

◆ 清远

# 文旅融合绘新卷 绿美山水引客来

广东旅游文化节11月启幕,北江大地盛装以待八方宾朋

文/李程 梁辉森

北江奔流绘就生态画卷,瑶寨欢歌传承千年文脉。2025年以来,清远市深入推进绿美清远生态建设,统筹文化旅游资源保护和利用,从强基础、优素质发力,加快打造“一带一廊一区”千亿级生态文旅产业格局,深化打造大湾区旅游度假目的地,旅游市场持续升温,游客接待量与旅游收入双双保持高速增长。

11月,广东旅游文化节时隔多年重返清远举办,这座“中国优秀旅游城市”正以饱满的姿态、充分的筹备,向世界展示清远文旅的独特魅力。



北江风光 李文勇 摄

## 全运赋能“赛事+”激活文旅新动能

近日,第十五届全国运动会群众展演健身气功项目决赛在清远体育中心体育馆落下帷幕,来自全国各地的40支队伍、300多名参赛人员以精湛的技艺和良好的风貌,奉献了一场精彩纷呈的展演,为本次群众体育盛会画上了圆满句号。值得一提的是,不少选手在参赛期间常提及要去吃清远鸡,体验清远本土特色美食。

作为广东省面积最大的地级市,清远坐拥得天独厚的旅游资源禀赋,培育了“闲情山水、激情漂流、亲情温泉、奇情溶洞、热情民俗、乡情民宿、浓情美食、风情乐园”八大旅游品牌,拥有国家3A级及以上旅游景区51个。

清远山水资源丰富,历来重视发展户外运动。马拉松、漂流赛、龙舟赛、桨板赛等赛事在清远常态化开

展。特别是在漂流运动方面,清远更被国家体育总局评为“全国体育旅游示范基地”,拥有国家体育总局指定漂流赛道。在2025广东·清远漂流文化旅游季启动仪式暨2025年国际漂流公开赛(中国·清远站)中,来自中国、俄罗斯、巴西、乌克兰、白俄罗斯5个国家共80支队伍的专业组运动员和漂流爱好者同场竞技,展现漂流运动的独特魅力。

乘着全运会的东风,清远进一步擦亮“跟着赛事游清远”品牌,通过因地制宜发展“体育+文化+旅游+美食”等创新融合业态,以越来越“出圈”的体育赛事,赋能文旅消费,为打造大湾区旅游度假目的地注入新动能。

赛事“燃”起来,带火一座城。据悉,第十五届全国运动会竞技组摔跤比赛将在11月上旬举行,更多的运动

健儿和观众将跟着赛事走进清远,在感受竞赛氛围之余,也能沉浸式体验“山水清远,岭南绿都”的独特魅力。



外国选手在清远古龙峡参加2025年国际漂流公开赛 清远市宣供图

## 多元聚力“文旅+”催热消费新市场

“从清远市区出发,仅需半小时就能抵达这个与野生动物为邻的奇妙世界。”来自广州的游客李女士兴奋地分享,“孩子第一次这么近距离观察长颈鹿,还在特色民宿体验了清远鸡宴,这趟旅行超值!”这样的场景,正是清远以清远长隆项目为龙头牵引,推动农文旅融合的生动写照。

自清远长隆开业以来,这个野生动物主题的旅游度假区已成为粤港澳大湾区游客的热门目的地。而长隆项目的辐射效应也显著带动了乡村产业发展,为此,清远发挥长隆辐射带动作用,积极探索“长隆+”模式,“一盘棋”统筹整合文旅资源,一体加强宣传、管理、服务,精心策划“长隆+漂流”“长隆+北江夜游”等系列精品旅游线路,实现点上出彩、线上结果、面上开花的良好发展格局。数据显示,长隆及周边区域已接待游客超100万人次,带动全市旅游业蓬勃发展。

在刚刚过去的中秋国庆双节假期,除了清远长隆人气爆棚以外,清远各地均推出了丰富活动吸引游客。如清城区打造多条性价比极高的“多日游”路线,串联辖区多个景点,清新区强化漂流、温泉以及乡村旅游产品供给,连山、连南以少数民族风情活动吸引游客。

双节期间,重点景区、乡村旅游点、特色民宿持续爆满,清远鸡美食、温泉养生、漂流等核心产品供不应求。据了解,双节假期清远全市接待游客333.2万人次,实现旅游收入36.4亿元,较2024年国庆假期分别增长56.39%和49.18%。

亮眼数据背后,是清远文旅产业的结构优化与品质提升。目前,清远正加快构建南部片区“清远长隆”+“北江生态”、北部片区“国家公园”+“壮瑶风情”的生态文旅产业格局,漂流、温泉、少数民族风情等特色IP深入人心,为旅游产业高质量发展注入持久动力。

## 全域参与 七大主体活动迎八方来客

广东旅游文化节(原广东国际旅游文化节)是广东省重要的文化和旅游品牌活动,以“悦见清远 潮涌广东”为主题的2025广东旅游文化节,将在清远通过七大主体活动,全方位展现广东文旅的多元魅力。目前,各项筹备工作已进入冲刺阶段。

开幕式及大型文艺晚会是本次盛会的重头戏,选址清远凤城广场,以“凤鸣朝阳”为核心舞美设计,将清远“凤城”的城市精神转化为震撼视觉奇观,晚会将融合壮瑶民族歌舞、非遗技艺展示等本土元素,打造具有国际水准与地方特色的文化盛宴,确保让嘉宾与游客感受到“清远温度”。

系列主题活动亮点纷呈,彰显“全域参与”理念。2025广东省非遗彩街大巡游将串联清远市政府广场至市体育馆的核心路段,汇聚全省各地市非遗资源,让市民游客近距离感受千年技艺的活态传承;清远温泉嘉年华依托优质温泉资源,推出养生体验、主题派对等活动,进一步打响“亲情温泉”品牌;“清远一桌菜”推介活动则深度融合“粤菜师傅”工程与本地农业产业,以清远鸡为领衔,呈现地道岭南风味。此外,第十三届清远鸡文化旅游嘉年华将打造为期三天的全民狂欢,旅游发展大会将汇聚文旅专家、投资企业与旅行商,共商产业发展新路径。

“广东旅游文化节是展示清远文旅发展成果的重要窗口。”清远市文化广电旅游体育局相关负责人表示,目前,全市上下正以“办一次盛会,兴一座城市”的决心,全力做好各项筹备工作,力争让旅游文化节成为一届“全特色、高水平、影响力广”的文旅盛会,让更多人爱上清远的山水之美、文化之韵。

◆ 莞铜协作

# 东西部协作助力印江农业高质量发展

莞铜协作实施“三+”模式,带动贵州印江大米、茶叶、木耳产业升级,助力农户增收

文/邹春江 张玉莲

梵净山下,茶满山,菌成行,大米、辣椒、冬瓜、南瓜等农特产品插上腾飞的“翅膀”,从贵州印江大山的田间地头,带着泥土的芬芳,飞到大湾区市民的餐桌上。

作为“国家农特产品质量安全县”,贵州铜仁印江始终坚持生态优先、绿色发展,近年来,东西部协作如春风化雨,不仅润泽了这片土地的特色产业,更开辟了群众增收致富的新路径,为农业产业高质量发展注入了强劲动力。

## 标准化生产 打造品牌金名片

风吹稻菽千层浪,又是一年丰收时。金黄的稻穗不仅扮美了坐落在印江最南端洋溪镇的田野山洼,也富了这一方百姓。

洋溪镇自古有“印江粮仓”的美称,贡米的历史可追溯到明代。但稻谷由于没有统一的栽种标准,统一的加工、包装、价格,农户种的稻谷质量总是参差不齐,价格也有高有低,好产品很难形成具有影响力的市场竞争。“种时热火朝天,卖时唉声叹气。”有着30多年种植稻谷



印江县沙子坡镇茶园 张玉莲 摄

经历的陈老伯说着种植的难处。

2022年,该镇巧借东西部协作的“东风”,引进生产、加工、销售一体化的铜仁梵禾生态农业综合开发有限公司,建成烘干、加工、仓储于一体的全自动大米加工流水线,填补了洋溪大米精深加工空白。

与此同时,该镇还深入挖掘“洋溪贡米”文化底蕴,努力打造“洋溪贡米”品牌,推动“洋溪贡米”实现规模化、品牌化发展。

2023年9月2日,一辆载有0.9万公斤优质洋溪大米的卡车,从印江土家族苗族自治县洋溪镇出发,顺利运抵东莞市寮步镇,销售金额达10.8万元。有市场、有销路,群众的种植热情提高不少。

2024年洋溪镇“洋溪贡米”核心基地达1500亩,示范带动全镇发展1.3万亩水稻种植。采取“公司+基地+农户”的发展模式,坚持“统一规划、统一品种、统一标准、统一品牌、统一加工、统一销售”,有效带动洋溪、新黔、双龙等5个村100余户群众增收,户均增收4000元以上。

据悉,2024年共40多吨洋溪贡米销往大湾区,镇人大主席田宏进说:“目前,‘洋溪贡米’已成为我镇支柱产业之一。”

## 资源整合 激活发展新动能

走进沙子坡镇韩家村茶叶生产车间,

一片忙碌的景象,茶香扑鼻,堆积如山的鲜叶刚从山上采摘下来,就被送进加工厂。经揉捻、渥堆、提香等18道工序制成的红毛茶,以每公斤7.2元的价格源源不断发往铜江茶叶公司。

“过去守着数百亩茶园,春茶采完夏秋荒。”在印江自治县沙子坡镇韩家村的茶山间,驻村工作人员李海松望着青翠的茶垄感慨。

曾经,因缺乏加工设备导致茶叶下树率不足50%,该村及周边的两个村庄的茶农年年面临“丰产不丰收”的困境。

2024年10月,东西部协作的春风吹进武陵深山。160万元东西部协作资金为这片山上茶产业带来了“及时雨”。1000平方米标准化加工厂拔地

而起,精品茶与大宗茶两条现代化生产线轰鸣运转。随着印江梵境云山生态茶业有限公司入驻,韩家、冷草、四坳三村680亩茶园实现集约化管理,形成“企业+合作社+农户”的产业共同体。

“今年春茶产值已超150万元,夏秋茶预计再增收50万元,综合效益较往年明显提升。”公司负责人李红军介绍。

该村的9户村民以茶园入股方式获得企业股权,首批入股的茶农已收到近7万元分红。不仅如此,还带动村里剩余劳动力就近务工。56岁的唐中凤边操作炒茶机边笑道:“家门口打工每天挣100元,这样的好事以前想都不敢想。”目前该产业已带动300余人灵活就业,预计全年务工收入超40万元。

从单打独斗到抱团发展,从“卖原料”到“卖产品”,韩家、冷草、四坳村茶产业的蜕变印证了东西部协作的强大效能。这座曾因茶产业效益低下而陷入困境的村庄,如今在东西部协作的春风下,正通过产业升级和资源整合,走出一条茶产业高质量发展的新路子。

## 轮作模式 实现“一地双收”

深秋时节,印江合水镇兴旺坝区的稻田里,金黄的稻穗刚被收割完,黑色的木耳菌棒便整齐铺满田垄。稻香与菌香交织,勾勒出一幅“秋收秋种无缝衔接”的现代农业新图景。

“水稻+木耳”的轮作模式,是印江探索现代农业发展,实现“粮经”作物优势叠加的“加法题”。“合水镇党委书记李坤表示,土地产出比不高,就易陷入“一方水土养不活一方人”的发展困局,再好的农田多年不轮种,也会导致

土壤肥力下降、病虫害累积出现减产减收。

通过时空互补,可让土地“全年无休”,这是“稻耳轮作”的优势和胜势。2018年,印江开始大面积推行稻耳轮作模式,通过“水稻种植—黑木耳栽培—菌渣还田”的循环体系,让土地重获生机,耕地质量等级稳步提升。

在板溪镇上洞村的食用菌菌棒存放车间,数百万棒菌棒整齐排列,静待稻收后排田移栽。这条新引进的自动化生产线每小时可生产1500棒菌棒,日产量达1.5万至2万棒,效率是人工的3倍多。

“自动化接种无菌车间的投用,使菌棒成活率从90%提升到95%。”村党支部书记任坤刚介绍,2024年上洞村申请到东西部协作资金130万元,建成菌棒生产线、灭菌间,采购生产设备,建设生产厂房,维修大棚,产业基础设施得到全面提升。

“今年计划发展750万棒菌棒,覆盖18个行政村,比去年增加50万棒。”板溪镇相关负责人表示,食用菌木耳已成为该镇强村富民的重要产业。东西部协作资金的持续投入,使这个特色产业实现了从量变到质变的飞跃。据介绍,接下来还将继续投入资金完善产业链条,在印龙菌业建设包装车间,全链条促进产业发展。

近年来,东莞积极携手印江,深化东西部产业协作,共同构建“东部企业+印江资源”“东部总部+印江基地”“东部市场+印江产品”三维合作模式,推动产业协同发展取得实质性进展。截至目前,已累计投入协作资金1.2563亿元,重点支持印江发展大米、茶叶、木耳等特色产业,通过精准帮扶和深度合作,为印江农业产业高质量发展注入了强劲动能,实现了两地互利共赢的良好局面。