



新业态擦亮

红梅文创园成为市民
体验工业文化的好去处。
新华社记者 杨青摄

唤醒城市记忆

半个世纪前制造“大国重器”的沈阳重型厂老车间，如今成为1905文创园手作匠人的集合地，创作“沈阳自造”文化产品；原红梅味精老厂房变身“网红”文创园，走进它的发酵艺术中心，能品尝最新的沈阳“味道”……

这里是沈阳市铁西区，新中国工业的摇篮，被本报记者称为“东方鲁尔”。本世纪初，铁西区重置城市空间格局，开启了具有划时代意义的“东搬西建”，300多家工业企业从市区陆续搬迁至西郊的沈阳经济技术开发区。那些承载着时代记忆、烙上工业印记的老车间、老厂房并没有随之消失，而是注入了文创产业的新鲜血液。

老铁西

老厂房新业态

“老铁，你从沈阳来，帮我带点红梅味精呗。”
“没问题，我给你多整点儿！”
曾几何时，这样的对话经常会出现在亲朋好友间，红梅味精也成了老沈阳人的自豪。
提起红梅，老沈阳人一定不会陌生。红梅始建于1939年，1997年4月，红梅味精被认定为中国驰名商标——这是味精行业的首个中国驰名商标，同时也是沈阳市的第一个中国驰名商标。

红梅文创园的前身是原红梅味精厂。2014年，沈阳红梅企业集团有限责任公司破产；2018年，沈阳万科获得老厂区租赁使用权限20年；2019年9月30日，红梅文创园正式走进大众视野。如今，味觉博物馆、发酵艺术中心、主题街区等13栋特色工业建筑错落有致。

“你确定这里就是我家附近原来的那个红梅味

精厂么？”已经离开沈阳10多年的“老铁西”李梦龙来到红梅文创园，直呼“不可思议”。

“这里有全国唯一一家味觉主题博物馆、东北面积最大的Live House音乐秀场及发酵艺术中心等多种业态。”红梅文创园推广总监南津如数家珍。

建筑是凝固的音乐，在铁西老工业基地振兴发展中，几百家工厂搬到了郊区，老厂房却保留下来，工业的记忆未曾淡去，“工业交响曲”蝶变为“文创交响曲”，响起的是铁西独有的记忆、文化与情怀。

南津说，在制定红梅文创园老厂房改造设计方案时，本着“修旧如旧”的理念，遵循最小程度干扰原则，最大限度地保留原始风貌、延续旧址建筑历史特征，使建筑焕发出新的生机。施工中尽量保留使用携带着大量真实历史信息原旧构件，以避免维修过程中的修缮性破坏。

如此，铁西各大文创园既保留了原有工业痕迹，又融入了现代文化元素，吸引着各年龄段的游客。截至目前，铁西区共有8家文创园正式对外开放，其中的1905文创园、奉天记忆文创园、工巢文创园、红梅文创园、韩帝园文创园、奉天工场平台式融合产业园、梦工厂文创园7家均为老厂房改造而成，还有5个在建文创园项目均在老厂房原址，工业遗址焕新再生成为铁西文创园的一大特色。

文创园新体验

“我刚刚写了一首名为‘巨人的家’的诗，想说明他的家实在太大了……”在1905文创园的生活艺术学院教室，记者见到辽宁省实验学校二年级的学生栾泽熙。刚刚上完“小小诗人创作训练营”课程的他，兴高采烈地将“大作”秀给记者。

“我们是沈阳第一个以‘展览+演出+消费+文化’体验的多业态融合的文创产业综合体。”1905文创园副总经理王之函说，1905文创园完整保留着工业遗址的原貌和工业风格，形成展现百年工业历史的文化地标。这个占地4000平方米的老厂房，如今

已蝶变成1万平方米的国际化艺术生活聚集地。

“真的超燃！舞台灯光都太炫了！”8月底，刚刚在1905文创园Live House看完摇滚音乐秀的“95后”李千千说“过几天还要再来”，“真没想到，这个由老厂房改造成的文创园，这么符合我们年轻一代的口味”。

初秋傍晚，游览在奉天记忆文创园，很多游客都被这里在原有建筑结构基础上打造的独具特色的民国主题建筑所吸引。目前园区内有马头琴、山楂树连餐餐饮、奉天记忆精酿啤酒馆和辽宁图书馆奉天记忆分馆等沈阳知名品牌，出租率达90%。游客的增多，也让这里入驻商家的腰包更鼓了。

位于铁西区卫工北街的中国工业博物馆，是我国目前规模最大的全面展示工业题材的综合性博物馆。它的原址是当时亚洲最大的铸造企业——沈阳铸造厂。如今，它已被列入第二批国家工业遗产名单，为工业遗址再利用提供了可复制的样本。

旧厂房变身文创园，工业文创旅游点亮了“盛京十二时辰”。沈阳市铁西区区长郭忠孝说，铁西将利用好丰富的工业遗址，挖掘百年工业文化，将工业文化元素融入产业发展、注入城市建设，打造文化新地标，推进工业遗址片区建设。

畅想新未来

传承工业文化基因，用好工业遗址资源，正在成为铁西区实现城区高质量发展的思路之一。

“新事物”进“老厂房”，铁西老工业基地初兴文创园正酣，凝聚着当地发展文化旅游产业的汗水和努力。

2020年底，《铁西区工业文旅产业发展“十四五”规划纲要》发布，着力描绘了“十四五”时期铁西区工业文旅产业发展蓝图。确定“十四五”时期，铁西区将坚持以文塑旅、以旅彰文，按照“空间、产业、资本”三大规划布局，以文化产业发展为主线，努力把资源转变为资本、特色转变为优势，在建设区域性文化创意中心中擦亮工业文化品牌，为沈阳建设文化强市贡献铁西力量。

值得关注的是，铁西未来文化产业发展谋划与储备项目的蓝图正在绘就。郭忠孝表示，铁西区将在凝聚和强化沈阳文化强市的思想共识中，坚持把工业文化作为基础性工程、战略性任务加以推进，把工业文旅产业作为主导产业之一。

“下一步，铁西区将推进工业遗址片区建设，打造工业文化遗址公园，培育‘文化+’新业态新模式，以创意赋能工业文化，推动工业文化资源创造性转化、创新性发展，积极开发以工业元素为代表的‘硬核’文化IP产品，培育形成文化创意全产业链条。”郭忠孝说。

与历史共情

温济聪

工业历史的旧痕迹，也能成为新时代文旅产业发展赋能。

如果说，每座城市都有自己的文化基因，那么“工业风”之于沈阳，无疑是植根最为深厚、色彩最为鲜明的精神特质。

令人欣慰的是，铁西区没有忘记。当地持续推进“铁西工业文旅产融新城发展示范区”工作目标，逐步实现“铁西区工业文化遗址公园”发展蓝图，铁西全域被定义为“永恒运转的工业城市博物馆”。

变“工业锈带”为“文旅秀带”，需要活化和利用好丰富的工业文化资源，将其作为提升铁西文化旅游软实力的重要载体和新动能。

一方面，要突出铁西的工业文化特色。

工业是铁西的根，工业文化是铁西的魂。铁西是老工业基地改造的缩影，这片土壤厚植劳模精神、劳动精神与工匠精神。在企业搬迁、转型升级、城市更新的进程中，它经历了经济结构、生态结构、城乡结构的调整和完善，始终突出工业文化要素、体现工业文化内涵，把工业文化符号嵌入到空间形态、环境生态、经济业态、文化活态中。

另一方面，要释放“文化+”新动能。

《铁西区工业文旅产业发展“十四五”规划纲要》提出，要做优工业文旅产业的发展空间布局，构建新工业、新科技、新农业三大板块。铁西加强工业遗址保护开发利用，鼓励文化与建筑等行业相结合，注重文化建设与生态环境相协调，促进文旅深度融合，推进“文城一体、景城一体、产城一体”三维一体化发展。

工业血脉涌动70余载，铁西铸就了工业史上一个又一个奇迹。在铁西区宽阔的开发大路上，矗立着一座引人瞩目的大型雕塑：黑色的基座上，一只红色的凤凰背负火球，昂首朝天，展翅欲飞。深挖工业文化内涵，与历史共情的铁西，将在涅槃中再创辉煌。



沈阳红梅文创园嘎嘎列车烧烤餐厅。本报记者 温济聪摄

西藏青稞“呀咕嘟”

本报记者 贺建明

花儿，就得到了一碗香喷喷的藏面。“一口面一口汤再加上一口酸萝卜，人间美味不过如此。”索朗群培说道。

为进一步发挥藏面这一地方特色美食的独特优势，彰显传统饮食文化独特魅力，拉萨市积极推动藏面生产规模化、产业化、标准化。西藏孔巴农畜产品开发有限公司负责人贡布多吉说：“我们平均每天生产1万多斤藏面，配送给300多家甜茶馆。”根据市场调研，拉萨市区内有各种规模的甜茶馆近3000家，藏面每天需求量至少在6万斤左右，藏面消费市场潜力巨大。

以青稞为原料酿制的青稞酒也是青藏高原上的一张“美食名片”，在西藏，逢年过节、结婚生子、迎送亲友少不了青稞酒的身影。

酿造青稞酒的工艺程序并不复杂，藏族家庭主妇大都是熟练、高超的酿酒师。凭借经验准确把握着青稞的火候和拌入酒曲时的温度，煮熟的青稞拌入酒曲后放置于木桶酒桶中，每桶酒粮可加水酿制三四次，酿出的酒液称为头道酒、二道酒、三道酒。为了使酒浓淡适宜，许多人家酿酒时多是将几道酒掺和均匀饮用。自酿青稞酒是藏族人家待客的佳品，饮一碗青稞酒，听一曲祝酒歌，得一份自在惬意。

传统的青稞酒保质期很短，主要是自酿自饮和用于交际。随着市场经济的发展，助力青稞酒走出西藏成为一项重要课题。如今，在西藏已有了大大小小多家传统青稞酒、青稞啤酒酿造工厂，形成了产业化、标准化的青稞酒

造体系。

9月3日，江苏产业援藏重大项目拉萨朗热酒村暨洋河股份与拉萨市人民政府战略合作签约仪式在拉萨举行，拉萨朗热酒村项目将致力于打造青稞白酒产业集群。

总投资超10亿元的朗热酒村项目开启了拉萨青稞白酒酿造的产业化进程。通过“做精青稞加工产业、做强酿酒产业、做靓特色文旅产业”，项目将有力以产业振兴带动乡村振兴，为拉萨乃至西藏的青稞加工业提供更强支撑。

“小时候，青稞通常用来做糌粑，酿青稞酒。现在，有很多以青稞为原料的健康零食，让我很喜欢。”“90后”女孩次仁玉珍不仅爱吃这些零食，还做起微商售卖这些零食，“我的顾客遍布全国，都很喜欢以青稞为原料的食品，还用藏语告诉我，西藏青稞‘呀咕嘟’（藏语意为‘非常好’）。”

近年来，随着青稞产业的发展壮大，青稞的深加工产品也越来越多。这其中，以青稞为原料生产的饼干、米花糖、代餐食品颇受年轻人的青睐。

西藏奇正青稞健康科技有限公司是一家致力于青稞研究、深加工转化的企业，该公司负责人王学兵说：“1公斤青稞，如果加工成青稞米，效益可增加1倍；如果加工成青稞饼干、青稞麦片，效益可增加10倍；如果用作提取青稞胚芽油、酶解多糖、酶解蛋白，效益会更高。公司开发的30多种青稞产品，仅去年销售额就达1080多万元。”

从一粒果腹的粮食到青稞米、青稞面、饼干、饮品，再到代餐食品、高技术高营养品，经过科技的加持，朴实的青稞如今实现了华丽转身，成为西藏农产品加工企业的“金钥匙”，农牧民口袋里的“金种子”。

舌尖经济

