

2025年 范長江行動 香港傳媒學子吉林行 之4

中國冰雪旅遊火爆，市場規模持續擴大。從最初的冰雪觀光、冰雪遊玩項目，到如今的NPC（非玩家角色）互動、在地美食體驗以及加入文化賦能，長春冰雪新天地近年不斷進行產品升級和資源整合，提升顧客體驗感。天定山旅遊度假小鎮副總經理王文瑜表示，新天地於2025年12

月19日正式營運，首日接待2.1萬名遊客，目前日均旅客介乎1萬至2萬人次，伴隨營運旺季在本月中下旬來臨，目標今個雪季接待客量突破150萬至180萬人次。上個雪季，該園區共接待旅客121萬人次。

大公報實習記者 張晰之吉林長春報道



▲長春冰雪新天地雕刻了多座地標，香港和吉林兩地傳媒學子在「香港地標」前留影。



▲長春冰雪新天地除了有冰雪觀光、冰雪運動之外，還有冰雪互動和遊玩等項目，香港傳媒學子樂而忘返。大公報實習記者林凱攝



掃碼睇片

復刻長春網紅夜市 引入快閃演藝互動 冰雪樂園文旅融合 讓冷資源變熱經濟

王文瑜（圓圖）介紹，2019年，吉林省建設集團開發、建設和營運全球最大冰雪樂園——長春冰雪新天地，目前已迎來第七屆。這個用85萬立方米冰雪打造的156萬平米樂園，今屆主題是「冰雪福耀中華·民族大團結」，主要項目包括4個大滑梯、8個小滑梯、36個兒童滑梯，可滿足不同年齡段的客群。



「景區最大特色是不僅有冰雪觀光、冰雪運動，還可以冰雪互動、冰雪遊玩。」在王文瑜看來，要可持續發展，必須把文化和旅遊相結合，讓更多人感受到吉林的在地文化。

古法存冰助提早建設 延長運營期

為了解決冰雪企業投資大、運營期短的問題，王文瑜表示，園區利用古法存冰，將前一年的冰存到冰窖「掩埋起來」，在翌年10月末具備施工條件時取出來開工建設，待純冰用完、氣溫下降後再到河水取冰，兩者有效銜接，繼而使得整個運營周期從原本60天，拉長到70至75天，無論是社會效益

還是經濟價值都有明顯提升。上個雪季，長春冰雪新天地高峰期單日接待旅客3萬至4萬人次，最一日曾接待6萬人次。王文瑜表示，來自南方的客人佔比已突破60%，當中有4%至5%來自大灣區，處於較高水平。為了吸引更多南方客群，長春冰雪新天地還打造了豐富多彩的演藝活動，他以暴風雪蹦迪為例，項目通過造雪機打造的「暴風雪」，讓遊客在漫天飛雪中釋放活力，「彌補南方遊客沒有看到下雪的遺憾。」

排隊區移進室內 提供充電與熱水

更細緻的溫暖藏在抵禦嚴寒的巧思裏。為了解「排隊受凍」的痛點，園區將熱門項目的排隊區移進了室內暖房，還為遊客提供免費的充電、熱水和物品寄存服務。長春冰雪新天地客服經理趙航介紹，景區設置有18處暖房，共覆蓋2萬平米，暖房採用獨立的供熱，常年屋子裏的溫度維持在攝氏23至24度，為南方遊客帶來溫暖，可以暖和好了再出

來玩。在旺季，不少熱門項目排隊時間長達1至3小時，為了旅客排隊不枯燥，王文瑜表示，長春冰雪新天地在遊客排隊動線上安排快閃互動的演藝活動，還把長春網紅市場永興夜市一比一復刻到室內空間，讓遊客排「520米世界級激情冰滑梯」的同時可以品嚐夜市文化，讓遊客更好地體驗「一站式打卡」。

冰糖葫蘆攤主向學子們分享稱，為了適應旅客需求，冰糖葫蘆也在不斷創新，推出各種新樣式，甚至還有辣條冰糖葫蘆。「我們每年冰件成本就在8000萬（人民幣，下同），單日成本就突破100萬，希望努力提高遊客體驗感，讓更多遊客來到，通過良性循環的方式，來解決運營的問題。」王文瑜強調，新天地在運營季，只考慮遊客體驗感，不考慮成本。

如今，「冷資源」正通過文旅融合、業態創新，轉化為帶動區域發展的「熱經濟」，讓冬季成為東北文旅的「黃金季」，也讓冰雪產業成為經濟增長的新引擎。



▲長春冰雪新天地為全球最大冰雪樂園，主要項目包括4個大滑梯、8個小滑梯、36個兒童滑梯，可滿足不同年齡段的客群。大公報實習記者林凱攝

長春冰雪新天地部分必玩項目

- 1314米珠穆朗瑪雪漂流
- 布達拉宮大漂流
- 520米世界級激情冰滑梯
- 親子滑梯
- 冰雪舞台·暴風雪蹦迪

數看長春冰雪新天地

2024至2025冰雪季	
整季接待遊客	121萬人次
高峰期日均遊客	3萬至4萬人次
最高單日遊客	6萬人次
2025至2026冰雪季	
開園首日遊客	2.1萬人次
目標整季遊客	150萬至180萬人次

1314米雪漂流 港生：新奇好玩

「我的腳被前面的玩家用手臂夾住，滑的時候一會鬆鬆、一會緊，都怕鞋子被扯掉了。」港生蔡偉韜體驗完「1314米珠穆朗瑪雪漂流」項目後分享道，第一次玩冰雪漂流的感覺，很正、很新奇。

走進長春冰雪新天地，學子們隨即被眼前的「1314米珠穆朗瑪雪漂流」項目所吸引，紛紛想要「衝頂」。蔡偉韜表示，原本以為會像香港迪士尼的激流一樣，但感覺下來完全不一樣。

同行港生蔡瑋思和鍾雨若也是首次體驗冰雪項目，蔡瑋思說：「第一次玩這個冰雪漂流非常之好玩，好像去了Frozen（冰雪奇緣）世界裏，覺得好

像眼淚飄出來都結成了冰。」鍾雨若也分享道：「滑下來的時候，寒風撲面而來，臉感覺被凍住了一樣，真的好好玩！」

雪道滑行 速度如過山車

據介紹，「1314米珠穆朗瑪雪漂流」是第七屆長春冰雪新天地的重磅升級專案，採用雙道並行設計。遊客們坐上連排雪圈，從起點出發，沿着蜿蜒的雪道順勢而下，在滑行過程中，能體驗到過山車般的刺激，感受風馳電掣的速度，尖叫聲和歡呼聲是此起彼伏。

雪道兩旁是精心雕琢的珠峰主題冰雕群，遊客



▲「1314米珠穆朗瑪雪漂流」沿着雪道順勢而下，十分刺激。大公報實習記者張晰之吉林長春報道

可以近距離欣賞到精湛的冰雕藝術，彷彿沉浸式穿越到了珠穆朗瑪峰腳下。無論是冰雕刻畫的珠峰的巍峨，還是周邊山體的細節，都栩栩如生，讓遊客在感受速度與激情的同時，也能領略到冰雪藝術的魅力。

大公報實習記者 張晰之吉林長春報道

吉港學子大打雪仗 感受東北式社交

吉林以一場浪漫的雪溫柔地眷顧了我們這群遠道而來的訪客。生長於南方的我，曾天真地以為，北方的冬天本就該被白雪覆蓋。然而，此次親身踏足這片土地，才發現，原來在北方，雪並非時刻都會降臨。為了迎接這場雪，我提前許久就盯着天氣預報，心裏一遍又一遍地祈禱，最終如願以償地迎接了它的到來，這也讓我愈發珍惜這份「冬日饋贈」。

在漫雪紛飛的吉林，港吉學子很快便在雪地裏打成一片。我趕忙舉起相機，定格下這些不可複製的珍貴瞬間：雪花在風中肆意飛揚，大家的身影在

其中奔跑、歡笑，我們沒有地域帶來的界限，沒有因陌生而產生的隔閡，雪球在空中歡快地飛舞，笑聲、呼喊聲此起彼伏。這熱鬧的氛圍，不僅消滅了南北氣候的溫差帶來的距離感，更拉近彼此距離。

來自香港理工大學的鍾雨若興奮地分享她的喜悅：「感覺我們和吉林大學的朋友們像是認識了很久一樣，無拘無束地打起了雪仗，這是在南方完全沒有過的體驗，真的很珍惜這次經歷。」

這場雪中盛會裏，來自吉林大學的張浩然成為了大家「重點關照」對象，遭到大家雪球的「圍攻」。他頭髮沾着雪粒，衣角裹着冰晶，模樣雖然顯得狼狽，笑聲卻最為開懷。

「砸個雪球過去 距離就近了」

事後談及這場雪仗，張浩然笑着說：「其實在長春，這樣痛快的大雪也不是天天有，所以我們今天也特別開心。」話音未落，他又補充道：「打雪仗可是很有東北特色的『社交』，我們東北人性格直爽，不管熟不熟，砸個雪球過去，距離一下子就近了。」

這場雪，下得正是時候。它像一座無形的橋樑，讓我們深刻體會到，即便地域相隔千里、生活語境各不相同，但青春的歡喜與真誠始終相通。我也滿心期待着吉林的同學們能來到香港作客，讓我們也能以「東道主」的身份，延續這份跨越南北的情誼，讓兩地青年的交流在雙向奔赴中愈發深厚。

大公報實習記者 林樞登吉林報道



▲港吉學子在雪中打成一片，雪球在空中飛舞，學生笑聲不絕。大公報實習記者林樞登攝



▲東北美食琳琅滿目，烏拉火鍋十分豪邁。大公報實習記者祁正攝

豪放與細膩兼具 東北美食一試難忘

鍋包肉酸甜酥脆，大拉皮Q彈爽口，烏拉火鍋熱氣騰騰，各類餃子鮮味十足……在吉林省的數天裏，香港傳媒學子除了通過參觀各類自然人文景觀了解東北，還用各式各樣的美味佳餚「品嚐」東北。

在吉林，學子們體驗了一回省級非物質文化遺產東北傳統美食——烏拉火鍋。大家圍坐在一個溫暖的火炕上，望着銅鍋沸騰着的水，把粉嫩的肉片汆燙成熟，調一碗東北特色的醇厚鹹香麻醬，夾起一大堆肉，狠狠一沾，放入口中，肉香醬醇，令人十分滿足。

港生蔡偉韜表示：「烏拉火鍋的酸菜很開胃，肉也很嫩，這些特產食材平時也很少見。」吉林的百年老店新興園餃子館，讓學子們印象深刻。「餃子、鍋包肉、雪衣豆沙都好好吃！」學子們在這裏，一嘗2024年世界鍋包肉大賽冠軍的風采。

拔絲地瓜也讓學子們一吃難忘。香港教育大學的張晰之說：「最讓我印象深刻的必定是拔絲地瓜。金黃糖絲能拉老長，外脆內甜不黏牙，內裏地瓜綿密軟糯，裹着焦香糖衣甜而不膩，趁熱咬下滿口香甜，屬於是妥妥的東北甜口寶藏菜。」

拔絲地瓜好玩又好吃

來自暨南大學的林樞登也表示：「東北的拔絲地瓜甜度適中，外脆內嫩，口感一絕！而且真的拔的老高了，屬於是吃得開心、玩得也開心的一道菜。」

數天的時間裏，東北香噴噴的各類美味菜餚始終伴隨着學子們。大家從一開始的好奇，再到大膽嘗試，最後大快朵頤。一些特色地方菜更是令人大開眼界，向香港學子們展現了東北菜的豪放和細膩。

大公報實習記者 祁正吉林報道