

从“城市封面”到“休闲乐园”

——探寻八里湖新区从高颜值到高人气密码

本报全媒体记者 周亚婧

以往,提起九江八里湖新区,很多人会说“城市封面”“城市客厅”,是不折不扣的“颜值担当”。现在,很多人谈起八里湖新区,又多了一个评价:“好玩!”

春节假期,八里湖新区八里湖、赛城湖两大国家4A级旅游景区累计接待游客37.6万人次。从高颜值到高人气,八里湖新区是怎么做到的?

让乡村资源“活”起来

出了城区,往八里湖新区八里湖街道排山村去。一路上曲径通幽,绿树成行。车行片刻,眼前豁然开朗,只见一棵老樟树,枝干虬结,遮天蔽日,树下的果·谷里南法庄园掩映在绿意之中。

窗外,山林静谧,游客李女士和朋友闲坐聊天:“在这里待一下午,心都静下来了。这种松弛感,是平时上班很难有的。”

自2025年12月试营业以来,这座藏身山谷的茶咖空间人气渐旺。“周末和节假日游客非常多。春节假期,天气好的时候,每日接待游客100多人次。”庄园主理人陈楚贤说。

“村里有不少老房子,随着城镇化的推进,很多村民搬进了城区,老屋年久失修,也就慢慢破败了。”排山村村干朱奇龙感慨道。如何让这些沉睡的资源“活”起来?排山村给出的答案是:农旅融合。

“排山村森林覆盖率高,自然环境好,又离城区近,是市民的‘后花园’。我们希

望能引入城市的审美和运营理念,把乡村野趣变成时尚风景。”陈楚贤介绍。在改造过程中,团队保留了百年老樟树和原有的小路肌理,规模化种植了本地野菊花,营造出“采菊东篱下”的诗意场景。

庄园里也有“新农产物”。“我们的茶点,有些就是用村里的无花果、杨梅等农产品做的,很受游客欢迎。”陈楚贤指着桌上的甜品说。近年来,排山村依托自身资源禀赋,大力发展特色种植产业,建起了生态无花果基地和杨梅园。庄园与排山村深度合作,让农产品成为糕点、饮品等特色美食的原材料,实现从“田间”到“舌尖”的无缝对接。

排山村还结合九江市科技文化产业园和体育公园等大型项目,规划了集科普、运动、休闲于一体的乡村旅游线路,布局生态农场、共享菜园、民宿、垂钓中心等农旅融合业态。村集体经济收入逐年增长,2025年达到30万元。

“通过发展农旅产业,不仅盘活了闲置农房,还为本村提供了大量就业岗位。”朱奇龙介绍,目前生态农场、采摘基地已吸纳多名村民务工,更多业态建成后,将提供更多就业机会,让村民在家门口就能增收致富。

让滨水空间“美”起来

依托得天独厚的湖滨生态,八里湖新区打造了集湖畔营地、水上乐园、休闲街区

于一体的多元化业态——九派之眼。

春日午后,暖阳倾泻在湖畔营地上,为草地镀上一层柔软的金色,星星点点的帐篷散落其间。营地中心的大草坪上,“湖边造浪·新春序曲”草地音乐会正在上演,本土乐队与艺人轮番献唱,乐声随风流淌。游客们席地而坐,随着节奏轻轻摇摆。

“在家门口就能边听歌边看湖景,实在太惬意了。”带着孩子前来听音乐的市民张先生举起手机,记录下惬意瞬间。

春节假期,八里湖新区精心烹制了多道“文旅大餐”,策划推出20余项形式多样的文化旅游活动,精准对接不同年龄段市民的假日需求。

庐逸香村内,“千灯焰火”大型主题活动上演,灯海、民族风情巡游与壮观的火焰表演交织成一幅流动的节日画卷。“非遗奇境·万象生辉”活动邀请了国家级非遗代表性传承人现场展示风筝、剪纸等传统技艺,让古老智慧在新时代绽放光彩。

让假日经济“火”起来

新春佳节,九派之眼休闲街区人流如织。窑烤面包店内,麦香混着果木燃烧的清甜弥漫半条街区。九派鱼坊热气腾腾,大铁锅里,赛城湖的鲜活湖鱼翻滚着,鱼汤浓香四溢。新晋网红打卡点“东篱观境”更是人气高涨,观景平台上坐满了游客。大家一边喝咖啡一边聊天,与远处的庐山峰

峦、近处的潋滟湖光相映成趣。

“九派之眼休闲街区自今年1月开业以来,社会反响非常好。”八里湖新区社会事务和文化旅游服务中心党支部书记杨为民介绍,“目前街区引进26家特色商户,日均客流量稳定在5000人次左右,日均营业额3万至5万元,春节假期更是创下新高。”

近日,九江市八里湖国家4A级旅游景区基础设施提升一期项目(景观提升及附属设施部分)已基本完成,改造后的文博岛焕然一新,不仅“颜值”刷新,更赋予空间文化内涵。

“这里位置绝佳,周边有鸟岛相伴,湖光山色尽收眼底。”九江市八里湖新区兴城建设有限公司文博岛项目实施人唐德超介绍,目前八里湖新区正全力推动文博岛商业街区及餐饮项目落地。同时,胜利碑改造也在紧锣密鼓推进中,玻璃幕墙已更换完毕,基础设施持续升级,未来还将新增观光与餐饮服务。

八里湖新区紧扣“最美城市封面”和“最美城市客厅”目标,持续发力文旅攻坚。通过强化协调机制与服务保障,扎实推进“九派之眼”品牌建设。同时,积极探索“文旅+演艺”“文旅+研学”“文旅+赛事”等新业态,尝试“线上引流、线下体验”的有效转化路径,策划举办大型赛事活动,培育省级夜间消费集聚区,构建更具吸引力的全域旅游新格局。

一叶通天下 茶香溢四海

——婺源县打造“大基地”助力茶叶出口

本报全媒体记者 涂汉林

2月25日,婺源县益和食品科技有限公司生产车间内茶香四溢,工人们忙着将当地种植的茶叶投入炒茶机,并根据海外客户要求加工成不同种类的产品。该公司副总经理杨君说:“现在只要是婺源县出口茶叶‘大基地’供应的原料,企业就可以采购回来加工出口,缓解了以往货源紧张、竞争激烈的状况。同时,海关会通过出口茶叶‘大基地’提供针对性指导和海外信息服务,我们产品的‘出海之路’走得更加顺畅了!”

作为省内重点产茶区,婺源县不仅茶产业资源丰富,茶叶扬帆出海的历史更是悠久。据统计,2025年上饶茶叶出口总额突破3.4亿元,占全省近八成,其中,婺源县的供货量就达到了1.6万吨……这一亮眼成绩的取得,与上饶海关创新推出的出口茶叶“大基地”密不可分。

婺源县茶产业发展中心主任查友洪告诉记者,2025年,婺源县可供出口茶叶种植面积超20万亩,而在3年前,这一数字仅为8.2万亩。“当时,不少企业虽然具备生产条件,但因技术、管理、经营渠道等方面存在不足,难以达到出口茶叶原料备案基地要求,无法为出口企业供货。同时,由于县内茶企数量众多且分散,不仅造成了资源浪费,也给海关的监管带来了很大的压力。”查友洪说。

事情的转机发生在2024年1月,上饶海关在婺源探索建立全国首个出口茶叶“大基地”,创新推出“1+N”备案模式,以婺源县茶叶协会作为申报主体,将全县有出口意向和需求的茶园整合为一个主体,统一备案;对自愿或有特殊需求的企业则另行备案,实现“一次备案审核、一体质量监测、一体后续监管”。同时,探索构建“政府主导、企业主责、行业自律、海关监管”的集约化监管模式,从规范茶叶种植、农业投入品、病虫害防治、质量监测及食品安全追溯等五个方面着手,推行统一标准化管理。创新部门与乡镇协作的网格化管理机制,建立部门间信息互通、执法互助、监管互认机制,推动婺源县茶叶种植管理水平和成茶品质双提升。

“出口茶叶‘大基地’的建立,大大提高了管理效能,降低了企业的经营成本。”上饶海关工作人员告诉记者,海关只需对“大基地”开展一次核查作业,平均每年可为单个备案茶园节约管理和自检自控开支3万至4万元。

在上饶海关检查二科内,工作人员正通过“数字茶园”智慧管理系统查看去年茶叶出口数据,屏幕上,婺源县各乡镇茶园分布及产品出口情况清晰可见。相关负责人姚领介绍,上饶海关目前正借助数字技术,探索建立一站式集成平台,打造出口茶叶“大基地”2.0版本,推出“数字茶园”智慧模块,内嵌监督管理、信息服务、监管辅助三大平台,配套建设规范种植知识库等数据库。2025年,该平台已接入婺源县828家茶园,实现数据可视化。

“出口茶叶‘大基地’2.0版本也让海关的出口服务更有针对性。”姚领一边说着,一边打开了手机上的“掌上海关”应用,“以前企业接到新市场新订单,往往对外方技术贸易要求不是很了解,需要花费大量人力和时间去沟通了解。针对这一问题,我们密切关注国外动向,收集整理了不同国家或地区的通报信息和农残限量标准,打造一个‘知识库’,并通过‘掌上海关’应用实时发布,为企业把控产品质量提供参考。有其他问题的,也可以通过平台直接咨询海关,非常方便。”

“除此之外,我们还在出口茶叶‘大基地’的基础上,进一步提升线下服务质量。”上饶海关办公室工作人员江传亮告诉记者,去年以来,上饶海关督促开展年度质量安全风险监测2530项(次),通报技贸信息72条,指导“大基地”明确质量安全核心参考指标23项。主动融入和服务江西出口茶叶产业链,落实“助链”专项行动,推动10条产业链专项政策“赋能包”精准落地。围绕茶叶出口、精深加工开展“一对一”宣贯指导,并对抹茶等对贮存、时限要求高的产品设立绿色通道,将证书签发时间压缩30%以上。支持婺源县承办2025环球绿茶大会等行业活动,提升当地茶叶品牌的影响力……

“出口茶叶‘大基地’不仅让婺源茶叶的出海路更畅通,也为壮大茶产业、带动茶农增收致富积蓄了更多力量。”江传亮说,“下一步,我们海关部门将根据出口实际情况,强化政策协同,完善监管和服务工作,推动出口茶产业做大做强,助力婺源茶香飘向世界。”



2月27日,石城县科学技术协会开展“科普之春”志愿服务活动,讲解员现场讲解“光影万象”等科普展品原理,并引导青少年通过实践互动感受科技魅力。 刘新权摄

人勤春来早

▼2月27日,泰和县万合镇高樟村,村民驾驶农机开沟整地,准备种植竹篙薯。

通讯员 邓和平摄



▲2月27日,在万安县潭埠镇潭田村,农机手驾驶农机在稻田里来回穿梭,翻耕、平整土地,抢抓农时备战春耕。

特约通讯员 邓龙华摄



1.2万名分宜人在上海用江西小炒抚慰异乡食客味蕾——一口炒锅,“炒”出幸福日子

本报全媒体记者 胡光华

“浙江网友在网上催江西小炒店快开工,上海也有朋友问我几时返程营业。”3月1日,分宜县操场镇上松村星落村小组,在上海开小炒店的黄炳林,正和妻子卢桃花商量着返沪营业的事。“村里其他开小炒店的,早就回上海、浙江那边了,我们过两天就去。”

黄炳林家门口,停着一辆崭新的轿车。“春节前在上海买的,开回分宜上了车牌。”小两口之前在上海集镇做餐饮,去年春节后在上海市闵行区租下65平方米的店铺,开起一家小炒店。小店一开张,就以鲜香醇辣的口味,获得如潮好评。

黄炳林手艺好,店里经常爆满。不少回头客宁愿坐在外面等,也要吃上店里的特色菜。“每天的营业额在4000元以上。我们两口子今年有信心做得更好,让小日子过得更红火。”

分宜县的“餐饮军团”是江西小炒主力军。仅上海,就有1.2万余名分宜人从事餐饮行业。黄炳林所在的上松村,有近200户在长三角地区开小炒店。

行走在操场镇上松村、凤塘村等村,平坦宽阔的沥青路进村入户,处处可见漂亮的新楼房。镇党委委员王芝蔓笑着说:“这些变化,都是一口炒锅‘炒’出来的。”

为什么分宜县的小炒店在长三角地区形成规模?记者从小炒店里品出了不同的味道。

——凸显特色,坚守“本土本味”。分宜县“八大碗”“天工宴”“腊十碟”特色美食历史悠久。其中“腊十碟”,迄今已有400多年历史。在上海开了14年小炒店的凤塘村村民胡磊说,根植分宜县深厚的饮食文化,小炒店彰显了“本土本味”这个核心竞争力,“本土本味”主要体现在本土口味和本土食材。“炒扎粉、鸭三件、电厂螺蛳、冬笋腊肉等,这些本土味的特色菜锅气满满,深受那边市民欢迎。”

分宜县的小炒店,十分注重运用本土食材。大岗山腊肉、小笋干、土扎粉、分宜干辣椒及香菇木耳等,源源不断邮往长三角地区。胡磊曾担任操场镇驻沪流动党员党支部书记,去年村两委换届,他返乡当选为凤塘村党支部书记、村委会主任。作为

一名“90后”村支书,胡磊正谋划一件大事:搭建本土食材销售渠道,扩大农产品种植规模,实现食材供应稳定、农民增收稳定的“双稳”目标。

——抱团发展,坚持互帮互助。黄小根是上松村最早入沪开小炒店的村民,在他的帮带下,不少村民勇闯上海,团结互助。有的刚到上海,一时半会儿找不到店铺,都会被邀请到其他小炒店吃住。高岚乡下塘村也是有名的“小炒村”。据了解,2006年就有村民在江苏开小炒店,村带村、户帮户,外出开小炒店的村民越来越多,南山下村小组30户村民,就有一半在昆山经营小炒店,一口炒锅让曾经的穷村庄变成了富村庄。

胡磊说,出门创业最重要的是互帮互助,只有抱团发展,才能做大产业。操场镇成立了驻沪流动党员党支部,党建引领小炒行业发展。“驻沪流动党员党支部有30名党员,其中14名党员开了小炒店。党支部经常组织开办小炒店的党员进行交流探讨,对初次创业的村民,手把手传授开店经

验技巧,有事大家商量着办,遇到困难一起想办法解决。”如今,分宜县还成立了分宜县在沪小炒行业流动党员党委、分宜县江西小炒产业促进会,引领“餐饮军团”团结互助,共谋发展。

——辛勤创业,保持吃苦耐劳。自古以来,分宜县就是重要的冶铁中心和夏布产地,吃苦耐劳已刻入分宜人的“生命基因”。胡磊说,小炒店基本是“夫妻店”,没有吃苦精神是无法支撑下去的。“我和妻子每天从早忙到晚,一年到头没有什么休息时间。”

到上海开店后,黄炳林和妻子卢桃花工作量倍增。“每天早五六点钟到菜市场买食材,晚上都是零点以后关门歇业。”卢桃花说,他们还不是最拼的,她堂姐一家更忙,由于生意好,每天早上五六点起床干活,经常忙到次日凌晨一两点。“辛苦就有回报,一年纯收入上百万元。”

坚守“本土本味”,坚持互帮互助,保持吃苦耐劳,分宜县“餐饮军团”用小炒抚慰异乡食客味蕾的同时,也给自己开创了幸福生活。