

“文旅《苏东坡》”项目定档！ 9月10日带你沉浸式领略苏轼魅力



剧照。

□杜艳

8月15日，四川省文旅创新融合项目文旅《苏东坡》正式定档，将于2022年9月10日起，每周六在文殊坊二期妙剧场驻场演出。

与传统话剧演出相比，文旅《苏东坡》项目，除了在妙剧场驻场演出外，还开通了由成都文殊坊直达眉山三苏祠的成眉文旅景区直通车。观众在观看完表演后，可乘车前往三苏祠游览参观，实现了成都到眉山，剧场到景区，游客零换乘。

话剧演出与景区直通车的结合，无疑是文旅融合发展的新尝试。通过话剧的表达，向观众讲述苏轼从44岁到64岁逝世期间跌宕起伏的人生经历。展现苏轼乐观豁达的精神，以及在文学创作上取得的非凡成就。苏轼作为一个富有创造力的生动形象存在于中国历史的

人物画廊中，可爱可亲，别具一格，熠熠生辉。

通过景区直通车，将观众带到苏轼出生和成长的地方——三苏祠，打通成都与眉山文旅“最后一公里”，为游客提供往返交通、门票预订、讲解预订等一系列自由行综合服务，真正实现文化和旅游的融合，为游客和成都市民提供四川文化旅游新体验、新选择。

为了保证驻场文旅演出的品质和艺术性，该项目驻场演出部分是由四川人民艺术剧院制作演出。由四川人民艺术剧院有限责任公司、眉山市委宣传、眉山市委文广局共同出品的原创话剧《苏东坡》，自2017年，创排演出以来，先后获得了国家艺术基金大型原创舞台剧资助项目、国家艺术基金传播交流推广项目，四川省艺术基金传播交流项目，四川省精神文明建设“五个一工程奖”优秀作品奖、中央戏

剧学院“第八届国际学院奖”等众多奖项认可。而话剧《苏东坡》也将是全国首个实现驻场演出的国家艺术基金项目。

为保证服务品质，该项目的运营是由成都景区直通车的运营公司四川田园文旅旅游服务有限公司负责。文旅《苏东坡》将沿用成都景区直通车碎片化、菜单式的服务，观众可根据自己的实际情况选择观剧和游览自由组合。

如今，四川正在积极推进世界级旅游目的地创建。除了风光迤邐的317、318国道风光外，人文历史景观也是世界级目的地的重要组成部分。而人文历史景观与自然风光相比，需要向游客提供更多的人文服务，才能使游客更加充分和完整地体验到四川人文历史景观的魅力。文旅《苏东坡》将是一次全新的尝试，或将开创文旅融合新模式。

四川推出“寻找苏东坡”主题研学线路

日前，四川省文化和旅游厅围绕东坡文化策划推出“寻找苏东坡”主题研学线路，涵盖成都、眉山、乐山、宜宾、泸州等地的旅游景区景点，为广大游客提供东坡文化的研学旅游新体验和新感受。

一、“宁可食无肉，不可居无竹”竹文化研学之旅线路

(一)线路设计

四川竹林面积位居全国前列，现代竹产业基地达千万亩以上，竹材制浆产能占到全国70%，拥有道明竹编、青神竹编等众多国家级非遗和蜀南竹海等一批竹林景区。

“可使食无肉，不可居无竹。”苏东坡的生活和诗文中随处可见竹，竹也凸显了苏东坡性格中“风来竹自啸”的傲然自若。通过“串竹成线”，打造靓丽竹旅游线路，在研学中体会苏东坡对竹的喜爱和达观气概、率真挺拔、不畏霜雪的美好品格。

(二)线路行程

第一天：成都—崇州道明竹编—青神国际竹艺城—特色竹宴—夹江大千纸坊（夹江造纸、夹江年画）

在崇州道明竹艺村可以了解国家级非遗“道明竹编”，寻访竹与建筑的完美融合——竹里。在青神国际竹艺城领略悠久的竹编文化发展史，赏竹编艺术精品，走进非遗竹编讲堂，了解竹编文化和基本编织手法，动手制作竹筒、纸鸢，品尝特色竹宴。在夹江大千纸坊园区，可实地参观手工造纸生产车间，了解手工造纸历史、原材料、工艺，亲手抄捞纸张，学习拓印国家级非遗“夹江年画”。

第二天：夹江—宜宾—蜀南竹海—江安竹簧

漫游世界上集中面积最大的天然竹林——蜀南竹海景区，在竹林中穿梭，听流水叮咚，看竹林飞瀑，还可参观竹簧博物馆，了解竹簧起源、发展历程。

第三天：宜宾—眉山三苏祠—成都

三苏祠内庭园红墙环抱，绿水萦绕，古木扶疏，翠竹掩映，形成“三分水二分竹”的岛居特色。参观三苏祠，可看祠内建筑、陈设、楹联、题记，感悟东坡文化。

二、“一门父子三词客，千古文章四大家”三苏故事研学之旅线路

(一)线路设计

本条线路将沿着苏东坡成长的轨迹，探访眉山三苏祠、蟆颐山重瞳观等地，聆听三苏故事，寻找教育启迪，探索家风家教对孩子成长的重要

作用。

(二)线路行程

第一天：成都—中岩景区—蟆颐山—眉山

游中岩景区，触摸苏东坡年少时期求学之地，闻东坡唤鱼联姻之趣，欣赏浪漫竹里流萤。蟆颐山自唐以来一直为眉山胜境，每当夕阳西下，江上渔歌唱晚，可观古眉州八景之“蟆颐晚照”“江乡夜月”。

第二天：眉山三苏祠—苏氏墓地—成都

游览三苏祠，观古典园林风光，赏碑亭书法真迹，学习东坡精神及三苏家风家教。苏氏墓地是苏洵程夫人合葬墓，苏轼苏辙兄弟衣冠冢和王弗墓地，是眉山历来缅怀三苏、祭祀先贤的地方，也是四川省爱国主义教育基地。

三、“人间有味是清欢”舌尖上的东坡美食研学之旅线路

(一)线路设计

“日啖荔枝三百颗”“正是河豚欲上时”“早晨起来打两碗，饱得自家君莫管”，在美食家苏东坡的笔下，所食之物皆可文章。无论苏东坡身处何种境地，这些大快朵颐向来是舒适而惬意的，与苏东坡有着直接关系的美食更是不在少数，如“东坡肉”“东坡豆花”“东坡肘子”等。本条线路依托四川饮食文化，聚焦天府美食料之奇、技之巧，体味川菜博大精深，开展寻味舌尖的东坡人文之旅。

(二)线路行程

第一天：成都—川菜博物馆—眉山水街

前往世界上唯一以菜系文化为陈列内容的活态主题博物馆——川菜博物馆，通过了解川菜历史、川菜原材料、加工工艺以及亲手制作等环节，品味川菜魅力。打卡集水上演艺、扁舟夜游、特色美食、文化创意零售等业态于一体的“网红”眉山水街，体验夜游东坡的魅力。

第二天：眉山—中国泡菜城—东坡宴—眉山三苏祠—成都

游览国内首家以泡菜为主题的专题性博物馆——中国泡菜博物馆，感受省级非遗东坡泡菜的悠久历史、独特工艺，到泡菜企业学做手工泡菜，品鉴泡菜宴、东坡肘子等美

食。游览三苏祠，既可欣赏园林风光之美，又可沐浴诗词文学之馨香，还可在眉山老城区品味地道东坡美食。

四、“莫听穿林打叶声，何妨吟啸且徐行”东坡诗词研学之旅线路

(一)线路设计

苏东坡追寻杜甫遗迹，曾手书姿态横生、墨韵生动的《杜甫堂成诗卷》。苏东坡在母丧服毕后，顺岷江、长江而下出川。“但嘉守为汉嘉守，载酒时作凌云游”，一句诗作让苏东坡成为乐山旅游的形象大使。顺水而到宜宾时，苏东坡写过《过宜宾见夷牢乱山》“朦胧含高峰，晃荡射峭壁”。“佳酿飘香自蜀南，且邀明月醉花间，三杯未尽兴尤酣”描述的是苏东坡与泸州美酒的故事。本条线路跟随苏东坡的诗句与足迹，前往三苏祠、杜甫草堂、泸州老窖旅游区、乐山大佛等地，开启一段寻访东坡诗词的精彩旅程。

(二)线路行程

第一天：成都—杜甫草堂—泸州老窖旅游区—泸州

体验杜甫草堂博物馆的文墨飘香，游览花径、碑林、茅屋、水榭，了解杜甫的生活故事，拜谒中国文学史上的圣地。随东坡诗词，到泸州老窖旅游区参观“1573国宝窖池群”和国家级非遗“泸州老窖酒酿制技艺”，品味苏东坡诗词中的佳酿。

第二天：宜宾—滨江公园—蜀南竹海—乐山

在宜宾滨江公园，瞻仰苏东坡和黄庭坚雕像，感受苏东坡和黄庭坚亦师亦友、惺惺相惜、志同道合、患难与共的伟大友谊。苏东坡曾作诗赞竹“可使食无肉，不可居无竹。无肉令人瘦，无竹令人俗”。在蜀南竹海游伐仙女湖，徜徉竹林道，赏丝竹之乐，看清风挽竹，感受竹海的婀娜多姿。

第三天：乐山大佛—眉山三苏祠—成都

在乐山大佛景区，参观与苏东坡相关的苏园、载酒亭、东坡楼等景点，欣赏苏东坡诗碑和其手书的《醉翁亭记》。到三苏祠，可饱览书画、碑帖、器物等珍贵文物，从不同的视角了解苏东坡的文学、书法、艺术、生活情趣和人生态度。

赵会 整理

东坡文脉·聚焦

海南东坡唐佐纪念园成暑期师生研学打卡热点

7月底至8月初，由海南省旅文厅主办的“奔跑吧·少年”主题健身系列活动，成为今年暑期师生研学旅游的一大特色。

活动中，夏令营全体师生到澄迈县东坡唐佐纪念园等历史文化场所考察学习，感悟当年姜唐佐奋发读书、肇破天荒的事迹，学习历史文化知识。连日来，多所中小学校组织学生，开展暑期研学旅游，参观东坡唐佐纪念园，指导学生了解海南优秀历史文化，坚定文化自信。

东坡先生贬谪海南，居儋三年，姜唐佐赴儋州从学东坡，半年之久。元符三年（1100）三月，姜唐佐学业结束，将返琼州，准备赴广州应试。苏东坡题扇赠诗曰：“沧海何曾断地脉，白袍端合破天荒。”唐佐希望老师题赠一首完整的诗，但东坡表示：“你考登第，为你续成全诗。”后来姜唐佐不负老师期望，但东坡已终老常州，苏辙代兄为姜唐佐补齐全诗，为学界留下一段励志佳话。天荒地老，由此突破，“破天荒”一词也“飞入寻常百姓家”。

2021年2月起，海南省苏学研究会组织专家学者多次考察澄迈县东坡历史文化遗踪，通过田野读碑、



在海南东坡唐佐纪念园，领队老师在国社村东坡唐佐铜像前向夏令营营员们介绍姜唐佐尊师好学、终成功业的历史史料。（图源消费日报网）

文献考证，反复研究确认，姜唐佐祖籍福建古田县（今福建省宁德市辖），祖父姜天赐，拔贡生。姜唐佐的父亲姜元韶与两位伯父自闽入粤，后渡琼州，入籍“澄邑封平都儒姜村”（今澄迈县老城镇国社村）。姜元韶后任琼山县学教谕，唐佐即

随父居琼山，自琼山赴儋州从学东坡，故后世载姜唐佐为琼山人。

连日来，多个社会组织、群众团体集体前往东坡唐佐纪念园采风、参观。澄迈县文联专门组织美学家到纪念园采风，创作美术作品，弘扬东坡文化。

东坡文脉·杂谈

文豪侧影 美食家、实干家苏东坡

美食家——

寓惠三载，用美食疗愈人生苦旅

日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。900多年前，北宋文豪苏东坡在惠州写下名句，让惠州乃至岭南地区的荔枝闻名于世。

“自笑平生为口忙，老来事业转荒唐。”除了让他不辞长作岭南人的荔枝，东坡的名字还与众多美食密不可分。在东坡的存世作品中，涉及食材、食品、食事之作多达1200多篇，各地以“东坡”命名的菜肴有60多种。

既是贬谪受难之地、也是平生功业之所的惠州，是东坡美食地图的重要版块。在短短两年又七个月的岁月里，东坡“饱食惠州饭，细和渊明诗”，用美食疗愈人生苦旅。

翻阅东坡寓惠作品集，关于吃的文章、诗词俯拾皆是，是一个生动立体的“吃货”形象深入人心——深夜烤羊头充饥，美味的东江河鲜让他屡屡破戒，发明羊蝎子新吃法引起“众狗不悦”……

寓惠期间，由于薪俸微薄，生活拮据，东坡苦中作乐，烹饪美食虽然用料简单，工序也不繁琐，但“菜上有山水，盘中溢诗歌”。

苏轼在写给老朋友陈季常的信里称赞惠州“风土食物不恶”，又在《和陶归园田居六首》表达“愿同荔枝社，长作鸡黍局”的期盼，在《四月十一日初食荔枝》发出“我生涉世本为口，南来万里真良图”的感叹。

东坡一生爱吃肉，且无肉不欢，但苦于没钱买肉，再加上不敢与当地权贵争抢羊肉，只能叮嘱屠夫留下低价又没人要的羊蝎子（羊脊骨）。

羊蝎子虽然便宜，不好烹煮，却难不倒美食达人东坡。东坡首先将羊脊彻底煮透，再弄点烈酒浇在骨头上，撒上盐后用火烤到羊肉焦香。经过一番精心烹制后，东坡发现羊蝎子比普通羊肉还要美味。

美食家——

寓惠三载，用美食疗愈人生苦旅

日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。900多年前，北宋文豪苏东坡在惠州写下名句，让惠州乃至岭南地区的荔枝闻名于世。

“自笑平生为口忙，老来事业转荒唐。”除了让他不辞长作岭南人的荔枝，东坡的名字还与众多美食密不可分。在东坡的存世作品中，涉及食材、食品、食事之作多达1200多篇，各地以“东坡”命名的菜肴有60多种。

既是贬谪受难之地、也是平生功业之所的惠州，是东坡美食地图的重要版块。在短短两年又七个月的岁月里，东坡“饱食惠州饭，细和渊明诗”，用美食疗愈人生苦旅。

翻阅东坡寓惠作品集，关于吃的文章、诗词俯拾皆是，是一个生动立体的“吃货”形象深入人心——深夜烤羊头充饥，美味的东江河鲜让他屡屡破戒，发明羊蝎子新吃法引起“众狗不悦”……

寓惠期间，由于薪俸微薄，生活拮据，东坡苦中作乐，烹饪美食虽然用料简单，工序也不繁琐，但“菜上有山水，盘中溢诗歌”。

苏轼在写给老朋友陈季常的信里称赞惠州“风土食物不恶”，又在《和陶归园田居六首》表达“愿同荔枝社，长作鸡黍局”的期盼，在《四月十一日初食荔枝》发出“我生涉世本为口，南来万里真良图”的感叹。

东坡一生爱吃肉，且无肉不欢，但苦于没钱买肉，再加上不敢与当地权贵争抢羊肉，只能叮嘱屠夫留下低价又没人要的羊蝎子（羊脊骨）。

羊蝎子虽然便宜，不好烹煮，却难不倒美食达人东坡。东坡首先将羊脊彻底煮透，再弄点烈酒浇在骨头上，撒上盐后用火烤到羊肉焦香。经过一番精心烹制后，东坡发现羊蝎子比普通羊肉还要美味。

在《与子由第十五首之七》中，东坡写道：“三年食堂庖，所食岂蒙，没齿而不得骨，岂复知此味乎？”东坡也戏称这种吃法将羊骨头剔得太干净，引起家中“众狗不悦”。

在庞大的东坡文化体系中，酒文化也是一个极其重要的构成部分。东坡一生爱酒，不但喝酒，还喜欢自己酿酒。寓惠期间，东坡酿造和品鉴的美酒达八种之多，如桂酒、罗浮春、万家春和林婆酒等。其中罗浮春酒香飘千年，2015年入选惠州市级非遗。

实干家——

修桥筑堤推广农具，设计最早的“自来水”工程

以“宁远军节度副使”的身份谪居惠州期间，东坡虽无实权，仍发挥自己的影响力和实干精神，为官一任、造福一方，为惠州经济、文化、旅游建设打下坚实基础，并激励一代又一代惠州人砥砺前行，从此“天下不敢小惠州”。

为解决惠州城居民涉水出行不便的问题，东坡发起筹建“两桥一堤”。为筹集资金，东坡以身作则，带头捐赠皇帝赏赐的犀带，还动员弟妇史氏捐出“黄金钱数千”。

作为一名水利专家，东坡还为广州设计了中国最早的“自来水”工程，让广州人民在900多年前就喝上了“自来水”。

除了水利工程，东坡还在城建、农业、治病等方面改善革新，助推惠州地方建设，为百姓做了大量好事、实事。

见农民插秧辛苦，东坡仿制推广秧马；见惠州驻军无固定营房，杂居市内，建议建营房三间；目睹惠州缺医少药，便常蓄善药，施救贫病；发现江边郊野，到处都有无人掩埋的骸骨，便和僧范商量，筹集庵人埋葬，建造从家；建议推广水碓水磨，纠正米贱伤农，新居凿井方便四邻，举荐贤良，救民赈灾……

炉火旺 美味足 传承东坡文化美食

“东坡鱼丸好了，可以上菜了。”日前，正值就餐高峰，黄州地标美食馆里坐满了食客，厨师张彬在后厨精心烹制每一道菜。一张张点菜单堆在案板上，张彬神情镇定，烹制菜肴时还不忘提醒其他厨师，注意掌握火候，准确配料，保证每一道菜精美可口。东坡鱼丸、东坡肉、东坡牛肉、东坡土鸡汤……看菜单，张彬就知道好多食客是特地来品尝东坡系列菜品的。

张彬出生于1972年，曾任中国驻西班牙、葡萄牙和韩国大使馆后勤接待中心厨师，在国际、国家和省级烹饪大赛上共获12块奖牌，先后获“全国五一劳动奖章”“中国金厨

奖”和“全国劳动模范”等荣誉。

2016年，张彬在黄冈职业技术学院创建张彬技能大师工作室，研究推介东坡美食文化，创立东坡菜标准化体系，是黄冈市目前唯一一家集地方菜、东坡美食、产品研发、人才培养为一体的专业机构。张彬成为黄冈东坡美食制作代表人。

虽集众多荣誉于一身，但张彬不骄不躁，始终坚守在灶台，一边挖掘烹制东坡美食，一边带好学徒，不遗余力传承东坡美食文化。

炉火正旺，灶旁的高温让张彬额头上的汗珠不断，脖子上的擦汗毛巾湿漉漉的，身上的厨师服被汗水浸湿。“张大厨，我们想吃东坡饼，有没

有啊？”忙碌间，听到有食客站在后厨门口朝他喊话，张彬赶忙答应，笑着说：“现场制作来不及，但店里有包装好的东坡饼，可以尝下鲜。”

原来，该食客是张彬的老顾客，经常过来品尝东坡美食，他对东坡饼情有独钟。得知张彬是东坡饼制作技艺代表性传承人后，在传统节日时，他都会特地购买东坡饼当作礼物送给亲戚朋友。

张彬介绍，现在喜欢东坡饼的市民越来越多，对东坡美食文化的认可度也非常高，这让他挖掘东坡美食文化更有信心了。他认为，传承东坡美食文化的责任重大，只有更努力，才能做得更好。