

# 冬天别宅了，贾汪有场冰雪盛宴等你来！

三大滑雪场整装待发，戏雪、打卡、摘果……解锁冬日新玩法

本报记者 张雷

拥抱冰雪运动，点燃冬日激情。随着气温渐低，贾汪区三大滑雪场已完成设备检修、整装待发，一场贯穿冬日的冰雪嘉年华即将拉开帷幕，邀八方游客共赴“雪趣之约”。

贾汪的冬，为何能成为冰雪爱好者的向往之地？作为徐州“一城青山半城湖”的核心板块，贾汪曾因煤炭兴起，如今靠生态转型出圈，先后获评“绿水青山就是金山银山”实践创新基地、国家级生态修复示范区等称号，绿水绕城、林木葱郁的生态底色，孕育出天然的冰雪运动胜地。

这里四通八达，串联全域美景，4家国家4A级景区环绕周边；“月月有节、天天摘果”的品牌深入人心，马庄香包、汴塘煎饼、耿集草莓等“贾汪真旺”自卖头特产飘香，为冰雪之旅添足烟火气。

冰雪“冷资源”如何变身旅游“热产业”？贾汪三大滑雪场的硬核配置给出答案。大景山滑雪场，占地20万平方米、造雪面积达6万平方米，配备1条高级雪道、2条150米初级滑雪道、2条300米中级滑雪道、2条150米专用教学道和5条150米雪圈道，构建起完善的雪道体



在大景山滑雪场，游客尽享冰雪运动乐趣。（资料图片）

系，形成覆盖全年龄段、全技术水平的多元化布局。“雪场每年都在升级改造，不管是滑雪新手，还是资深爱好者，都能在此找到专属乐趣。”大景山滑雪场运营负责人介绍，往年雪季日均接待游客超5000人次，今年筹备更充分，力求带给游客更好的体验。

茱萸山滑雪场是亲子家庭的首选：集滑雪、戏雪、冰雪文化体验于一体，戏雪公园内堆雪人、打雪仗的童趣满满；配套民宿、咖啡屋暖意融融，玩累了可随时歇脚休憩。更值得期待的是，茱萸谷“雪国秘境”冬季项目同步启动，北

区滑雪场与南区雪国秘境南北呼应，共同构成一个完美的冰雪度假地。“带孩子既能体验滑雪，又能亲近自然，还有亲子互动项目，比宅在家有意思多了。”提前咨询开园时间的市民李女士说。

督公山滑雪场则兼顾“专业与贴心”：1200余米总长的雪道梯度分明，2.4米最小落差适配孩童与初学者，40米最大落差满足进阶需求，雪地摩托道更添速度激情；新增的雪山打卡点，随手一拍都是冬日大片。自助验票系统省去排队烦恼，500个座位的餐饮区提供能量补给，大型免费停车场方便自驾，

细节之处尽显贴心。“自驾1个多小时就到，设施全、服务好，每年冬天都带家人来。”安徽萧县游客赵先生已是这里的常客，跨省而来的认可，见证着贾汪冰雪旅游的辐射力。

除了在雪上飞驰，贾汪冰雪嘉年华还有更多惊喜。“冰雪+”战略的深度实施，让冬日游玩更具层次感：滑雪之余，可到大洞山景区看传统民俗展演，赴潘安湖景区赏国潮灯展，还能走进采摘园，摘下冬日里的“红宝石”耿集草莓，体验“雪后摘果”的独特乐趣。

“我们整合滑雪、采摘、非遗等资源，推出优惠活动，就是要让游客玩得尽兴、吃得开心，让贾汪冰雪经济为苏皖鲁豫省际交界地区发展聚势赋能。”贾汪区文体广电和旅游局党组书记、局长姜华表示。

雪落贾汪，商机涌动；驰骋雪上，快乐飞扬。如今的贾汪，16万平方米雪场整装待发，年接待游客近20万人次、营业额超1300万元的冰雪经济版图持续扩容。以“体育带动、文旅助力、农业融合”为思路，这里让每一片雪花都成为富民强区的“金粒子”。这个冬天，不妨赴贾汪之约，在雪道上飞驰，在烟火中沉醉，感受“贾汪真旺”的冬日活力，解锁最畅快的冬日体验。

**家乡味道·一味一故乡**

## 暖冬解馋，还是那坛腌洋姜

◎平淡是真

“今年腌的洋姜好了，抽空回家来拿。”妈妈的电话刚挂，腌洋姜那脆爽酸辣的滋味就已顺着记忆钻进我的脑海——刚出锅的馒头掰开，夹两片浸得透亮的洋姜，热气裹着脆劲，一口下去，酸辣咸香在舌尖打转，光是想想，就馋得人直咽口水。

洋姜属菊科向日葵属，块茎土黄色，模样粗粝却耐储存。小时候老家后院的菜地里，总种着半畦洋姜，枝叶长得像缩小版向日葵，风一吹便摇摇晃晃。

秋末霜降过后，地里的茎叶枯黄，就到了刨洋姜的日子。我扛着比自己还高半截的小锄头，跟着妈妈往菜地去，锄头落下时总掌握不好力道，要么挖浅了刨不出来，要么用力过猛把洋姜拦腰截断，看着断裂处白白的果肉，心疼得直跺脚。妈妈笑着蹲下来帮我拾掇：“别急，顺着根须挖，轻着点就好。”她的手粗糙却灵巧，握着锄头顺着洋姜的长势轻轻一撬，一个个胖乎乎的块茎就带着泥土滚了出来，不一会儿竹篮就装得满满当当，沉甸甸的压得我胳膊发酸，却仍舍不得松手。

挖回来的洋姜得先“褪泥”，因为表面坑洼多，泥土藏得深，要放在水盆里反复揉搓，指尖抠遍每个凹陷处，洗干净的洋姜摊在屋檐下的竹席上晾透，直到表面干爽无潮气，才算可以腌制了。

家里有只深褐色粗瓷老坛子，是奶奶传下来的物件，妈妈说这坛子腌菜透气不跑味，是腌洋姜的“老伙计”。料汁熬制最见功夫：铁锅烧热倒油，油冒烟时

放入八角、花椒、姜片，小火炸出焦香，接着倒入酱油、陈醋，加少许白糖提鲜，汤汁咕噜咕噜翻着泡，气泡裹着香味往上冒，最后丢进蒜瓣和青辣椒，瞬间香气四溢，顺着窗户飘出院子。隔壁婶子总能循着味过来：

“嫂子，又腌洋姜呢，这料汁香味能飘半个村，哪天给我传授传授秘诀。”

那时，我蹲在灶边看得入神，灶火跳跃着映得妈妈的脸颊红彤彤的。她把晾好的洋姜放进坛里，大的块茎铺在坛底，小的则顺着缝隙挨个塞满，铺一层就撒一把粗盐，再把辣椒段和蒜瓣均匀摆放。等洋姜装到离坛口两指处，便把晾凉的料汁“哗啦”一声倒进去，液面刚好没过洋姜，妈妈盖上坛盖，这才算完成全部工序。

接下来就是十多天的漫长等待，每天放学回家，我第一件事就是跑到厨房看洋姜，常常趁着妈妈不注意，悄悄拿开坛盖“探班”，头几天洋姜还是土黄色，渐渐被料汁浸成琥珀色，青辣椒慢慢变软，裹上酱色，蒜片变得半透明，在液面轻轻浮动。妈妈总笑着拍开我的手：“急啥？腌菜得等时辰，味儿钻透了，

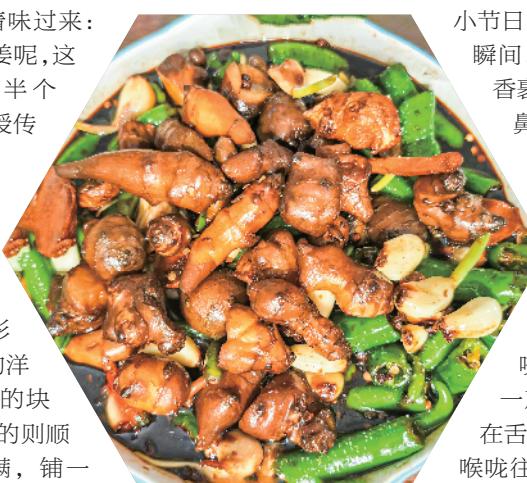
咬着才脆生够味。”可我早已按捺不住，总盼着能早点尝到滋味，甚至掀开坛盖凑上去闻，那股子淡淡的酱香混着蒜香，更勾得人食欲大增。

开坛那天堪称家里的小节日。妈妈掀开坛盖的瞬间，浓郁的蒜香、酱香裹挟着酸辣味直冲鼻腔，引得人连连吸气。洋姜裹着亮油，色泽油亮诱人，妈妈夹起一块洋姜，切成小片递过来，我赶紧咬下去，“咔”的一声脆响，酸辣瞬间在舌尖炸开，咸香顺着喉咙往下咽，后味还带着洋姜本身的清甜，越嚼越有滋味。妈妈早蒸好了一锅馒头，刚出锅的馒头暄软蓬松，掰开夹两片洋姜，热

乎气与脆爽口感碰撞，酸辣解腻，我能连吃三口，噎得直打嗝。妈妈一边给我递水一边嗔怪：“慢点吃，坛里多着呢，没人跟你抢，看把你急的。”

带着儿时的回忆，好不容易等到周末，我赶紧驱车回老家。刚进家门就直奔厨房，那只老坛子静静放在墙角，掀开盖子，酱色的洋姜映入眼帘，我忍不住夹出一小块，放进嘴里，脆嫩适中，咸淡刚好，还是小时候那个味。妈妈笑着走过来：“好吃吧，知道你爱吃，特意多腌了一些，给你装满满一袋带走。”她拿起勺子，小心翼翼地把洋姜连同料汁一起装进袋子里，反复叮嘱：“放冰箱冷藏，能吃好久，吃完了再来拿。”

吃着腌洋姜，脑海里又浮现出一幕幕：妈妈洗姜的身影、邻居婶子的闲谈、儿时急切的等待……这口腌洋姜，裹着母亲的牵挂，更承载着独属于家乡的味道。这是刻在骨子里的味觉记忆，无论走多远，只要尝到这口滋味，乡愁便有了归宿，心底也随之涌起阵阵暖意。



分享你的“家乡味道”

为了让市民更直观地感受乡土风味，徐州报业传媒集团重磅推出“家乡味道”徐州农特产品征集推广行动，通过线上线下活动打通优质农产品从田间到舌尖的“最后一公里”，让徐州好物走进千家万户。登录徐报集团自主创办的“彭橙GO”线上商城（扫描右侧二维码），更多好物一键到家！



品尝家乡味道  
扫码选购