年的12月,让“花田火锅”在冬季成为可能。农博稻田餐厅主理人陈娟介绍,餐厅将传统围炉煮茶升级为“围炉火锅”,实现煮茶涮锅两不误,去年已扩大30%经营面积,但节假日仍经常排队。

在成都,火锅的打开方式也在不断创新。火锅餐秀最近颇受追捧,有餐馆以蜀王宫建筑为蓝本,融合音乐、川剧、杂技演出,打造出沉浸式古蜀宴乐体验;

还首创荔枝红汤与青梅酸汤双拼锅底,打破“麻辣即川味”的刻板印象,更贴合外地食客需求,成为不少游客的必体验项目。

2025年,成都餐饮收入达1425.8亿元,同比增长5.2%;四川省餐饮收入达4026.7亿元,同比增长3.7%。成都市商务局相关负责人表示,成都正通过“公园+美食”“旅游+美食”“演艺+美食”等融合模式,持续激发消费活力。

据《人民日报》

