

曲靖市把“凉资源”转化为“热产业”——

持续擦亮避暑旅居目的地城市名片

本报记者方蓉 李劲松 文/图

顶层布局久久为功
“清凉城市”持续“出圈”

清晨,曲靖城区早餐店烟火气升腾、人气满满,公园里游人悠闲徜徉,各大农贸市场商品供应充足、购销两旺;入夜,南城门广场晚风习习,老街集市灯火璀璨、人来人往……在曲靖的大街小巷、市井商圈、乡村院落里,随处可见避暑游客的身影。

人气火爆不是偶然,而是曲靖市大力发展避暑旅居产业的结果。近年来,曲靖市紧扣“一中心一样板两区”建设目标,充分发挥“三大优势”,深入挖掘“六条走廊”深厚资源本底,持续擦亮“五张靓丽名片”,实施守正创新、提质增效、融合发展“三大工程”,将发展避暑旅居作为推动文旅产业转型升级的重要抓手,不断提升城市文旅品牌影响力。

一系列措施落地见效,换来亮眼的暑期旅游“成绩单”。今年6月至7月,全市累计接待游客774.36万人次,城市地标南城门广场单日游览人次超5万。凭借良好的生态环境和优越的气候条件,曲靖市获《中国国家地理》微信公众号发表文章《中国夏季宜居地在哪里?》推介、跻身同程旅行发布的全国“慢充旅行”避暑目的地TOP10榜单,成为“云南避暑旅居版图”中的重要一极。

良好的生态环境、完善的基础设施与贴心周到的服务,吸引大批游客在曲靖定居。今年上半年,市外居民在曲购房占比达22.83%,超九成避暑游客计划再次到访曲靖,并主动向亲友推介这座城市。不少短期避暑的游客,逐渐转变为扎根珠源大地的“新曲靖人”。

盘活闲置资源
乡村旅居助力群众增收

为满足避暑游客的旅居需求,曲靖市盘活闲置资源,探索“以市留人、以市兴产”的发展模式,不断把“沉睡资源”变为“富民资产”。目前,曲靖全域旅居配套设施日渐完善,全市落地运营标准化旅居点位66个,盘活乡村闲置民居4800余间,助力160余个村民小组的村民依托旅居产业增收,让乡村旅居成为避暑经济的重要增长极。

今年避暑季,麒麟区文华街道涌入2万余名外地游客,辖区26家民宿、上百套出租房全部满房,旅居市场需求持续增长。当地群众通过房屋出租、摆摊经营、就近务工实现稳定增收,户均年增收超2万元。

坐落于宣威市丰华街道祯祥社区的“山水小营”,是乡村旅居发展的鲜活样本。“山水小营”开园一年多,累计接待游客12万人次,一大批游客告别“走马观花式”的旅游,选择在这里长住,“沉浸式”体验乡村旅居生活。来自重庆的陈桂兰一家,已经连续两年来到“山水小营”避暑。今年,陈桂兰提前半个月预订庭院民宿,带着老伴和7岁的孙子来到曲靖。闲暇时种种菜、喂喂鸡,成为这家人在曲靖的旅居日常。

市井烟火成为“流量密码”
集市转型为旅居新空间

如果说乡村旅居为避暑游客提供了田园康养的选择,那么曲靖城区的各大集市则给避暑游客带来了“像本地人一样过日子”的体验。随着旅居群体不断壮大,原本服务当地群众的集市悄然转型为展示城市烟火气的旅居新空间。

在麒麟区凤来集市、南城集市等集市内,前来购买农产品的避暑游客络绎不绝。新鲜的会泽石榴、马龙苹果等特色农产品摆满摊位,避暑游客拎着购物袋挑选购买,“沉浸式”体验曲靖本地居民的日常生活。

今年暑期,全国多地开启“烧烤模式”,曲靖市却凭借得天独厚的地形与气候优势,将气温“锁定”在20℃左右。

从“打卡式”旅游,到“候鸟式”旅居;从景区景点人流如织,到市井街巷烟火气升腾,避暑热潮涌动的背后,是曲靖这座城市把生态禀赋转化为发展动能、把“清凉流量”转化为民生红利的生动实践。



避暑游客在南城门“城墙集市”上欣赏吉他弹唱。

“我早就听说曲靖气候凉爽宜人,今年专门带着家人过来避暑。曲靖的集市很多,我们在集市上能买到新鲜的蔬果、吃到地道的当地美食,体验感特别好。”来自四川的曹程贵道出了众多避暑游客的心声。

来自广州的避暑游客张林奕也对曲靖的农特产品赞不绝口:“曲靖的瓜果蔬菜既便宜又好吃,我今天逛南城集市的时候买了不少,打算带回去慢慢品尝。曲靖特别有烟火气,明年我还要带着父母一起来这里避暑。”

源源不断的避暑客流,也给集市上的商户带来了实实在在的收益。据风来集市商户胥娟介绍,今年来集市购买农特产品的避暑游客比2025年还多,不少农特产品常常下午4点就销售一空,店里专门增配人手保障产品正常供应,经营收益十分可观。

南城集市商户李丽坦言,自家售卖的会泽石榴、马龙苹果深受避暑游客喜爱:“我们早上7点半出摊,不到11点货品就基本卖完,马上就得回去补货。这段时间很多避暑游客来我们这里买会泽石榴、马龙苹果,买好后就让我们帮他们寄回家,一天可以发出30箱左右,生意比之前好了不少。不少避暑游客返程之后还会线上下单,老顾客也会向亲人、朋友推荐我们的产品。”

打造夜间消费新场景
激活夜间经济拉长消费链条

曲靖市聚焦避暑游客多样化的消费需求,打造一批文旅融合的夜间消费新场景,把纳凉观景、休闲逛吃、文化体验融为一体,激发夜间经济活力,拉长消费链条。

今年暑期全新升级的南城门“城墙集市”,将130个特色摊位布设在南城门步道、天池公园、糖行街,打造出“城墙观景+公园休闲+街巷逛吃”的消费新场景,让避暑游客在纳凉观景的同时,“一站式”感受曲靖的人文底蕴与烟火气。

“我们专门来曲靖避暑,白天去麒麟水乡看荷花,傍晚上南城门逛集市、去糖行街吃小吃,一天安排得满满的。我觉得在城墙上面摆摊很有新意,糖画、扎染等文创产品很有当地特色,价格也实惠。”来自湖南的避暑游客陈容秀说,言语间满是对曲靖的喜爱。

清凉气候带来的避暑红利,让曲靖本地的商户实实在在增收。“今年暑期我们的生

意是真的好,以前一晚上最多卖两三百单,现在一小时就能卖上百单,顾客大多是避暑游客,还有不少人专门打包带走,说要让家人也尝尝‘曲靖的味道’。”南城门“城墙集市”美食摊主王康笑着介绍,如今摊位每天的营业额可达4000元,较平时翻了2倍。

据统计,今年暑期以来,麒麟区寥廓街道老街集市日均接待游客2万人次,其中省外避暑游客占比达40%;集市摊位日均总营收达10万元,沿街固定商铺日均收入较平日增加2倍至3倍;周边酒店、民宿入住率稳步提升,不少民宿甚至出现一房难求的情况。今年6月至7月,位于寥廓街道天池社区的西门街片区累计接待游客50余万人次,拉动片区综合消费500余万元,百年老街区在避暑热潮中焕发新活力。

全域布局串珠成链
推动“凉资源”转化为“热产业”

“单点火爆”不如“全域出彩”。曲靖市立足全域避暑旅居发展布局,在麒麟区、沾益区、马龙区等地构建差异化、特色化、全覆盖的乡街集市体系,打造全天候、全时段、多元化的市井消费矩阵。

曲靖城区的各个集市找准定位、错位发展:麒麟区南城集市主要售卖汤锅美食、山野特产,800余个摊位有序经营;胜峰农贸市场、珠街综合农贸市场汇聚本土农副产品,保障当地群众和避暑游客的日常生活需求;老街集市融合潮流文创、特色美食等多元业态,点亮老城夜间经济。城乡各类集市梯次发力、联动互补,形成“白天+夜晚”的常态化赶集消费场景,构建起全域联动的市井消费网络。

从潮流夜市到传统乡街,从生活用品采购到文旅体验,曲靖城区的各个集市“串珠成链、聚链成势”,补齐了生活配套短板,留住了“候鸟式”避暑游客,拉长了避暑旅居消费链条,带动了当地群众在“家门口”就业增收。这座珠江源头之城,正持续把优质“凉资源”转化为富民兴城的“热产业”,持续擦亮避暑旅居目的地城市名片。



位于马龙区旧县街道白塔社区的张基巴漆居村。

经济观察

薯片是怎么诞生的?果冻是如何制作的?棉花糖是谁发明的?在湖南长沙全新沉浸式零食体验空间“零食王国”里,小朋友们饶有兴趣地看着零食博物馆内的视频讲解。

这座刚刚摘得“全球最大零食店”吉尼斯世界纪录的消费新地标,用五彩零食搭起梦幻长廊,7万多根棒棒糖拼出巨幅人物画像,巨型零食雕塑错落其间……极具视觉冲击力的场景,引得游客纷纷举起手机打卡留念。

“每天吃不一样的零食,要差不多96年才能尝遍这里的所有品种。”呜呜很忙集团相关负责人梁笑告诉记者,1.3万平方米的空间里汇集了全球超3.5万款零食,打造集选购、打卡、互动于一体的探索式体验。这里暑期平均每天接待游客超过3万人次,较平日日均上涨30%左右,迅速成为长沙文旅消费的一张新名片。

一家零食空间的火爆,背后是湖南休闲食品产业的硬核支撑。

据湖南省商务厅党组书记、厅长沈裕谋介绍,全国每3份休闲食品就有1份“湘”字号,辣条、卤熟食全国市占率过半,盐津铺子、劲仔食品、麻辣王子、黑色经典等品牌集群年产值突破1500亿元,香飘全国、远销海外。

人潮中,武汉市民姚玉蓉带着8岁的女儿专程来感受。“这里的视觉体验非常新颖,逛的过程充满乐趣,适合拍照打卡。看中的零食我们也会买一些。”她的女儿在“零食很小”区域里穿梭,对着各种零食周边满是好奇。

消费场景在“上新”,零食的边界也在延伸。“我们正寻找着零食的更多可能。”梁笑说,去年公司举办的“零食音乐节”给消费者带来“零食+音乐”的双倍快乐,今年开业的“零食王国”不断拓展消费体验的宽度,也让更多人感受到中国食品工业的活力与多样性。

夜幕降临,湘江之畔,渔人码头的欧式建筑渐次亮起霓虹灯。“临着江边,品尝特色小龙虾,看着对岸流光溢彩的高楼,太惬意了。”深圳游客肖定康感叹道。

据渔人码头运营方负责人张志勇介绍,进入暑期后,夜间客流增多,今年7月,这里举办了“观沙岭渔人码头消费季”,三天线下客流超20万人次,商圈交易规模环比暴涨200%。

光影流转间,消费体验被不断重塑。长沙东茅街茶馆将老厂房改造为几代人共享的公共文化空间;湘潭万楼青年码头利用江边闲置地块,打造巨型投影和灯光秀,让昔日冷清的江畔成为“不夜港”;怀化榆树湾傩戏光影流转,沉浸式体验,数字演艺、秘境探索交织相融;株洲将老工业基地的老厂房改造成工业文旅区,硬核工业风与时尚消费碰撞出独特魅力……

“注重场景创新,文化赋能、科技赋能是湖南消费迭代的鲜明底色。”沈裕谋介绍,当地坚持“微改造、精提升”,将历史建筑、本土文创、潮流商业深度绑定,走出“老空间、新消费”的湖南路径。

着眼长远,湖南正以政策护航这场消费体验的持续升级。《湖南省培育服务消费新增长点实施方案(2026—2028年)》提出,依托消费新业态新模式新场景试点等平台载体,培育一批“沉浸式消费示范场景”。推动文化与体验经济融合,挖掘马王堆文化、花鼓戏、湘西巫傩文化等IP资源,开发沉浸式体验产品。

装满零食的梦幻空间、一江两岸的璀璨灯火、穿越古今的数字演艺,让游客在吃、游、购、娱中的消费体验不断“上新”,也为文旅发展注入更多活力。

(新华社长沙8月11日电)

粮经协同赋能产业升级

麒麟区鲜食大豆稳产质优

本报讯(记者杨捷如 朱波)眼下正值鲜食大豆采收关键期,记者走进麒麟区越州镇横大路村,只见成片的鲜食大豆荚饱满、长势喜人。麒麟区农业农村局邀请省、市农技专家深入田间地头开展测产验收,实地核算鲜食大豆产量、测算综合效益。

测产现场,省、市农技专家严格执行大豆单产提升示范项目测产技术标准,根据鲜食大豆长势划分测产单元,采用多点取样的方式,统计植株密度、单株结荚数,现场剥粒测算百粒重,综合评判鲜食大豆品质,全程操作规范、数据翔实。

经专家组现场测产,水肥一体化净作示范区鲜食大豆亩产量为980.83公斤,较普通地块亩均增产109.2公斤;烤烟套种鲜食大豆示范区鲜食大豆亩产量为703公斤,亩产量接近净作地块水平。按当前市场行情估算,烤烟套种鲜食大豆每亩可增收700元以上。

横大路村村民熊志飞说:“今年麒麟区推广种植新品种鲜食大豆,我家种了3亩多,新品种鲜食大豆长势好,产量也不错。收购商直接到地里收购成熟的鲜食大豆,我们完全不

用担心没有销路。”

麒麟区结合当地气候与土壤条件,常态化开展大豆品种对比试验,筛选出一批生育期短、抗逆性强、适宜本地种植的优良品种进行推广。目前,该区采取“净作+套种”的模式种植鲜食大豆3.5万亩,预计总产量可达2450万公斤。

今年以来,麒麟区落地粮油水肥一体化项目7680亩,其中鲜食大豆示范基地6180亩。该区推广应用水肥一体化、病虫害绿色防控等技术,破解了田间灌溉缺水难题、减少了农药使用量,有效保障农产品质量安全。同时,该区联动多部门构建农业灾害预警体系,及时应对旱涝、低温等灾害,最大限度防范化解农业生产风险。

为统筹各类农作物种植布局、提升土地综合效益,麒麟区大力推广“烤烟+鲜食大豆”“鲜食大豆+大蒜”的复合种植模式,合理安排种植茬口,实现一地多收。此外,该区严格落实种植补贴,助力农户降低种植成本;提前对接农产品收购企业,帮助农户打通农产品销路;着力培育“麒麟鲜食大豆”品牌,提升产品附加值。

体验「上新」

点亮文旅消费新空间

新华社记者戴锦镨 程济安