

2019年“中国旅游日”南宁主会场暨上林生态旅游养生节开幕 快来“南宁后花园”看美景赏民俗尝美食



▲►在上林首届生态“龙门宴”美食节活动现场，上林小龙虾占据“半壁江山”，各种口味的小龙虾佳肴令人垂涎欲滴
本报记者 韦薇 摄



本报讯(记者 韦薇 通讯员 任雪花)昨日，2019年“中国旅游日”南宁主会场暨上林生态旅游养生节活动在上林县人民会堂广场隆重开幕。活动吸引了区内外八方宾客前来领略魅力上林的绚丽风光，体验独特的养生之旅，品尝壮家瑶寨美味家宴。

开幕式以音乐快闪《我和我的祖国》形式开场。文艺演出在大型开场歌舞《壮族迎客歌》中拉开帷幕。Music house 乐队现场表演《我想唱山歌》。上林历史人文展演《遥远的印记》、情景表演《壮族老家》等精彩表演，展现了上林传统文化的深厚积淀、源远流长。龙母文化、师公戏文化、渡河公文化、徐霞客文化、唐城唐碑文化等独具特色，无一不散发着上林“壮族老家”的无穷魅力。在外场，舞龙、傩戏、击鼓、竹竿舞等民俗表演，吸引众多游客驻足观看。

整个开幕式突显“长寿之乡向世界发出邀请——上林欢迎您”主题。已成为“中国长寿之乡”的上林，正凭借优美的生态环境、深厚的民俗人文以及神奇秀丽的自然风光，申报“世界长寿之乡”。

据了解，2019年“中国旅游日”南宁主会场暨上林生态旅游养生节活动于4月20日—5月31日举行。整个活动由7大系列34项活动组成，其中长寿扶贫特色产业成果展示暨美食体验系列活动6项，旅游宣传推介系列活动4项，醉氧运动会系列体育活动5项，主要景区、乡村旅游区特色展示活动10项。

当天下午4时，上林县还举行了产业大招商推介会暨项目签约仪式。会上签约了3个项目，涉及农业、制造业、食品等领域，总投资额达1.38亿元。

多彩活动 好看好吃好玩等你来

今年的上林生态旅游养生节活动内容丰富多彩。如：在大龙湖景区开展游船和水上运动体验，鼓鸣寨景区开展壮族民居文化体验，万古茶园景开展养生茶文化体验，禾田农耕文化园开展农事体验，霞客桃源景区开展徐霞客文化体验，淘金乐园开展淘金体验，内旦乡村旅游区开展农耕体验，笔架山猎鹰滑翔基地开展滑翔运动体验，在农家乐开展民宿体验，以及在田园综合体(不孤村)开展全国无人机摄影大赛等活动。

此外，今年更多凸显健康养生主题，将举行中国山地自行车联赛2站(上林站)、中国·上林自由搏击邀请赛、广西钓鱼锦标赛；开展民族传统体育项目体验活动(抛绣球、放陀螺、滚铁环、板鞋、掰手腕等)以及“不忘初心·牢记使命”健康徒步登山游等醉氧运动会系列体育活动。

现场亮点

上林生态旅游带动扶贫产业发展

爆炒小龙虾、贝啾红糖、青柠檬酒、壮乡五彩秘制鱼……还没到饭点，上林水街特色小吃摊前早已挤满前来尝鲜的吃货。昨日上午，2019年“中国旅游日”南宁主会场暨上林生态旅游养生节“澄州水街杯”·上林首届生态“龙门宴”美食节活动和上林县产业扶贫成果展示展销活动在这里举行。活动上展示了上林各大美食品牌，宣传推介上林优质食材，拓宽扶贫产品销路。

上林小龙虾抢占美食节“半壁江山”

“广西龙虾看上林”。这话说得不错。区外一些小龙虾产地刚刚上市小龙虾时，上林小龙虾早已于3月初就纷纷抢占市场，赢得价格上的优势。

昨日，来自七八家公司的小龙虾抢占了“龙门宴”美食节活动“半壁江山”，市民游客一饱口福。上林县鸿儒生态开发有限公司带来的酸辣小龙虾香味扑鼻，南宁市饭记农业科技有限公司的蒜香澳洲淡水龙虾则是肉多鲜嫩。市民吴女士说，作为一名吃货，怎能抵挡美食的诱惑？尤其是本地养殖的小龙虾，味道鲜美，让人欲罢不能。

据了解，2017年底，上林县西燕镇

引进有实力、效益好的南宁市饭记农业科技有限公司，通过贫困户投资入股的形式，发展“莲虾共生”养殖，2018年已建成云灵村水产养殖产业扶贫示范园。该公司负责人范宏介绍，扶贫示范园养殖的澳洲淡水龙虾售价100元/斤，主要销往香港、澳门等地，市场前景很广。今年，基地计划建设虾苗培育基地，建设千亩“稻虾养殖区”，实现生态农业和旅游扶贫相结合，促进当地群众持续稳定增收。

致富带头人、上林县爱行天下水产养殖农民专业合作社理事长冯应红也带来了自家养殖基地的小龙虾。“上林的水

质好，养殖的小龙虾特别干净。”身为湖北人的他，介绍了在上林养殖小龙虾的优势。上林气候好，小龙虾出苗早，一般12月初就能出苗，而外地要到次年3月份。上林的小龙虾3月初上市，比外地的上市早，这就抢占了市场先机。目前，合作社养殖的20万斤小龙虾已经上市，受到广大食客欢迎。

冯应红表示，两年来，合作社通过土地流转让村民获益4.4万余元，解决贫困户工作问题，工资发放7.7万元，村集体收入60多万元。下一步，合作社将建虾苗繁育基地，并且设置技术推广站，解决老百姓在养虾过程中遇到的问题。

黑甘蔗制古法红糖买得放心吃得安心

试吃了小龙虾，食客们在贝啾红糖摊位前排起了长队，个个直夸“没想到红糖水那么好喝”。

广西贝农生态农业有限公司的主要产品有红糖和黑糖两大系列，有原味、老姜、枸杞、金花茶等口味。红糖采用来自“长寿之乡”上林的非物质文化遗产传统技艺制作，而制作1斤古法红糖需要30斤新鲜果蔗榨汁熬制而成。

李坚信是澄泰乡安宁村上湫庄人。机缘巧合下，李坚信认识了享受国务院政府特殊津贴的糖业专家黄健

泉。黄健泉告诉他，广西传统手工制红糖历史悠久，市场上大多数红糖均是用白甘蔗做原料，可以试试黑甘蔗制作红糖，填补市场空白点。自上林县贫困村创业致富带头人培育工程试点工作启动以来，李坚信充分借助相关扶持政策，抓准有利商机，和弟弟李波于2017年7月成立了上林县贝啾果蔗加工坊，用黑甘蔗制作红糖，成为敢于第一个吃螃蟹的人。之后，他们成立了广西贝农生态农业有限公司

贝啾红糖使用的黑甘蔗，主要来自

鸵鸟蛋山水牛肉等扶贫产品琳琅满目

上林县西燕镇云桃村的紫玉淮山制成的面条和粉丝，上林县群益生态农业种养专业合作社的鸵鸟蛋和肉……在现场，上林各种扶贫产品琳琅满目。看到比巴掌还大的鸵鸟蛋，不少人纷纷上前拍照。

上林县懒人宴油茶店的油茶吸引了不少人来品尝，老板韦先生等人忙得不亦乐乎。韦先生介绍，店里的油茶采用

的是恭城的技术，再加上上林的配方。先将绿茶打浆，再放入生姜打浆，一杯温油茶泡好后，食用时再配上花生米等配料，风味独特。

海南青柠檬不仅可以泡水，还能酿成酒。上林县秀金生态花果专业合作社将基地里种植的青柠檬，配上冰糖等材料，酿就了青柠檬酒。喝一口青柠檬酒，清甜爽口。

另一边，广东游客林先生尝了两口香煎山水牛肉，赞不绝口。上林县养殖的山水牛是安格斯牛和西门塔尔牛杂交的进口品种，肉质呈健康的光泽樱桃红，脂肪蛋白比为1:6.8的黄金比例，香嫩可口。

据介绍，从2015年至2018年，上林县通过产业扶贫，凝心聚力奋战脱贫攻坚，实现了贫困人口62758人脱贫，极大改善了人民的生活品质。