



在大堤上湿地边骑行,到农家乐 品尝“舌尖上的崇明”—— “一米单车”带你环岛骑游

在大堤上、湿地边骑行,同候鸟相伴,品尝舌尖上的崇明,体验农家生活……这是崇明生态岛上一个美丽的“自行车旅行梦”。

2010年3月,崇明启动“一米单车”项目,由企业运作生态骑游,打造独特的自行车生态骑游经济链。4年来,崇明的自行车骑游经济,终于有了起色。

推出“一米单车”

自行车环岛骑游的概念,在国内崇明算是首创。

国内也有一些地区搞自行车租赁服务,但多为交通代步工具,由政府出资埋单。杭州西湖景区也有政府推行的自行车旅游项目,但外地游客无法实行“借借通还”,此外,当地还有不少私人摊主,价格难统一。

石勇曾是酒泉一名公务员。多年前一次旅游,被崇明岛的生态环境深深吸引。2009年底,他索性辞去工作,拿着“一米单车”规划找到崇明县政府。正值崇明举办环岛赛规模越来越大之际,县政府召开协调会,石勇的规划获批。

传说玉龙雪山终年云雾缭绕,仅有一天时间才有一米阳光照在山顶,美好而短暂。“一米单车”休闲服务有限公司的名称,取自于此。

规划中,拟建18个借借通还的自行车驿站,游客可通过银行卡预授权的方式缴纳押金,获得骑行服务手册和地图,路途上遇到意外情况,可拨打救援电话获得保障车的支持。驿站设有补给、打气、修理等专业服务,并为游客提供吃、住、行、游、购、娱一条龙服务。

梦想曾遇困难

石勇的梦想是,打造中国第一个自行车旅游岛。

梦想,一开始却生生卡在在了现实的瓶颈里。

起初3年,崇明自行车骑游经



崇明岛上空气清新、环境优美,骑行其间乐趣无穷

本报记者 周国强 摄

济比较冷,千余辆鲜有人问津的自行车在各大景区都裹着“棉被”,与企业一同“过冬”。“在实际运营后才发现,自行车骑游季节一年只有春秋两季共4个月,以双休日为主,如果双休日下雨,就更难办了。”石勇告诉记者。企业测算,崇明冬季较之春秋两季,游客下降率达30%,而参与骑游的游客下降率亦非常明显。“2010年接待骑游客1万余人,多数是以白领和外国游客为主的团队客,散客比较少。”

崇明县政府对“一米单车”项目给予了投资性旅游补贴。2010年,该项目被国家旅游局、国家体育总局评为“中国体育旅游精品项目”,并给予10万元的一次性金额奖励。

但即便如此,“一米单车”仍连年亏损。

骑游带动食宿

不过有业内人士指出,“一米单车”在企业化运作中,应遵循优胜劣汰的市场化规律。

尽管“一米单车”仍在经历着发

展初期的阵痛,但其为生态岛旅游业带来的“溢出效应”却已经越来越明显。对岛上农家乐、住宿、餐饮等联动收益帮助较大。据统计,骑游客逗留崇明岛的时间平均为1.5天,45%的骑游客选择入住某度假村,33%选择农家乐,仅有12%的骑游客选择一日游。“以一个参与骑游的400人团队为例,其对‘一米单车’的企业收入或仅为1万至2万元,但这支团队本身的旅游消费实际达到30万元。”石勇说。

今年“五一”期间来崇明骑游的市民徐斌晒出他的骑游账单:租赁自行车两天花费160元,住宿596元,伙食477元,采摘蔬果和购买崇明土特产674元……一名骑游客带给“一米单车”的收益虽有限,但贡献给崇明的旅游收入却不菲。

令人欣喜的是,去年,“一米单车”终于实现收支平衡。今年清明,“五一”小长假期间,“一米单车”休闲服务有限公司的自行车租赁数较去年同期增长30%,营业额增长42%。

沿着线路体验

“发展自行车运动也好,开展自行车旅游项目也好,都需要一个处处是景的‘全景式’环境。”崇明县旅游局相关负责人指出。将自行车文化和生态岛的旅游文化结合起来,是生态岛整体建设的方向。

如果开车,你无法体会到乡间小道的景致,无法感受到从江堤上吹来的海风,无法捕捉到珍奇鸟类的表情,更呼吸不到天然氧吧的空气。当然,沿着骑行路线,你还能去一品尝尝舌尖上的崇明——崇明糕、黄金瓜、崇明羊肉等。

“若开车上岛,体验一次就够了。但现在,如果岛外人士上岛骑游,便会发现,更多极致美景需要环岛骑行才能感受到,他们就会来更多次。”石勇指出。

现在,更好的消息传来,崇明开始规划沪上首个自行车绿道,为自行车爱好者打造更便利的骑游环境。

本报记者 陶邢莹

崇明 鲜美农家菜

蟹黄鱼肥米香,舌尖上的崇明,令人垂涎欲滴。崇明菜肴,在上海独树一帜,具有鲜明的乡土风味,且绿色环保天然。骑上单车,沿着环岛骑游线路图,去找寻最好吃的农家菜。

● 刀鱼三吃

骨头油炸,鱼肉分吃,汤水再炒一份草头。

崇明人吃刀鱼相当有手艺,筷子夹着刀鱼的头,微微颤抖往上拎,下面半条鱼肉完整地脱落了,筷子一转,再一拎,上面半条的鱼肉又完整地脱落了。

● 崇明羊肉

嫩点的羊肉煮上个把小时,老一点的煮二三小时,就会酥软,煮好后就放在那里,客人点了,该怎么红烧就怎么红烧。

● 崇明圆子、崇明糕

崇明糕分两种。松的,蒸熟了就可吃;压实的,密实程度像年糕,切小点,还可以炒着吃,煎着吃。

崇明圆子个头很大,样式有几种,椭圆形的、圆形的、一头尖的、两头尖的,以区分里面的馅料,馅料有豆沙、芝麻、枣泥和菜肉。

● 酒酿蚶蜆

蚶蜆捉自滩涂,崇明酒酿是出了名的,与蚶蜆一样为寻常物。两样寻常物碰在一起,却成就了一种别致的风味,蚶蜆的鲜味,与酒酿的香甜结合,寻常物就出了彩。

● 水煮小龙虾

遥想当年,钓龙虾是崇明孩子重要的课外活动之一。煮小龙虾适用“温水煮青蛙”的原理,锅中倒入清水再倒入龙虾,慢慢加热,倒入适量黄酒去腥,再加盐,上桌时加点酱油。