

智慧旅游爆款多 “沉浸+”频出圈

泛舟600多年历史的北京亮马河上,在光影中领略风情水岸;步入扬州“5G大运河沉浸式体验馆”,开启一场奇妙的穿越之旅;身着古装夜上黄鹤楼,体验历史人文与光影演艺的时空碰撞……

近日,文化和旅游部公布首批全国智慧旅游沉浸式体验新空间培育试点名单,24个项目入选,囊括了沉浸式夜游、沉浸式展览展示、沉浸式演艺、沉浸式主题街区等多种类型,引领全国智慧旅游沉浸式体验新空间的产业化、标准化、规模化发展,为文旅产业转型发展提供新思路。



消费新场景 融合新模式

何为智慧旅游沉浸式体验新空间?文化和旅游部在此次评选过程中给出答案:依托旅游景区、度假区、休闲街区、工业遗产、博物馆等场所或相关空间,运用增强现实、虚拟现实、人工智能等数字科技并融合文化创意等元素,通过文旅融合、虚实结合等方式,让游客深度介入与互动体验而形成的一种旅游新产品、消费新场景。首批24个人选项目依托载体多样,充分体现了各种应用场景主动拥抱沉浸式创新的发展趋势。

“昔人已乘黄鹤去,此地空余黄鹤楼……”日前,武汉的地标建筑黄鹤楼因电影《长安三万里》走红,外地游客纷纷慕名而来,实地感受千年名楼的深远意境和悠久历史。

有专家指出,传统文化是沉浸式体验新空间出圈的重要因素。正是通过挖掘、提取、展现中华优秀传统文化,这些新空间实现了文旅深度融合,用文化丰富旅游内涵,用旅游弘扬中华优秀传统文化。

文化赋能,沉浸式体验新空间在全国各地开花,为游客提供了兼具艺术性和新奇感的旅游体验。首批24个人选项目,不少早已火出圈。如,在西安“长安十二时辰”主题街区,游客们梦回大唐,饱览“火树银花不夜天”的盛唐美景;在山东尼山圣境,无人机托起承载着美好愿望的数盏孔明灯飞上高空,游客们诵读《论语》,感受儒家文化的博大精深;在河南清明上河园,游客们在IMAX巨型球形屏幕前360°感受传世佳作《清明上河图》,穿越千年历史画卷,一览宋代盛景……

专家认为,文化和旅游部推出首批智慧旅游沉浸式体验新空间培育试点名单,是非常及时且必要的,既是一种激励,也为文旅融合探寻新的可能。近年来,沉浸式体验已成大势所趋。科技与文旅项目的深度融合,促进了文旅业态的更新迭代,为其注入了新生机、新活力。

科技新秀场 升级新机遇

在“万物皆可沉浸式”的时代,技术重塑了消失的记忆,催生了文旅融合新模式、新业态,让文化遗产活起来、火起来,也给旅游业带来新干劲、新飞跃,将文物故事、历史文化更加生动地呈现出来,带给游客立体的感官体验。

以裸眼3D为亮点的“5G+VR大运河沉浸式体验”;以复原的沙飞船为载体,采用AR等展示手段的沉浸式虚拟体验“运河上的舟楫”;以运河街肆空间为基础,配以天幕LED等的“大运河街肆印象”;以“博物馆知识展示+密室逃脱”模式实现沉浸式闯关与古代角色扮演的“大明都水监之运河迷踪”……在扬州的中国大运河博物馆,科技赋能下,多元化体验让游客对运河文化有了更深了解。

各地博物馆纷纷推出沉浸式体验项目。中国共产党历史展览馆运用增强现实、虚拟现实、人工智能等前沿技术,全景复原了红军长征途中血战湘江、强渡乌江、飞夺泸定桥等场景,游客可以以“红

军战士”的身份融入其中,切身感受当年的雨雪风霜和枪林弹雨。在新疆维吾尔自治区博物馆上演的文物活化舞台剧《千年之语》,让游客们穿越时空,欣赏丝绸之路上各民族交往交流交融的盛景。

颇为注重技术运用的还有江西“南昌VR主题园智慧旅游沉浸式体验新空间”。这个项目引进了45项国际顶级VR体验设备,其中包括波音飞机模拟驾驶舱、滑翔项目slide VR。通过冒险、穿越、运动、对战等多主题、多场景的VR体验,将游客带进虚拟世界。

专家指出,沉浸式体验新空间通过多元科技手段促进了行业转型升级。沉浸式体验新空间是围绕游客“五感体验”的创新设计,涉及建筑、景观、文化IP、演艺演出等全链条的升级,不能简单理解成多媒体投影和室内装修,切忌粗制滥造、简单模仿。同时,要重视运营前置,做好市场调研和商业模式设计。

市场新热点 增长新引擎

“沉浸+”体验已覆盖新型文旅消费的诸多领域,成为受市场追捧的“香饽饽”,这一方面得益于人们对中华优秀传统文化的热爱,另一方面也得益于暑期旅游市场的全面回暖。

今年暑期,旅游热度居高不下。位于河南郑州的“只有河南·戏剧幻城”景区7月接待研学游客超6万。

在“只有河南·戏剧幻城”,21个大大小小的剧场每天上演总时长近700分钟的剧目。这些剧目以中原文化、黄河文明为创作灵感,以独特的戏剧幻城为载体,依托智能数字系统,为游客打造游园、观剧沉浸式体验,让游客实现“移步易景、转眼千

年”,全方位看到、听到、闻到、触到厚重的中原文化与灿烂的华夏文明。开业两年来,观剧人次已超千万。

位于北京市朝阳区的朝阳大悦城“teamLab无相艺术空间”是规模较大的沉浸式数字艺术常设空间。2022年底开业以来,累计接待游客超20万人次,成为年轻人喜爱的打卡地。

沉浸式体验新空间利用数字技术拓展了认知空间,构建了新型的故事讲述方式,展现了文旅消费的新场景,创造了新产品,形成了新型业态。

来源:新华网

四招避免油变质



天气炎热,食物储存不当容易腐败变质,其中包括食用油。

没开封的食用油保质期一般在18个月,但是开封了的油就不能按照这个时间来计算了,而是最好在3个月内吃完。

食用油发生酸败反应除了与时间有关,还与存放的温度、湿度、空气、光照等因素有关。为了避免和延缓食用油酸败,可采取以下这些办法。

买小桶油或倒入小油壶

大桶油炒一次菜,开一次盖,反复开启容易氧化,加速油脂酸败。建议买小桶油,或将大桶油倒入家里准备的小油壶里使用,也方便控制使用量。

油壶用完彻底清洗

很多人都会将大桶油倒在小油壶里使用,这

样既方便,也能延缓食用油的酸败速度。可是很多人在往小油壶里倒油前,并不会清理油壶。这样老油、新油混合后,新油也就被污染了。正确的使用方法是,倒入小油壶的油最好在一周之内用完,用完就对油壶进行彻底清洗,再倒新油。

油桶或油壶远离灶台

食物在高温、高湿的环境中容易腐败,因此,油桶或油壶不要放在灶台旁或能照到阳光的窗户边。正确的存放位置是在阴凉通风处。

大桶油里加点维生素E

在已开封的油桶里,放1至2粒维生素E,可以延缓油脂酸败。维生素E不仅是食用油中本身含有的营养素,更是一种良好的抗氧化剂。

柳园