

# 恩平实施文化塑城、旅游兴城、体育活城“三大工程” 让文旅体产业成为重要支柱

为进一步提升文旅发展的底蕴,今年,恩平将以全域建设“岭南侨乡风韵,精彩山水文城”世界级旅游目的地为总目标,实施文化塑城、旅游兴城、体育活城“三大工程”,统筹推进40项重点任务,力争全年接待游客250万人次、实现旅游综合收入27亿元,让文旅体产业成为恩平高质量发展的重要支柱。

江门日报记者 吴健争

## 文化塑城 厚植底蕴 打造城市文化新品牌

漫步在恩平的城乡街巷,文化底蕴不再是纸上的规划,而是触手可及的鲜活场景,冯如文化、华侨文化、红色文化深深植根于城市肌理,文化遗产的保护与活化,正一点点变成看得见、摸得着的文旅风景。

今年,恩平将深耕冯如文化、华侨文化、红色文化,完成文化遗产保护与活化利用规划并分期实施。重点推进钟楼文创打造,启动冯如故里文化旅游区创建国家4A级旅游景区,将烟城楼纳入景区节点;深挖民俗文化,打造标志性民俗活动爆款。

非遗传承与公共服务同步提质。实施“精品非遗”计划,推动茶坑雕刻技艺申报国家级非遗、恩平裹粽申报省级非遗。指导“恩府文创”升级,推动非遗进景区、进社区不少于20场。公共文化方面,优化11个镇(街)文化站功能,建设1-2个公共文化空间示范点,打造高质量群众曲艺社;各级场馆全年开展文化活动不少于300场,建成1处“街头博物馆”、至少2个“村头博物馆”,上线“线上博物馆”,打造本土特色读书活动品牌。

## 旅游兴城 全域联动 构建文旅发展新格局

文旅消费场景持续升级。恩平将提升体育中心小吃街品质,推动南堤东路打造特色美食街区,培育夜经济集聚区。推动体育公园、飞行梦工厂高质量运营,促进锦江国际新城、金沙时代广场等商圈数字化升级。依托“十圩百村振兴计划”,办好温泉嘉年华、腊鸭菜心节、四薯节等活动,做强“牛栏咖啡”“初心咖啡”“云岭咖啡”等乡村文旅项目。持续实施“房企+文旅”北上计划,放大“中国避暑宜居地”品牌效应,吸引北方旅居人群。演艺经济方面,年内至少举办1场大型明星演唱会、2场音乐节消费节。

旅游配套与项目攻坚双轮驱动。完善运营“机遇恩平”旅游小程序,建好沈海高速大槐服务区旅游服务中心。探索与网约车平台合作,打通温泉景区与城区消费通道。深化“十镇百宿千房工程”,计划升级或新建酒店3家、

新增民宿10家。以锦江温泉、山泉湾温泉城为龙头,打造2个温泉康养养老基地、推出6个康养产品。联合多部门实施“乡村CEO培育计划”,提升乡村文旅运营水平。

重点项目加快落地。推进锦江河岸文旅配套、大歇马全域旅游示范区动工并同步招商,参与大带水周边文旅设施建设。以泉林黄金小镇为核心,联动打造航空科普馆、航空露营地、低空飞行等项目,建设航空运动小镇,培育接待百万人次的文旅标杆。支持温泉国际酒店与花乡欢乐世界整合创4A级景区,推进萌宠文化创意园提质打造民宿小镇,专班推进冯如故里创4A级景区,谋划大田镇研学小镇,盘活金山温泉资源。

## 体育活城 赛事赋能 激发城市发展新活力

赛事经济点燃城市活力。恩平将提升“跟着赛事游恩平”运营水平,计划全年举办省级以上赛事8场、本级赛事30场,重点办好中国无人机足球联赛(恩平站)、广东省龙舟联赛(恩平站)、击剑公开赛。联动大湾区其他城市

举办青少年篮球交流赛,办好第四届“冯如杯”粤港澳大湾区航空模型公开赛,培育专业赛事机构。

体育产业与全民健身协同推进。启动以泉林黄金小镇为核心的“轮无界”高质量户外运动目的地建设,升级大河马赛车场、汽车越野赛道,完善西湖环湖碧道、冯如故里温泉骑行线。运营十五运会山地自行车赛道、恩平市轮滑滑板场馆,举办汽车越野、轮滑滑板、山地自行车等赛事。积极争创国家级、省级训练基地,开展体育制造业招商,力争引进专业体育制造企业,发展击剑、垂钓等特色项目。

民生体育持续普惠。推进体育中心升级改造,更新体育场塑胶跑道。以“百千万工程”完善乡村体育设施,规范体育协会发展,推广八段锦免费教学,加强民办体育场馆管理,以体育活力赋能休闲城市建设。

恩平将以实干笃行促项目落地,以精彩活动聚人气活力,以惠民举措暖民心民意,奋力将宏伟蓝图化为生动实景,全力推动恩平文旅体事业再上新台阶。

## 广货行天下·爆款江门造

### 那吉牛肉圩市火爆 打造文旅 发展新IP

3月22日,备受期待的恩平市“广货行天下·那吉牛肉圩市”文明集市火热开幕,主会场那吉圩镇农贸市场人声鼎沸、香气四溢,四大分会场同步联动,青山绿水间尽是游客的欢声笑语。这场以牛肉为媒、文旅为魂的特色活动,凭借地道烟火气、原生态风光与多元文化体验,成为那吉镇推动乡村文旅发展、打造特色IP的关键抓手,让这座藏在山水间的小镇走进大众视野。

文/图 江门日报记者 吴健争



市民游客购买新鲜牛肉。

### 烟火圩市聚人气 鲜牛风味引客来

清晨的薄雾还未散尽,那吉圩镇农贸市场早已热闹非凡,叫卖声、吆喝声、欢笑声交织在一起,勾勒出最鲜活的乡村市井画卷。作为本次牛肉节的核心场景,牛肉圩市一早便迎来客流高峰,本地农户将现宰现切的新鲜牛肉摆上摊位,牛五花、牛里脊、牛腩、牛肚等一应俱全,鲜红的肉质纹理清晰,散发着原生态的鲜香,引得游客纷纷驻足挑选、询价购买。

“那吉的黄牛都是吃山间百草,喝山泉水长大的,肉质紧实不腥,味道比普通牛肉鲜太多了!”现场,一位售卖牛肉多年的本地农户笑着介绍,脸上满是自豪。得益于那吉镇71.24%的森林覆盖率,以及七星坑省级自然保护区的优质生态环境,当地黄牛全程山林散养,无饲料催养,肉质鲜嫩多汁、香味浓郁,这也是那吉牛肉远近闻名的核心优势。圩市现场不仅有生鲜牛肉售卖,还特设美食体验区,摊主们现场烹饪,热气腾腾的牛肉粥、香气扑鼻的牛杂汤、焦香入味的炒牛肉,刚端上桌就被游客一抢而空,不少游客直呼“不虚此行”。

除了牛肉盛宴,圩市上还汇聚了那吉镇及周边乡镇的特色农货和非遗好物。牛大力、鸡血藤、蜂蜜、狗仔豆干、金山芋粉等山野特产摆满摊位,地道的山货风味十足。非遗项目代表性传承人现场演示竹编技艺,吸引不少游客驻足学习。“逢圩说事”议事点、文明互动游戏区同步开放,既让游客感受到乡村赶集的烟火乐趣,也体会到那吉镇暖心的基层服务。小小的圩市,不仅是美食与好物的聚集地,更成为乡情交融的纽带。牛肉及各类农特产品销量节节攀升,实实在在点燃乡村消费热潮。

### 山水文旅融业态 全域风光醉游人

牛肉的鲜香留住了游客的味蕾,那吉镇的青山绿水则留住了游客的脚步。本次活动打破单一美食节的局限,联动云石石头村、十里河滩石谷、牛塘山、山风营地四大分会场,打造“美食+生态+古村+休闲”全域文旅体验,让游客在品尝美味之余,沉浸式感受那吉镇的生态之美与人文之韵。

有着600多年历史的云石石头村,是那吉镇人文景观的标志性景点。青石板路蜿蜒曲折,石屋、石墙、石巷错落有致,古朴的村落藏在青山之中,每一块石头都诉说着岁月的故事。活动当天,穿旗袍的游客可免费入园,不少游客漫步古村,在石巷间拍照打卡,成为圩市之外的一道亮丽风景。十里河滩石谷是亲子游玩的好去处,溪水潺潺流淌,鱼鳞石、叠水景观错落分布,游客们沿溪漫步、戏水野餐,感受春日山野的清凉与惬意。作为户外运动胜地,被誉为“小武功山”的牛塘山景致迷人,采春花正值盛花期,登高远眺,那吉镇的山水风光尽收眼底,不少登山爱好者专程前来,赴一场春日赏花之约。

傍晚时分,山风营地渐渐热闹起来,露营帐篷依次铺开,本土乐队带来精彩表演,美食区的泥焗鸡、烧烤香气弥漫,咖啡、奶茶的醇香与山野清风交织,游客们围坐在一起,听音乐、享美食、赏星空,告别城市的喧嚣,尽享乡村休闲的慢时光。从清晨的圩市烟火,到白日的山水漫游,再到夜晚的营地狂欢,那吉镇用一整天的沉浸式体验,让游客从“尝鲜”变成“慢游”,从“过客”变成“常客”。

作为广东省首批“森林小镇”,那吉镇坐拥珠三角地区保存完好的原始次生林,生态资源得天独厚。近年来,该镇依托山水生态优势,不断完善文旅配套,打造差异化旅游产品,将自然景观、古村文化、乡村休闲深度融合,那吉腊肉、百亩凤梨、千亩三华李等纷纷出圈,逐步形成“春赏花、夏避暑、秋登山、冬品鲜”的全季旅游格局。本次活动的举办,更是让生态文旅与美食经济双向赋能,让那吉镇的好山好水被更多人熟知。

### 特色IP赋新能 乡村文旅启新程

一场活动,不仅带火了乡村消费,更擦亮了那吉镇文旅的特色名片,让“那吉牛肉”从地方美食升级为带动全域旅游发展的核心IP。以往,那吉镇的旅游业态多以生态观光、户外运动为主,辨识度不足,本次活动适应当下“美食+旅游”的潮流,找准了乡村文旅的突破口,以极具地方特色的美食为切入点,串联起农业、文旅、商业等多元业态,走出了一条“美食引流、文旅赋能、产业兴村”的发展新路。

本次活动由恩平市新时代文明实践中心、那吉镇人民政府联合大槐镇人民政府共同主办,打破地域界限,整合两地文旅资源,实现优势互补、客源共享。活动吸引江门、阳江、广州、佛山等地游客慕名而来,不仅提升了那吉牛肉的品牌影响力,更让那吉文旅的知名度大幅攀升。活动现场,不少游客在品尝美食、游览景区后,纷纷表示会推荐亲朋好友前来,还有外地商家主动对接,洽谈牛肉及农特产品销售合作,为那吉镇特色产业拓展市场打下了基础。

那吉镇相关负责人表示,接下来,那吉镇将持续擦亮“那吉牛肉”特色IP,进一步完善文旅产业链,丰富旅游产品供给,打造集牛肉养殖、加工、餐饮、文旅体验于一体的特色产业体系。同时,持续优化景区配套,提升服务质量,深挖古村文化内涵,让“品那吉牛肉、游山水小镇”成为周边游客的出游首选,在山水间书写文旅兴镇、产业富民的新篇章。

# 从“清明限定”到四季飘香 恩平烧饼热卖

清明将至,在恩平人的“行山祭祖”活动中,与鸡、鹅、烧猪、鲜花果品一同被摆上祭台的,还有一种极具地方辨识度的传统食品:恩平烧饼。

文/图 江门日报记者  
周晓莹 谭锦波



新鲜出炉的恩平烧饼。

## 记者手记: 恩平烧饼的 市场突围路径

地方小吃如何在时代变迁中保持生命力?恩平烧饼的市场突围路径,或许提供了一种样本。

首先是“文化根基”的稳固。无论时代如何变化,其与清明祭祖、婚嫁礼俗的深度绑定,都使其具备不可替代的情感价值。这种价值,是任何工业化食品难以复制的。

其次,是“产品层面”的持续创新。从过去的几种传统口味,到如今的多元组合,恩平烧饼不断向年轻消费群体靠拢。这种创新,并未割裂传统,反而在延展其边界。

再次,是“生产方式”的适度升级。从柴火到烤箱,从手工到半标准化,提升效率与稳定性,使其能够承载更大的市场需求。

最后,是“渠道与品牌”的觉醒。像冯润笑这样的从业者,已经开始通过私域流量、预订机制、品牌化运营,构建自己的客户体系。当然,挑战仍然存在:如何在规模化中保持手工风味?如何避免同质化竞争?如何打造更具辨识度的品牌?这些问题,决定着恩平烧饼能否从地方名吃进一步迈向更广阔的市场。

给过路人或围观者,寓意分享福气与兴旺。谁家“望饼”的人多,便象征来年兴盛。这种开放而温情的仪式,使烧饼从单纯的食物,升华为一种社会关系的纽带。

不仅如此,恩平烧饼还一度成为婚嫁礼俗的重要象征。嫁女时要准备烧饼分赠亲友,以示喜庆与祝福。烧饼因此又被赋予“爱情与婚姻”的意义。可以说,在恩平人的文化语境中,烧饼既是祭品,也是礼物,更是一种情感表达。

在过去,恩平烧饼是“清明限定”的地道美食,但如今,这一格局已经被打破。记者走访发现,在恩城街道、旅游景区和一些乡镇,已有多家烧饼门店一年四季售卖烧饼。一些商家还通过电商,将烧饼销往外地甚至海外。“现在物流方便,很多在外打拼的恩平人直接在微信下单,我们寄过去。”冯润笑说。

恩平烧饼从“节日符号”变为“日常消费品”。伴随着近年来文旅产业的兴旺,恩平烧饼更是逐渐“出圈”。不少美食博主通过短视频平台宣传恩平烧饼,越来越多游客慕名而来,把“吃烧饼”纳入恩平旅行体验项目之一。买烧饼、泡温泉、游山水,构成一条完整的恩平旅游体验路径。



清明临近,市民购买烧饼。

## 创新口味迎合市场 顾客“边吃边买”

上午7时许,恩城街道西门、小岛、河南等片区的街头早已热闹起来。一个个烧饼档口前排起长龙,蒸腾的热气夹杂着米香,在空气中弥漫开来。“要10个叉烧、10个冰肉,再加几个榴莲的!”顾客一边扫码付款,一边催促店员,“赶着回乡下祭祖,等下还要上山。”

记者注意到,来买烧饼的顾客既有本地居民,也有从外地赶回来的游子,还有专程前来“打卡”的游客。有人一口气买上几十个,用于祭祖;也有人精挑细选不同口味,准备带走馈赠亲友。一些顾客干脆站在档口边,掰开刚出炉的烧饼,边吃边买。这种“边吃边买”的消费场景,既是烟火气的写照,也成为清明前夕恩平独特的城市景象。

“这几天,每天都是这个节奏,凌晨三四点就要开工。”摊主冯润笑笑着说,“不早点做,根本不够卖。”冯润笑做烧饼生意已有30多年,她的“笑姑烧饼”在小岛和西门均有店铺,是当地的老牌烧饼店。

冯润笑介绍,在传统制作中,恩平烧饼以糯米粉为主料,与北方以麦粉为主的烧饼形成鲜明差异。其口感兼具酥脆与软糯,米香浓郁,是其最独特的风味标签。

古法制作恩平烧饼讲究柴火烘烤:烤炉上火下火交替控制温度,慢慢将饼烘至金黄,既考验技术,也考验体力。但在现代市场需求的推动下,这一传统正在发生变化。“现在基本都用煤气烤箱,出品更稳定,效率也高。”

冯润笑介绍说,“现在订单多,尤其是清明前后,如果还是完全用柴火,很难应付。”

过去,恩平烧饼的主流口味不过三种:叉烧、豆沙、冰肉。其中,冰肉尤为特别。所谓“冰肉”,并非冰冻肉,而是将肥猪肉浸入糖中腌制,使其带有甜味与独特口感。“甜中带咸、油而不腻”的口感,是恩平烧饼的魅力所在。如今,为适应市场发展,恩平烧饼的口味不断增多,榴莲、紫薯、燕麦、肉松,甚至酸菜牛肉等,层出不穷。

冯润笑的烧饼店有10多个品种,招牌口味包括榴莲、冰肉、叉烧,此外还有陈皮金桔、豆沙、紫薯、肉松、艾香,今年新推出的“酸菜牛肉”则是为了迎合更多年轻人的口味。

“这段时间,两家店平时一天能卖近100公斤烧饼,周末高峰期能卖500多公斤。”冯润笑说,“很多老客户过了‘二月二’就开始找我预订,有些还要邮寄到外地。”

从“节日符号”变为“日常消费品”

恩平烧饼已有500多年历史,于2019年入选江门市非物质文化遗产代表性项目名录。

在当地民俗中,清明“行山祭祖”,烧饼不可或缺。其背后,有一个广为流传的故事:清代恩平人冯德,每年祭拜亡妻时都会带上烧饼。一次,他用烧饼救助了一位饿晕的牧童。多年后,这位牧童功成名就,仍不忘当年的救命之恩,回乡祭拜冯德,并以烧饼寄托情谊。

故事流传开来,逐渐演变为“望山派饼”的习俗——祭祖之后,将烧饼分