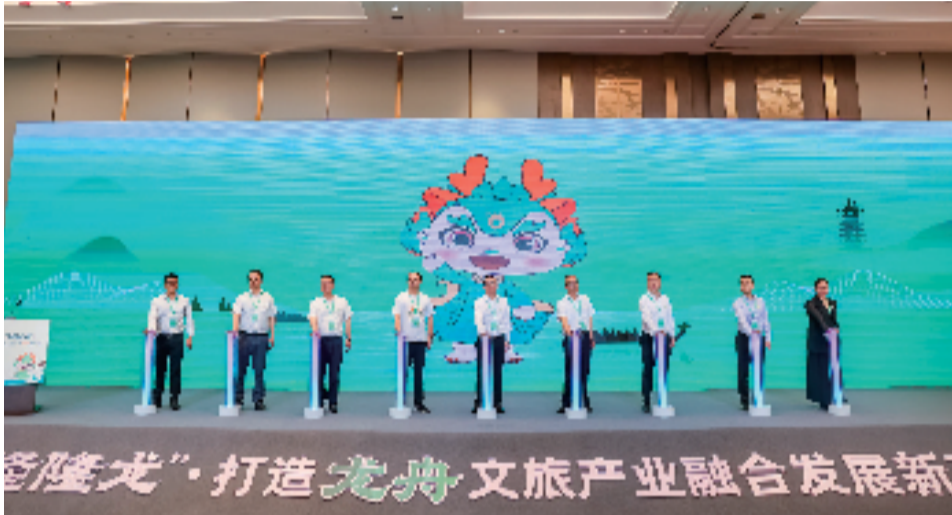


5·19中国旅游日

瑞安“隆隆龙”龙舟文旅IP盛大发布



▲发布会现场



▲宁波银行龙舟文旅卡发布



▲龙舟宴定点商家授牌仪式

“5·19中国旅游日”，一场盛大的龙舟文旅IP发布会在瑞安隆重举行。瑞安市文广旅体局携手瑞安市旅游投资有限公司共同发布了全新的龙舟文旅IP“隆隆龙”，以龙舟为魂，通过一系列精彩纷呈的活动，充分展示了瑞安深厚的龙舟文化底蕴与独特的文旅魅力。

瑞安市人民政府副市长陈鹏出席发布会并致辞。各乡镇(街道)代表、龙舟协会分会代表、旅游推介官代表、长三角旅行社代表、瑞安文旅企业代表等齐聚一堂，共同见证这一文化盛事。

活动现场，激昂的龙舟主题曲率先奏响，歌声中传递出“团结、奋进、拼搏、和谐”的龙舟精神，瞬间点燃现场气氛。

随着启动柱的点亮，瑞安龙舟文旅IP——“隆隆龙”正式亮相。这位融合了瑞安历史、文化、习俗、非遗与国潮特色的“小明星”，以其圆墩墩的外形和灵动的表情，瞬间俘获了现场所有人的心。它不仅是瑞安文化的生动体现，更是瑞安文旅产业的一张崭新名片。据了解，“隆隆龙”的设计历经多轮评选，最终从全国18个省(市)的百余件作品中脱颖而出。

在龙舟文创品展示环节，模特们身着精美的龙舟表演服、龙舟亲子服、主题文化衫，手持水杯、公仔、雨伞等文创品，为观众带来了一场视觉盛宴。这些文创品不仅设计精美、实用性强，更融入了龙舟文化元素。据了解，这些龙舟文创品和旅游商品均已投产，订货渠道也已开启，即日起将在各大商场、旅游集散中心、景区、民宿、酒店及加油站等地进行售卖。

除了丰富的文创品展示，主办方还特别推出了多款寓意深远的龙舟宴。菜品如“百龙争渡”“赛龙夺锦”“龙腾鱼跃”等，不仅菜名充满诗意，而且选材精良，融入了瑞安熏鹅、鳗鲞、湖岭牛排、北麂黄鱼等本地特色佳肴。

同时，龙舟宴定点商家和龙舟文创品、旅游商品专营店的授牌仪式也顺利举行，他们将成为推广瑞安龙舟文旅IP的重要力量。

为了让更多人了解和体验瑞安龙舟文化，主办方还发布了三条龙舟旅游精品线路。这些线路将千年龙舟传统与现代旅游元素巧妙结合，为游客呈现了一个既传统又现代的瑞安端午假期体验。

此外，宁波银行在发布会上推出了瑞安文旅龙舟卡。这张龙舟卡为市民和游客提供了门票减免、餐饮、住宿折扣等一系列优惠活动，进一步推动了瑞安文旅产业发展。

本次发布会围绕“五个一”主线开展，即一个龙舟IP形象、一套龙舟文创品、一首龙舟主题曲、一桌龙舟主题宴、一张文旅龙舟卡。下步，将借助网络新媒体和旅游达人社群的宣传矩阵，进一步提升瑞安龙舟文旅IP的知名度和影响力。

瑞安市文广旅体局负责人表示，将继续推进农、旅、文、体融合发展的新路径，擦亮“山海画卷 书香瑞安”的文旅金字招牌，实现文旅体产业的高质量融合发展。



◎林献雄，图片由瑞安市文广旅体局提供

链接一

瑞安龙舟旅游精品线路

◎龙舟精品一日游



◇上午游览：忠义街(历史人文古街,包含玉海楼、非遗馆、南戏鼓词馆等人文景点)

◇下午游览：前往中塘河,参加“百龙巡游”、龙舟民俗文化周活动

◎“百舸争流,龙舟团建”精品二日游

D1:S2轻轨接站

◇上午游览：均路村

◇下午游览：黄林古村

◇晚上游览：夜游塘河

D2:

◇上午游览：前往中塘河,观赏赛龙舟

◇下午游览：中餐后,适时送S2轻轨站

◎龙舟文化、亲子研学三日游

D1:S2轻轨接站

◇上午游览：忠义街、玉海楼

◇下午游览：中塘河观赏赛龙舟

◇晚上游览：塘河夜游

D2:

◇上午游览：东源木活字印刷展示馆、东梨民艺博物馆

◇下午游览：露营寨寮青空、围炉煮茶

D3:

◇上午游览：曹村-梅龙溪休闲旅游带、垟心岛田园观光区、碗窑非遗研学工坊

◇下午游览：参观瑞安水产城、自由购物,结束后适时送S2轻轨站

链接二

瑞安龙舟宴菜品

◎四个冷菜:

1.瑞安熏鹅&红皮海蜇

2.卤羊粒子&手工鱼饼

3.鲜卤目鱼&巧拌鱼肚

4.海风鳗羹&传统酥肉

摆盘装饰运用非遗技艺面塑,将传统冷盘与面塑相结合,用颜色鲜艳的龙舟造型烘托出龙舟宴的文化氛围。



◎十二大热菜:(含一个冰镇)

1.本地鸡捞湖岭粉干—龙飞凤舞

选用瑞安本地食材,本地鸡肉纤维结实,湖岭粉干也是瑞安人的传统主食,爽滑Q弹。菜肴入口浓郁鲜香,越嚼越香。

2.传统酒炖北麂黄鱼—龙腾鱼跃

瑞安人对大黄鱼拥有特殊的情感,在以前无论是家宴聚餐、婚嫁喜酒,大黄鱼总是桌上必备的菜肴。

3.鸡油露汁蒸松叶蟹—百龙争渡

俗语说靠山吃山、靠海吃海,作为沿海城市、鱼米之乡的瑞安,海鲜必然是宴席的主角。松叶蟹也是宴席不可或缺的一道主菜。

4.温州胶冻捞汁龙虾—赛龙夺锦

创新的将温州传统胶冻与刺身龙虾相结合,用秘制酱料浸泡,龙虾鲜嫩,胶冻爽滑,口感麻辣中不失鲜甜。

5.松茸清炖湖岭牛排—乘风破浪

湖岭牛排已是瑞安的美食招牌。采用传统的中国式炖煮,加上松茸提鲜,鲜香软糯,非常适合大众口味。

6.有机土豆焗大连鲍—龙鼓争鸣

鲍鱼口感鲜咸弹牙,裹满鲍鱼鲜味的土豆粉糯咸香,入口惊艳。

7.特色青蒜沸腾三鲜—瑞龙巡游

传统海鲜新式做法,用沸腾的方法烹饪海鲜,麻辣鲜香,为百舸竞渡的龙舟添一把热辣滚烫。

8.齐心协力龙舟之胜—跃浪争先

厨神澳带拼蟹排,又是蕴含浓郁海味的菜肴。靠海吃海,不可或缺的新鲜。

9.原味协鹿木马蹄笋—齐头并进

瑞安被誉为中国马蹄笋之乡。鹿木马蹄笋肉质脆嫩、鲜甜爽口、营养丰富,原味灼最能提取其美味。

10.传统手工鲜排骨粽—共庆端午

端午食粽,跟赛龙舟一样,都是标志性的节日习俗。手工包制的鲜排骨粽,软糯脱骨,咸香满溢。

11.马屿红糖麦仁鸽蛋—五福丰登(甜食)

马屿红糖是瑞安的特色美食,传统手法,古工熬制,甜香扑鼻。将麦仁和鸽蛋用马屿红糖炖煮,暖心暖胃、营养健康。

12.冰镇高楼东魁杨梅—旗开得胜(冰镇)

高楼杨梅闻名遐迩,也是瑞安的文化名片。端午正值杨梅季,东魁杨梅果大肉细,多汁味甜。

(以上菜品由瑞立滨海酒店提供)