

海口以龙舟赛等体育活动进一步推动体旅融合 以体促旅 借赛兴旅



■ 本报记者 习舜鸿

“五月五，过端午，赛龙舟，敲锣鼓，端午习俗传千古。”最近几天，年过九旬的海口市民陈先生又开始哼起这首儿歌来了。

6月3日，海口即将于今年端午节重启龙舟赛的消息很快传遍了大街小巷，也传到了陈先生的耳朵里。阔别20年，海口人关于“端午节在水巷口看龙舟赛的记忆”将再一次回到现实。传统民俗重现现代都市，龙舟战鼓撬动新型消费。

2024“海口杯”端午龙舟邀请赛正是海口发展体育运动、推进体旅融合的一个缩影。

近年来，海口立足于自身禀赋优势，大力发展以水上运动为引领的各类体育活动，吸引了大量市民游客观赛、体验。体育，已然成为推动海口旅游发展的一大消费增长点。

顺应民心与趋势

海口端午节赛龙舟历史悠久，最早文史记载于明代。陈先生告诉海南日报记者，以前的龙舟赛一般以村为单位进行比赛，沿岸村民敲锣打鼓，大量人群到河岸、桥头观赛，场面热闹非凡，“甚至不亚于过年”。

龙舟赛何时停办，陈先生已经记不清楚，但他总觉得“这些年的端午节少了许多乐趣。”

海口市旅游和文化广电体育局局长王可告诉海南日报记者，市民、政协委员通过网络或提案建议等方式表达了重启龙舟赛的愿望。“今年恰逢甲辰龙年，此时重启端午赛龙舟，既是对广大群众热切期盼的积极回应，更有利于弘扬传承优秀传统文化，满足群众家门口观看龙舟赛的需求。”他说。

此前《海南省进一步促进文旅商旅联动扩大消费若干措施》正式印发。此次赛龙舟活动也是海口积极落实相关精神的一项重要举措，希望借此带动端午旅游消费。

“龙舟赛群众基础广泛，在端午佳节之际重启这项传统民俗活动，更易于营造全民参与的热闹氛围，吸引更多游客在端午节来到海口观赛、旅游。”海口市旅文局副局长韦世新告诉海南日报记者，此次龙舟赛预计将吸引包括运动员、教练员、工作人员、技术官员等在内的参赛人员达500余人。

韦世新透露，明年，海口还将举办国际龙舟邀请赛，通过把赛事办出亮点、办出特色，逐步将龙舟赛打造为海口端午节的“标配”活动，并让“标配”变“标志”，让“端午节到海口赛龙舟、看比赛”新型体育周边游概念深植人心。

要精彩，更要安全

想要把赛事办出亮点、办出特色，打造出又一有影响力的体育赛事自主品牌，离不开高水平的比拼，更离不开全面到位的服务保障。

记者从组委会获悉，“海口杯”龙舟赛的重磅回归，吸引了多支省内老牌队伍前来“应战”。例如儋州市队来自具有赛龙舟传统的海头镇，队伍成立至今已有二十多年。文昌市队曾于2006年代表海南省参加福建农运会龙舟赛并荣获第四名。琼海市队是当地端午节龙舟赛中夺冠次数最多的一支队伍，曾在2017年—2019年、2021年、2023年的博鳌端午节龙舟赛中摘得不同项目的冠军，实力不容小觑。澄迈县队成立于2008年，建队以来多次荣获“万宁杯”海南省龙舟公开赛前三甲，并在数届中国龙舟公开赛（海南澄迈站）取得优异成绩。

“要精彩，更要安全。”组委会相关负责人介绍，由于龙舟赛涉水，组委会坚定地把保障安全放在首位，赛道水面设置了3艘救援船随比赛船只行进保障，起点及终点处各放置1艘救援



6月9日，在海口市海甸河，龙舟参赛队队员在训练。 本报记者 王程龙 摄

船驻点待命，赛道中段浅滩区设2艘救援船并配备救生员。两岸观赛区设救援点，共安排10名救生员，配备救生圈等紧急救生物资，遇有突发事件，马上下水施救。另外，组委会近日还开展了多轮风险隐患排查处置，确保万无一失。

此外，组委会业已成立了医疗救助工作小组，届时医护团队、救护车及水上救援队将全天候地驻守在活动现场，并配备相关的医疗救助器材和人员，保障活动现场人员的健康安全，如遇突发情况第一时间救援、送医，为赛事活动圆满举办提供医疗应急保障。

体旅融合培育新的消费场景

在龙舟赛回归信息发布后，海甸河的河面和两岸都多了一份远超平日的热闹——为了在即将到来的比赛中发挥出最好水平，多支参赛队伍在海

甸河集训备战，击水奋楫，引来了众多市民游客围观，为选手加油打气。

“龙舟赛确实很新奇，很好看，期待比赛当天再来看。”近日在海甸河岸观看集训的市民符女士表示，自从知道龙舟赛的消息后，自己和许多朋友都翘首以待，忍不住提前到海甸河畔感受氛围。

这也正是重启龙舟赛的目的之一——推动体旅融合，促进体育消费成为新的消费增长点。

以体促旅、借赛兴旅是海口近年来的发力点之一。回看“五一”假期第一天，2024年“海口杯”乡村排球联赛首站在美兰区演丰镇北港岛开打，观赛观众将现场围得里三层、外三层，让北港村党支部书记、村委会主任陈奕虎切身感受到了“体旅”融合的威力。

“排球是海南群众喜闻乐见的群众性体育项目，本身就自带流量。排

球赛落地北港岛，让游客在北港岛不仅能看海、赶海，还有了别的选择，满足了游客的不同需求。”陈奕虎坦言，该乡村排球联赛的落地，为北港岛带来了超乎意料的人气。

落地乡村，也走进商圈。近年来，海口将体育赛事从传统场馆转移到购物中心、商场等新场景中，通过各类型赛事，为群众提供不同的消费体验。例如6月初刚刚落幕的2024年“海口杯”青少年三人篮球联赛就设了日月广场、高兴里和华彩·海口湾广场等3个商圈赛区，将选手、家长、教练与观众等多类群体引导到新的消费场景。

“我们将持续做强塑优体育产品，培育更多体育产业新业态、新模式，并大力支持优势品牌和优势项目‘做起来’‘走出去’，以特色体育运动为重要抓手，挖掘新的消费增长点，让体育成为椰城旅游的一大‘助推器’。”王可表示。

（本报海口6月9日讯）

天涯海角矿泉水队勇闯 2024年中华龙舟大赛决赛

本报三亚6月9日电（记者黄媛艳）6月8日，2024年中华龙舟大赛本年度的首场比赛在江苏盐城进行。本次比赛中，来自海南的天涯海角矿泉水队分别取得职业女子12人100米龙舟直道赛预赛小组第二名，200米、500米龙舟直道赛预赛小组第一名的成绩，顺利晋级6月10日的决赛。

作为今年中华龙舟大赛的揭幕战，本次赛事为期三天，6月8日至9日进行晋级赛、预赛、半决赛，6月10日端午节当天进行决赛。比赛共设职业男子组、职业女子组、精英公开组、青少年男子组、青少年女子组5个组别。来自全国的36支龙舟队800余名运动员齐聚盐城，角逐这项国内级别最高的龙舟赛事。

“我们是去年8月刚成立的新队伍，队员来自全国各地，为了共同热爱的龙舟齐聚三亚，在‘冠军教练’陈雪的指导下，先后在2023年中国龙舟公开赛、中国民族民间龙舟公开赛中获得佳绩，大家力争在明天的决赛中赛出风采、勇夺好成绩。”三亚龙舟协会会长翁志学说。

海南非遗购物节今天开幕 让非遗产品“飞入寻常百姓家”

本报海口6月9日讯（记者刘晓逸）赏非遗、逛市集、看展览……6月9日，海南日报记者从省旅游和文化广电体育厅获悉，2024年“文化和自然遗产日”海南省非遗宣传展示活动暨海南非遗购物节活动将于6月10日15时在海口东坡老码头拉开帷幕。

据悉，2024年“文化和自然遗产日”海南省非遗宣传展示活动暨海南非遗购物节活动以“保护传承非遗赓续历史文脉 谱写时代华章”为主题，现场通过静态展陈、活态展示相结合的方式打造海南非遗活动品牌IP，让非遗技艺活态传承，让非遗项目焕发新生机，让非遗“软实力”助力“硬经济”。

本届非遗购物节活动设置了“非遗‘箱’遇”市集展销区、“传承不息”非遗图片展、“趣探非遗”趣味互动区及“非遗好物带你购”线上展示四大板块，将展示海南非遗系统性保护的成果，进一步提升非遗保护的经济社会效益。

值得一提的是，活动现场还将用车辆打造“锦绣纷呈”黎锦区，现场将展出各类精美的黎锦制品，让广大市民群众能够近距离接触拥有3000年历史的黎族传统纺织刺绣技艺，亲身感受黎族人民的智慧和技艺，领略古老技艺与现代生活相碰撞的无穷魅力。

值班主任：罗清锐 主编：吴维杨 美编：陈海冰

专题

取材独特，味道出众，广受欢迎 屯昌黑猪肉粽飘香端午时节

C 打造品牌矩阵做强优势产业

为更好地展销屯昌黑猪肉粽等名优产品，5月24至25日，以“粽夏好味道 端午趣屯昌”为主题的2024年屯昌县第二届端午旅游美食文化节在该县文体公园举办，邀请广大游客及居民沉浸式体验“画里屯昌”的美景及美食文化，有效促进全县旅游消费。活动现场，活动主办方组织当地粽企及文创企业全方位展示屯昌端午习俗及屯昌黑猪肉粽制作技艺等，并邀请大家体验裹绑粽子及“盲吃”评选。最终，产自屯昌海维食品厂的屯昌黑猪肉粽脱颖而出，荣获2024年屯昌“粽子人气王”称号，而昌味之源食品有限公司在本届端午旅游美食文化节期间，则收获了数量超过30万个的粽子订单，荣膺“粽子订单王”称号。

在屯昌县裹绑粽子劳动技能竞赛环节，从全县遴选的100名选手现场比拼包粽子技艺，最终决出专业组、职工组获奖者。此次活动还展现了“小屯妹”“大昌叔”勤劳的劳务人才品牌形象，助力加快本地粽子行业技能人才队伍建设。

近年来，屯昌县依托公用品牌建设，成立品牌建设专班，推动屯昌全领域品牌建设。目前拥有“屯昌黑猪”“枫木香草鸭”“枫木苦瓜”以及“小屯妹·大昌叔”志愿服务品牌、“屯昌梦幻香山芳香文化园”等47个名优产品品牌标识LOGO，集中在农业类、食品类和文旅类。屯昌县政府有关负责人介绍，“屯昌黑猪”是屯昌名优产品品牌，屯昌依托端午节契机，持续传承、弘扬屯昌黑猪肉粽的历史文化，带动屯昌黑猪、粽叶、鸡蛋等全产业链发展。

“今年端午节前半一个多月时间里，我这边共计收割、销售粽叶总量超300万张。”在屯昌县乌坡镇芽石铺村，粽叶产业致富带头人马文才介绍，自2016年以来，他带着全村26户村民利用橡胶林、槟榔树下发展粽叶林下经济，该村粽叶种植产业从最初的几十亩，到如今已增至近千亩，全村每户每年能收割销售大约10万张粽叶，仅此一项入账1万元左右。

据不完全统计，2024年全县制作销售粽子企业（作坊）已增至60余家，已销售560万余个粽子，预计销售额为7280万余元，销售数量及金额均同比增长260%以上。在今年端午假期，屯昌梦幻香山4A级旅游景区等景区点位举办“绑香粽、制香囊、穿汉服、吃香餐”等系列文旅体活动，邀请省内外宾客来屯昌赴一场“山可近、水可亲”的如画之旅，携手共促多产业融合发展。此外，屯城镇城北社区“小屯妹·大昌叔”志愿者组织邀请广大居民参加包粽子比赛、健康义诊等活动，并为辖区低保户、孤寡老人、残疾人等困难人群送上粽子与祝福。

按照规划，今后一段时期，屯昌将着力延伸屯昌黑猪等主导产业链条，通过优化产业结构、培育龙头企业、加强政策支持等务实举措，将品牌建设与当地文化资源、产业优势深度融合，持续打响“屯长香”及“一镇一品”等，打造屯昌品牌矩阵，提升经济发展水平与核心竞争力。

（撰文/玉荟 邓积钊 林小丹）



屯昌举办裹绑粽子劳动技能竞赛。

屯昌县人力资源和社会保障局供图



屯昌黑猪肉粽。林小丹 摄



群众在端午旅游美食文化节体验裹绑屯昌黑猪肉粽。 屯昌旅文局供图

A 屯昌黑猪肉带来独特风味

作为传统美食之一，屯昌黑猪肉粽外形呈方锥形，棱角分明。待煮煮熟透后，剥开层层裹绑的粽叶，紧实的糯米泛着粽叶的淡绿，散发着一股诱人的清香，让人尽享这份鲜香可口且油润不腻的好风味。

屯昌黑猪肉粽为何能持续走俏市场？取材鲜嫩多汁、肥而不腻的屯昌黑猪肉就是最大“加分项”。多年来，作为海南地方优良黑猪品种，屯昌黑猪外表以白肚皮、三角形印堂、黑脊背为主要特征，以玉米、稻谷、木薯、花生饼、米糠等

农家食料为主，实现真正的绿色繁育和生态养殖，在省内外赢得了“皮薄、肉嫩、味香”的好口碑，并于2016年荣获“中国国家地理标志保护产品”称号。

“消费者认可了屯昌黑猪，所以也就认准了屯昌黑猪肉粽。”屯昌县烹饪协会副会长、屯昌屯城老礼堂美食工坊总经理谢栋介绍，屯昌黑猪已入选“屯长香”县域农产品公用品牌产品矩阵，按照约定，全县肉粽企业（作坊）须精选屯昌黑猪肥瘦相间的五花肉、前腿肉或是柳条用来

了传统工艺，又融入了现代元素。”屯昌县昌味之源食品有限公司负责人介绍，该企业制作肉粽均采用屯昌黑猪五花肉为主材料，加以秘制香料腌制后，用本地深山柊叶包裹，搭配香糯米与木炭灰腌制的咸鸭蛋黄，经柴火慢煮10个小时以上才出锅，并对粽子品质进行严格把控，广受消费者的青睐。

“五个大锅，一锅能同时煮四五百个肉粽！”屯昌县大屯香黑猪肉粽加工坊位于南吕镇大罗村，该企业负责人甘娥自2016年返乡创业以来，一直坚持最有“乡土味”的土灶柴火煮法，可让猪肉、糯米、鸭蛋黄的汁油与柊叶的植物清香完美融

B 新老工艺结合造就优质产品

制作肉馅。在佐料方面，大多选用老抽、生抽、食盐、白糖及适量五香粉等传统调味料与富硒糯米腌制入味，每一个粽子的猪肉与糯米重量比例几乎是1:1，再选用红泥腌制的当地香草鸭鸭蛋黄等裹绑而成。

作为扎根屯昌已长达二三十年的老牌餐饮企业，屯昌广兴酒店、红林大酒店等粽企在主推传统屯昌黑猪肉粽的同时，还根据订单需求相继推出屯昌黑猪椰子油肉粽、屯昌黑猪斑斓肉粽、屯昌黑米肉粽等新品，实现产销两旺。

合，颇受省内外食客好评。据悉，“大屯香”曾获评为2023年屯昌“十大名小吃”，每年产销大约20万个屯昌黑猪肉粽，吸纳了周边村庄共计20名农户在作坊务工，还带动村民就近发展柊叶种植、蛋鸭养殖等产业实现增收。

“最爱那种‘七分瘦三分肥’的屯昌黑猪肉馅，每咬一口，都是满满的家乡好味道。”受访中，不少食客表示，这个比例肉馅的粽子吃起来既有瘦肉的鲜香韧性，又不失肥肉的油润软糯，即便多吃上几口，也一点都不会腻，舌尖能明显地感觉一股淡淡脂香化在其中，可谓回味无穷。

又逢一年端午。若要探寻海南“粽味何处香”，选材国家地理标志产品的屯昌黑猪肉粽当属必选项之一。

多年来，屯昌黑猪肉粽凭借着取材纯正、饱满馅多且浓香软糯的好口碑，在塑造“浓浓粽子香、满满家乡味”IP形象的同时，积极助力传承海南端午民俗文化，已成为海南粽子“江湖”的主角之一。当下，屯昌正以展销屯昌黑猪肉粽等名优产品为契机，邀请省内外宾客相约屯昌，赴一场“山可近、水可亲”的如画之旅，共促多产业融合发展。