

牢记殷殷嘱托
在推进中国式现代化建设中走在前列 乡村全面振兴·百千万工程

广铁集团“铁路+文旅”赋能乡村振兴 清远龙颈“非遗+农旅”亮相国际旅展

近日,第33届广州国际旅游展览会在广州琶洲广交会展馆举行。一处以“静动相融、农文旅共生”为特色的展区格外引人注目——来自粤北山区的清远市清新区龙颈镇,带着非遗技艺、本土好茶与生态民宿,亮相国际旅展的舞台。

而将这一切从深山“拉”进大湾区的,正是广东省乡村振兴驻龙颈镇帮扶工作队成员单位——广铁集团。展会期间,广铁集团铁青文旅公司董事长李建忠、副总经理刘昊,广州对口帮扶协作清远指挥部深入展区一线,现场指导展陈与推广工作,为乡村振兴项目加油鼓劲。这不仅是龙颈镇农文旅资源的一次集中亮相,更是广铁集团以“铁路+文旅”模式赋能乡村振兴的又一次生动实践。

■采写:新快报记者 朱清海



■铁青文旅公司、广清帮扶协作工作组、驻镇工作队、本土企业助力龙颈镇农文旅发展。



◀尚品德茗“扫码关注·领取茶礼”活动现场。



▶石坎陶瓷文创产品。

非遗活态传承,茶香与民宿共舞

本届旅展上,龙颈镇展区以“静态展示+活态传承+农旅融合”为主线,精心构筑起一座可看、可触、可感的“微型龙颈”。

石坎陶瓷——从深山窑火到展台C位。作为龙颈镇最具代表性的市级非遗、省工业遗产,石坎龙窑传统陶瓷制作技艺通过展区循环播放的拉坯、刻画等工序视频,向国际客商系统展示了其技艺精髓。更令人眼前一亮的是,展区专设的“梵音杯”与陶瓷冰箱贴彩绘体验区人气持续爆棚——观众在非遗传承人指导下亲手绘制专属陶瓷贴,在趣味互动中拉近了古老技艺与现代生活的距离。展区同步陈列的系列陶瓷文创产品,将区域性非遗提升为具备全国

认知度的文化IP,三天展期内吸引了大批境内外采购商与媒体驻足,成为全场公认的“文化打卡点”。

尚品德茗——一杯好茶,扫码结缘。本土茶企尚品德茗携多款自产优质茶叶亮相,供客商与观众现场品鉴。为突破展会时效限制、沉淀私域流量,企业同步推出“扫码关注·领取茶礼”活动。三天展期累计发放茶礼近200份,让城市消费者在一杯茶汤中记住了龙颈的山水味道,有效拉近了乡村茶品牌与大湾区核心消费群的距离。

谷里、北楼嵩茶民宿——首登国际舞台,引湾区目光。龙颈镇具有代表性的民宿项目首次登上国际旅展舞台。通过现场讲解结合高清视频轮播,展区集中展示了当地“推窗见绿、卧听溪流”

的生态宜居风貌。不少来自珠三角的自驾游爱好者现场咨询路线细节,更有文旅投资商就后续合作表达初步意向。

线下线上结合,人气口碑双提升

本届展会,龙颈镇展区创新“线下沉浸式体验+线上直播破圈”相结合的推广模式,由铁青文旅公司全程统筹执行。在线下,观众可亲手体验陶瓷彩绘、细品尚品德茗的茶香、咨询民宿度假路线,三位一体的沉浸式体验让展区人气持续火爆,咨询、体验、拍照打卡的观众络绎不绝。

在线上,铁青文旅公司同步开启网络直播带货与云推介。专业主播在镜头前娓娓道来与网友互动答疑。直播打破了展会的时空限制,让广大消费者

足不出户就能“云游”龙颈镇,以流量赋能品牌声量,为非遗产品和农旅资源打开了更为广阔的传播通道。

此次参展,是广铁集团以文旅融合赋能特色产业、落实“百千万工程”、深化乡村振兴定点帮扶的又一次系统性实践。驻镇工作队将充分发挥帮扶单位的资源优势,持续将龙颈镇的生态价值与文化价值转化为经济价值,推动农文旅深度融合,为龙颈乡村振兴注入强劲动能,助力高质量发展迈上新台阶。

从铁路列车到国际展会,从传统技艺到文化IP,从深山茶园到城市茶礼,从繁华都市到生态、休闲民宿……一条由“铁路+文旅”铺就的乡村振兴新路径,正在岭南大地上加速延展。而龙颈镇的故事,也将会被更多人看见。

粤桂协作

粤桂协作共建金秀品牌矩阵 今年一季度大健康产业综合产值超7亿元



■《助眠瑶浴产品升级开发关键技术及标准化研究》项目启动仪式现场。

新快报讯 记者朱清海 通讯员陈名扬 陈恺晟报道 今年以来,广西来宾市金秀瑶族自治县立足独特的瑶族医药资源优势与生态康养禀赋,深入落实“山上采药、山中康养、山下制药、山外拓展”全域产业发展战略,持续深化粤桂东西部协作对接联动,以品牌建设为核心抓手,全方位赋能瑶医药大健康产业提质升级、提速发展。

随着粤桂东西部协作持续深化,金秀精准搭建品牌发展体系,以“康养金秀”为核心母品牌,“金秀瑶浴”等特色产品为重点子品牌,统筹打造辨识度高、公信力强、影响力广的区域公共品牌矩阵,构建起品牌引领、产业集聚、全域发展的全新产业格局。

依托近两年216.6万元粤桂协作资金,金秀持续完善区域公共品牌授权与管理机制,严格筛选本土优质经营主体。截至目前,全县已成功授权16家资质齐全、品质优良、口碑良好的优质企业入驻品牌体系、使用区域公共品牌。通过政府权威背书、标准化品质认证、统一品牌视觉形象、线上线下全域推广等一系列有力举

措,有效整合了县域瑶医药产业资源,持续擦亮“康养金秀”“金秀瑶浴”特色产业名片,让品牌辨识度、市场公信力与核心竞争力得到显著提升。

粤桂协作的资源优势与品牌赋能的集聚效应双向发力,持续激活金秀瑶医药大健康产业发展新动能,推动全产业链稳步壮大、提质增效。依托粤桂两地资金、技术、市场、人才、渠道等全方位帮扶支持,当地不断完善瑶药材种植、研发加工、康养服务、产品销售全产业链条,推动传统瑶医药文化与现代大健康产业深度融合,加速特色资源优势向产业优势、经济优势转化。

2026年一季度,金秀瑶医药大健康产业综合产值高达7.09亿元,同比大幅增长64%,增速势头强劲、发展成效显著。首季“开门红”,不仅充分彰显了金秀瑶医药大健康产业的蓬勃活力与巨大发展潜力,更为全县大健康产业规模化、标准化、品牌化、产业化高质量发展筑牢了坚实基础,也为县域特色产业转型升级、助力乡村振兴注入了源源不断的强劲动力。

富川药膳师傅培训班开课 全员拿双证 就业率超七成

新快报讯 记者方轶 通讯员朱奇俊报道 近日,粤桂协作工作队四会驻富川工作组联合富川瑶族自治县人力资源和社会保障局启动“粤桂协作·2026年富川药膳师傅培训班”。本期培训班为期7天,5月26日完成技能认证考核。参加培训的41名农村劳动力全员获得“富川药膳师傅证书”“中式烹调师证书”双证书,其中30人顺利进入餐饮行业就业,就业率达73%。

据介绍,本次培训班聚焦“标准化培训、专业化提升、高质量就业”目标,精准对接富川瑶医药资源禀赋与餐饮康养市场需求,邀请广西烹饪大师、高级中式烹调师等3位行业名师授课。课程系统讲解了药膳食材的营养功效、搭配禁忌等理论知识,并组织

学员实操制作了黄精归藏汤、虫草花萝卜炖鸭、黄精焖香尾等9道经典药膳。通过标准化的教学与实操训练,学员不仅掌握了药膳制作的关键技能,也显著提升了岗位适配能力。

粤桂协作工作队四会驻富川工作组始终秉持“职业技能赋能高质量就业”的工作理念,会同富川人社局,通过强化技能培训、品牌宣传和就业跟踪服务,努力将“富川药膳师傅”培育为集培训、认证、就业和创业一体的县级特色劳务品牌。自2025年品牌启动建设以来,已累计组织137名农村劳动力参加培训,并顺利成为富川药膳师傅。下一步,双方将继续提升培训质量,深化品牌推广,拓展就业渠道,力争将“富川药膳师傅”打造成推动高质量就业的示范样板。



■学员实操制作药膳。