

文化铸魂 绿色崛起

——湘西州“十四五”高质量发展速写

湖南日报全媒体记者 张颐佳 杨元崇

非凡“十四五”

从苗寨银器的叮当声到碳汇林的沙沙响，湘西大地正演绎着传统与现代的精彩对话。这里，山水被赋予新内涵，非遗技艺变身沉浸式体验，百年古寨成为生态实验室，锰矿废墟化作绿色银行。文旅收入五年增长77%，碳排放强度下降15.7%，50万群众端起“生态饭碗”。

文旅出圈——“神秘湘西”的融合答卷

走进凤凰古城的非遗工坊，清脆的银器敲打声此起彼伏。韩国游客金秀贤正跟随银匠学习苗族银饰锻造技艺。

这样的沉浸式体验，正是湘西州“非遗+旅游”的生动场景。湘西州立足资源禀赋，文旅产业实现跨越式发展。2024年接待游客6204.2万人次，较2020年增长47.5%，游客总花费达691.3亿元，较2020年增长77.8%，年均增速分别达10.2%和15.5%。

湘西文旅“活色生香”。端午期间，沅江赛龙舟、芙蓉镇茅古斯舞等15项非遗展演吸引百万游客。依托389项（30项国家级、111项省级、248项州级）非遗代表性项目，推出“非遗研学路线”预订量同比翻番。民族舞剧《二十四时舞》融合33项苗族元素，成为活态传承的典范；“梦之旅·神秘湘西”在西班牙演出时，被外媒誉为“流动的文化史诗”。“我们不再满足于让游客‘看风景’，更要让他们‘品文化’。”湘西州副州长马碧介绍，全州81个村落入选中国传统村落数字博物馆，数量居全省第一。

业态创新打造多元体验。沅江夜游光影秀将千年吊脚楼变成巨幅画卷，“苗服+银饰”变装剧本游成为社交平台爆款。智慧服务同步提升——景区双语标识全覆盖，《德夯幻境》5D剧场座上率达95%，里耶秦简数字化让文物“活”起来。“日游非遗、夜赏光影”的模式，使游客人均停留时间从2.1天延长至3.4天。

文旅融合助推乡村振兴，6000家经营主体带动50万人增收，十八洞苗绣工坊户均年增收2万元，“村厨村艺”活动使村落旅游收入增长3.5倍。交通网络同步完善，湘西边城机场通航两年多，年旅客吞吐量突破30万人次，航线网络覆盖15个国内主要城市。张吉怀高铁让粤港澳大湾区游客可实现“早饮广式早茶，午游沅江画廊”。全域“四好农村路”将300个乡村旅游重点村寨串珠成链，构建起“快进慢游”新格局。

文化为魂、创新为翼。凤凰古城入选“入境游客最喜爱的十大名城古镇”，吉首、凤凰、永顺三县市跻身全国旅游百强县。

点绿成金——生态经济铺就湘西新路

金秋时节，花垣十八洞村的碳汇展厅内，香港游客黄女士正扫码认购“湘林碳票”。“10元认购100千克碳排放量，既环保又助农！”展厅外，565公顷碳汇林年吸收二氧化碳约4万吨，预计创收300万元。曾经的“卖炭翁”隆继保如今成为“卖碳郎”，“守护山林比砍树烧炭收入更高。”依托碳汇林开发的十八洞山泉水年产值达1500万元。

湘西州交出了一份亮眼的“绿色答卷”：空气质量连续七年达标，39个断面水质100%优良，森林覆盖率达60%。

“锰三角”矿区林木覆盖率提升至86%，实现绿色转身。沅江、酉水稳定保持Ⅱ类水质，GDP单位能耗五年下降15.7%。

这样的成就离不开制度创新。湘西州充分发挥民族自治地区的立法优势，出台全国首部县域矿山修复法规《花垣县矿山生态修复条例》，建成330万吨尾渣资源化利用生产线。同时，率先推行“湘林碳票”制度，发放全省首笔碳汇质押贷款，为实现生态产品价值探索出新路径。

如今的湘西，绿水青山正转化为金山银山。农业特色富民产业面积达400多万亩，建成全国优质富硒猕猴桃、百合、烟叶基地和全国重要茶叶基地，带动数十万农户户均增收；凤凰古城沅江、猛洞河分别入选国家和省级“美丽河湖”，凤凰县更获评国家生态文明建设示范区。十八洞村获评全国“两山”实践创新基地。

制度创新筑牢生态屏障。湘西州构建党政同责的“大环保”格局，提前完成氮氧化物等减排任务，连续两年获评全省污染防治攻坚战考核优秀。

如今的湘西，既有武陵山脉的苍翠底色，更有生态经济的亮色成色。

民生提质——“幸福湘西”的温暖答卷

“以前看大病要跑长沙，现在州医院就有湘雅专家坐诊！”保靖县村民张桂花在州人民医院做完手术后感慨。这变化源于湘西州与湘雅三医院等建立的医疗帮扶机制，让群众在“家门口”就能享受优质医疗服务。

从教育医疗到就业创业，从“一老一小”到弱势群体，湘西州用一个个暖心数据勾勒出民生改善的温暖曲线。

五年来，湘西州将72%以上的财政支出投向民生领域，累计兴办省定、州定民生实事131件257项。全州基本养老、失业、工伤保险参保人数达233万人，社保基金累计支出85.2亿元。困难残疾人“两项补贴”标准提高至每人每月120元，位居全省前列。

教育医疗提质显著。318.9亿元教育投入带来学校基础设施全面提升，义务教育质量监测连续4年大幅跃升。建成“精州、强县、实乡、稳村”四级医疗卫生体系，1480个村卫生室实现医保报销，群众“家门口看病”比例达89%。人均预期寿命比2020年提高1.3岁。就业是最大的民生。通过发放15亿元创业担保贷款，开展14.5万人次技能培训，湘西州带动近5万人就业。离校未就业高校毕业生就业率连续多年保持在90%以上，农村劳动力转移就业稳定在75万人规模。城镇新增就业11.4万人，城乡居民收入稳步增长。

特殊群体保障有力。建成覆盖90.7%社区的日间照料中心和63.8%农村的互助养老设施，建立特殊老人关爱探访机制。困境儿童保障“湘西慈爱园模式”获第十二届中华慈善奖。安全防线更加牢固。成功应对多次自然灾害，安全生产事故数、死亡人数实现“双下降”。“三中心合一”的矛盾纠纷化解模式被广泛推广，公众安全感满意度持续位居全省前列。涌现出黄剑、宋欢、周秀坤“全国见义勇为道德模范”。如今的湘西，正用民生“温度”标注着幸福新高度。

湘西用五年时间证明：守得住绿水青山，就等得来金山银山。这片土地正铺就一条既留住传统根脉、又联通现代发展的特色之路，为民族地区高质量发展提供了鲜活样本。

抢抓冷链专列开来的机遇

湖南日报全媒体评论员 易博文

三湘时评

从海南天涯站鸣笛开出的首趟“海南—长沙北”铁路冷链专列，在全程恒温监控下，跨越琼州海峡，11月3日下午抵达长沙北站。该趟专列于11月1日21时驶出，满载的是产自海南的优质生鲜水果。

湘琼两省之间开通“新鲜之旅”，带来更多、更新鲜、更实惠的热带水果，可助力消费者实现水果自由。“这是‘买’的机遇，‘佬猫们’有福了。”这些热带水果，全程无缝衔接运输，将直达长沙北智能冷链仓库，一部分直接配送至中南地区重要的果品集散平台——湖南红星全球农批中心及海吉星农产品市场；另一部分将进驻长沙北展示交易中心，通过直播电商等新业态，实现“线上+线下”同步展销。长沙铁路物流中心副主任王伟明介绍说：“相较于公路运输，铁路冷链班列能够提供持续、稳定、全流程可视的温控环境，可大幅降低货损率，保障生鲜产品的品质和市场价值。”这个机遇不用抢，已经到手了。

另一个机遇不是一眼可见，但是，稍微一想就能想得到，稍微努力些就有可能得到。“这就是‘卖’的机遇——为湖南的生鲜农产品出省提供了新的、更大宗的、更低成本的物流通道。”

冷链列车，满载水果，呼啸而来，迅

速抵达。返程呢？总不能带着空箱子回去吧？来往皆满载，成本就降低了一半。湖南的新鲜农产品，完全可以登上这趟班列，抵达海南，再由海南自贸港，接续分发到全球各地。这是一个农业大省扩大新鲜农产品销售的机遇，是可使千万农民朋友钱包鼓起来的机遇。货畅其流，福泽大众，告别“储运难”，善莫大焉。

湖南拥有丰富的农产品资源，其“三品一标”（无公害农产品、绿色食品、有机农产品和农产品地理标志）产品拥有量在全国位居前列。有优质初级农产品，如靖州杨梅、永州葡萄、洞庭湖区域的水产以及肉禽蛋等；有特色农产品，如郴州生姜、常德苹果等；还有速冻食品、预制菜原料等。湖南在已有冷藏车2338辆、冷库容量348.5万吨的基础上加入冷链专列，等于增添了优势、拉长了长板。

铁路部门有关负责人表示，下一步将推动“海南—长沙北”冷链班列实现常态化开行，在稳定琼湘生鲜通道的基础上，积极构建“东盟—怀化—长沙”跨境冷链物流通道，全面提升生鲜产品的集散、存储与分拨功能。如此一来，机遇更大了。

机遇垂青有准备的人，机遇垂青积极行动的人。抢抓机遇，积极行动，纵深推进全国统一大市场建设，就在当下，就在此时。

“郴品郴味”走进首都

——“味道湖南”新质湘菜北京专场活动举行

湖南日报全媒体记者 刘家璇

“您知道吗？每天端上粤港澳大湾区餐桌的蔬菜，很多都来自湖南郴州。”11月3日，2025“味道湖南”新质湘菜发展大会在北京举行，来自郴州的“郴品郴味”区域公用品牌在大会上精彩亮相。

活动以“新质湘菜·味传中华”为主题，由中国饭店协会、世界中餐业联合会指导，湖南省商务厅、湖南省政府驻北京办事处、湖南日报社共同主办，郴州市政府全程支持。

山水画卷，风味作答 郴州“六味”风物惊艳京城

“如果说湘菜是流淌在湖湘子弟血脉中的乡愁，那么，‘郴品郴味’希望成为这份乡愁最地道的载体。”在大会的“郴品郴味”专场推介环节，郴州市副市长杨平的一番话，引起了在场众多餐饮人的共鸣。

他邀请大家开启一场“寻味之旅”：这段“返湘”之旅，始于一碗热气腾腾的栖凤渡鱼粉。鱼粉的鲜辣醇厚，是刻印在无数湖南人记忆里的“粮香本味”。

随后，桂东高山蔬菜的脆嫩清甜、资兴碑记辣椒的醇厚香辣，共同勾勒出“蔬鲜清味”的纯净轮廓。

紧接着，“果香甜味”扑面而来。郴州北纬25度的黄金气候，孕育出永兴冰糖橙的纯甜和东江湖蜜橘的酸甜，让人仿佛能尝到山间的清风与阳光。

味觉的探索继续走向深厚。中国八大名鸭之一的临武鸭，肉质紧实，风味独特，撑起了“肉禽鲜味”的招牌；而生长于国家一级饮用水源东江湖的冷水鱼鲜，肉质细腻毫无泥腥，完美诠释了何谓“鱼鲜纯味”。

品鉴的终点，落在一杯清茶之上。汝城白毛茶清甜回甘，资兴狗脑贡茶香气高锐，这“清茶韵味”，为这场盛宴画上了一个余韵悠长的句号。

这“六味”风物，如同一幅徐徐展开的山水画卷，向市场传递出一个信

号：新质湘菜正从餐桌回溯到田园，从依赖调味，转向对食材本味的极致探寻。

实力为笔，产业为卷 千亿产值支撑品牌崛起

“郴品郴味”如此自信地展示风味，底气从何而来？答案藏在郴州扎实的产业基础里。

郴州已建成251个粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地，数量位居全国地级市之首，是名副其实的“大湾区厨房”。

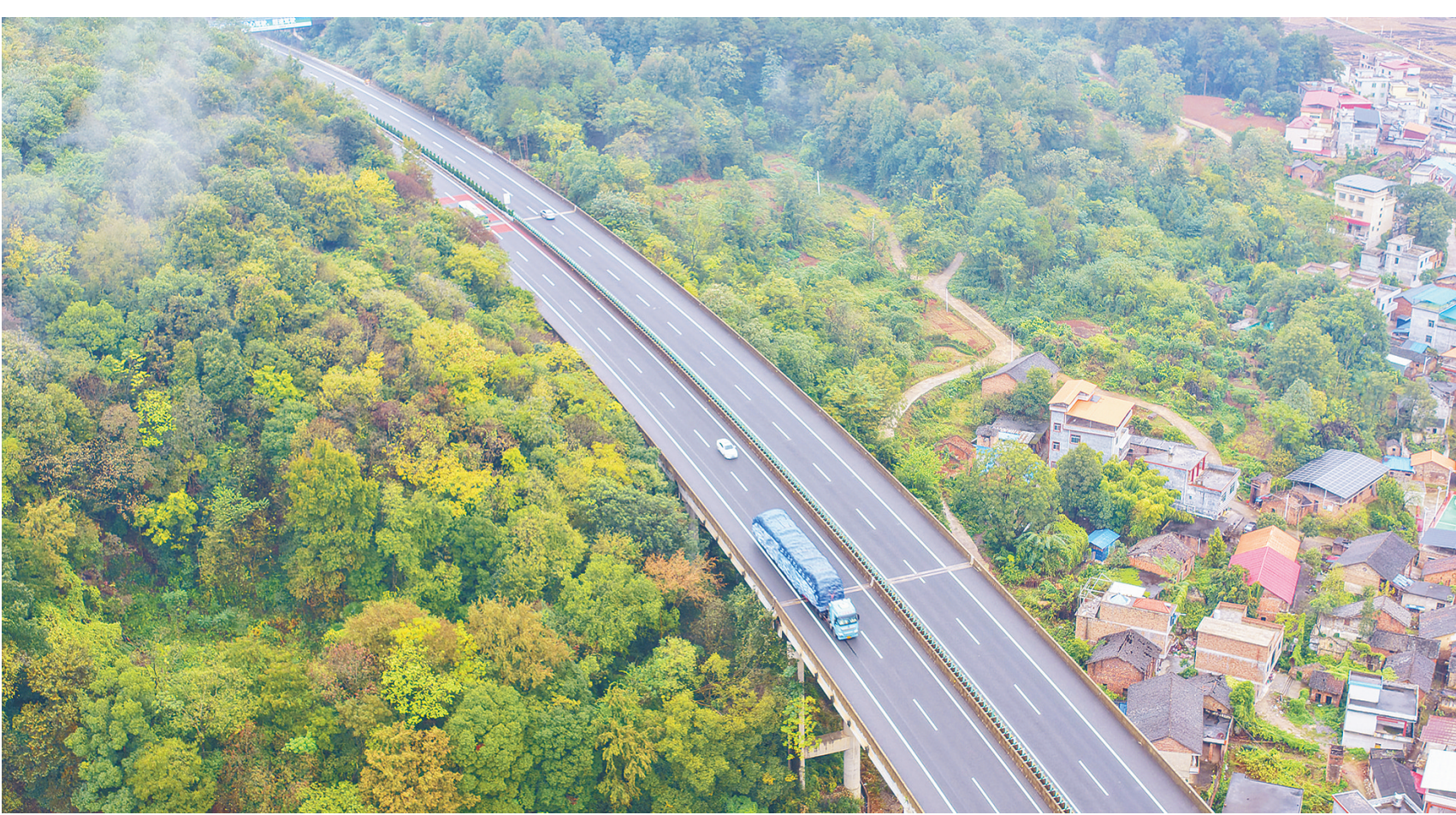
这份成绩单远不止于此。依托1.08万平方公里的富饶沃土和优越的自然禀赋，郴州已培育了16个农业区域公用品牌，形成了蔬菜、柑橘、茶叶、生猪等数个百亿级产业集群。

强大的生产基础，催生了蓬勃的农产品加工业。目前，郴州全市规模以上农产品加工企业达483家。“郴品郴味”品牌成功入选中国区域农业品牌形象影响力指数百强榜单，位居第24位，品牌影响力持续提升。

“我们将拓展产销通道，助力湖南地标食材直供北京餐饮终端，打造‘湘飘世界’新标杆。”中国饭店协会副会长金勇介绍，湘菜产业年产值已突破6000亿元，预制菜市场规模达300亿元，一批地标食材正凭借风味与品质走向全国，成为湘菜出湘出海の坚实基石。他指出，北京作为全国餐饮消费的高地，湘菜门店数量已超5000家，年产值突破400亿元，占全市餐饮份额近15%，湘菜已成为北京消费者青睐的“国民菜系”之一。

“我们进京，是希望成为首都餐饮界值得信赖的战略伙伴。”郴州方面表示，期待与北京餐饮界深度合作，共同挖掘郴州特色食材的潜力，推动新质湘菜的发展，共享市场机遇。

从默默无闻的地方特产，到跻身全国品牌百强的“金字招牌”，“郴品郴味”的晋京之路，展现了一条品牌引领、质量兴农的清晰路径。



11月3日，车辆畅行在厦蓉高速蓝山县土市镇段。近年来，该县加大交通基础设施建设，完善城乡公路布局，构建了高速公路与国道、省道、乡村公路相连的立体交通网络，为当地经济社会高质量发展提供了强大交通支撑。

我省装配式建筑前三季度完成产值2731.2亿元

同比增长82.1%

湖南日报11月3日讯(全媒体记者刘乐)记者从近日召开的全省装配式建筑深化应用场景工作推进会获悉，今年1至9月，全省装配式建筑完成产值2731.2亿元，同比增长82.1%。

今年以来，全省各级各部门锚定4000亿元产值目标，有力有序推进装配式建筑产业倍增计划，1至9月，全省房

屋市政工程领域、其他专业工程领域分别完成产值2110.5亿元、620.8亿元，同比分别增长69.2%、146%。同期，全省城镇新开工装配式建筑面积1625.2万平方米，占比64.6%，同比提升10.2个百分点，产业发展态势良好。其中，湘潭（74.6%）、长沙（71.5%）、娄底（66.6%）居全省前三位。

目前，全省已构建起装配式建筑全产业链协同发展格局，积极拓展重点应用场景。对学生宿舍、农房、保障性住房、市政园林设施等易于建筑工业化的建筑类型，在全国率先提出“六个一”分类推进模式，形成比较优势。培育国家级装配式建筑示范城市2个（长沙市、吉首市）、省级6个，

国家级装配式建筑产业基地20家、省级74家，实现14个市州全覆盖，综合产能居全国前列。此外，发布了湖南省智能建造示范项目31个、智能建造技术30项、产业链龙头企业10家。

会上透露，下一步湖南将重构装配式建筑产业发展顶层设计，按照产品场景化、产业生态化思路，加快推进模数化设计、标准化部件、规模化生产，促进装配式建筑从“项目定制”向“产品供给”转变，不断推动建筑业向工业化、智能化转型升级。

水的水权交易。截至10月底，灌区灌溉水利用系数由2023年底的0.55提升至0.6。

近年来，湖南建立健全农业节水增效制度体系，探索丰水地区农业节水新模式。通过完善科学灌溉制度体系、计量监测体系、农业水价政策体系、节水市场制度体系、节水技术及服务体系等，实现智能管水、科学用水，全省灌区现代化能力持续提升，保灌能力增强，为全省粮食丰收贡献了“水力量”。

水利部公布农业节水增效典型案例

湖南龙虎洞灌区上榜

湖南日报11月3日讯(全媒体记者奉永成 通讯员 刘立强)10月31日，在水利部召开的农业节水增效制度体系建设现场会上，湖南作典型发言。会上公布了农业节水增效典型案例，湖南龙虎洞灌区榜上有名。

龙虎洞灌区位于郴州市汝城县，设计灌溉面积10.56万亩，覆盖5个乡镇89个行政村，受益人口14.22万人，是支撑汝城县农业发展的“命脉工程”。近年来，灌区以农业水价综合改革为抓手，构建起以数字孪生平台为支撑的科学

灌溉系统，建立精确计量、精准水价、水权与专业服务制度体系，实现了节水与增效协同、工程与管理并进、政府与市场互补的良好局面。灌区灌溉面积逐步扩大，用水方式由粗放向集约转型，并完成了湖南省首例农业用水向工业用



11月3日，2025“味道湖南”新质湘菜发展大会暨北京专场推广活动在北京湖南大厦举行。图为来宾们在参观食材展览。湖南日报全媒体记者 田超 摄