內地五一小長假

香港文匯報訊(記者 孟 冰 重慶榮昌報道)不足百 萬人口的重慶榮昌區,因美 國網紅「甲亢哥」(IShow-

Speed)中國行成為網絡熱話,也因此在內地五一小長假吸引大 量周邊地區遊客到訪,平台顯示當地酒店預訂高達95%。香港文 匯報記者在小長假首日前往榮昌,當地已是人頭攢動。為吸引遊 客,尤其是吸引遊客留下過夜,當地政府和商家在長假前做足功 課,一方面提供免費公共配套措施,一方面以當地非遺文化為依 託,豐富夜間娛樂消遣。香港文匯報記者在採訪中了解到,一名 過夜旅客在當地的消費能達到千元(人民幣,下同)以上。



女士 左



成都

48萬元,農村居民人均可支配收入 2.3萬元。當地消費市場活躍,去 年社會消費品零售總額突破 300億元,其中餐飲消費佔 「滷鵝哥」 (原名:林江) 比顯著提升,人均餐飲 憑藉五城追星「投餵」家鄉非遺美 消費約60-100元/餐 -榮昌滷鵝成為現象級人物。從成都

鵝投餵給甲亢哥的鏡頭,讓榮昌迅速火爆出

餐飲訂單增長超200%

到長沙,林江身着標誌性紅花棉襖,用蹩腳 英語喊出「Rongchang braised goose」,將滷

-美國網紅「甲亢哥」

從重慶主城區高鐵前往僅需25分鐘,成都高鐵前往

約1小時,榮昌的往返交通可稱便利。據介紹,當地政府安排小長假期間所 有景點免門票、公交車免費乘坐、16,000餘個停車位免費開放,覆蓋安陶小 鎮、萬靈古鎮、夏布小鎮等核心景區。這一「三免」政策迅速登上熱搜,吸 引大量周邊短途遊客湧入。

重慶榮昌區委宣傳部林女士告訴香港文匯報記者,這是她見過榮昌遊客最 多的一天。此前政府已有預案,但遊客的熱情遠遠超出他們的想像。「我們 招募了很多志願者,在火車站、高速路口、景區門口,他們穿着紅馬甲隨時 為遊客服務。」她提供了一組數據:五一前夕,榮昌酒店預訂率已高達 95%,餐飲訂單增長超200%。「客流上來了,我們務必要規範服務。」

「安陶小鎭」感受陶藝

從成都來榮昌的周女士告訴香港文匯報記者,自己對陶瓷手作一直很感興 趣,卻從未注意離家這麼近的榮昌就有一個「安陶小鎮」,趁着五一黃金 周,帶女兒一起感受陶藝。她提着手裏的滷鵝對香港文匯報記者說:「剛下 高鐵就被志願者『投餵』了滷鵝試吃包,我説我們是去製陶的,志願者推薦 我們今晚去感受另一個非遺——夏布。|

榮昌的非遺文化源遠流長,其中陶瓷與夏布成為非遺旅遊熱點。穿過高18米 的巨型泡菜增造型大門,在青石板鋪就的古驛道步行約十分鐘,就是非遺傳承 人雷運鵬的陶藝店舖。「榮昌陶藝的特點是『紅如棗、薄如紙、亮如鏡、聲如 磬』,與宜興紫砂、建水紫陶、欽州坭興陶並稱『四大名陶』。」雷運鵬説, 自己的工作室曾以售賣成品柴燒陶器為主,如今遊客激增,他連夜清空了一間 較大的門面,供遊客體驗陶藝。「我在這裏開店7年了,第一次看到這麼多遊 客,我們這一排都是製陶人,交流時都説好的,明碼實價。

「夏布小鎭」夜市古韻濃

在雷運鵬的製陶店裏,周女士和女兒一人製作了一個陶藝茶杯,周女士還 為父親選購了一把柴燒的茶壺。她告訴記者,為了體驗夏布小鎮的夜市,她 一下火車便聽從志願者的建議,退掉了晚上離開榮昌的動車車票,並預訂了 離政府較近的酒店住宿——她為自己上午的果斷慶幸,採訪時是下午三點, 各旅行App顯示榮昌的酒店當天全部客滿,僅剩幾家郊區的民宿還有餘房。

夜幕初上,周女士來到了夏布小鎮——24棟仿明清四合院沿青石板街錯落 分布,飛簷翹角與雕花窗欞間,織布機的「卡嗒」聲與麻線清香交織,重現 了「千絲萬縷理成行」的古韻場景。小鎮夜市是在「滷鵝哥」直播走紅後, 當地加速籌備起來的。一家一家小店逛去,有夏布刺繡香囊、夏布燈罩,甚 至夏布材質的新能源汽車內飾……雖然遊客多到略顯擁擠,周女士仍然興致 勃勃選購了一件夏布小衫:「這件衣服裏有苧麻成分,穿上很涼爽。」

「非遺親子營」沉浸體驗織布

數據顯示,去年榮昌區共計接待遊客約1,800萬人次,而這一數據預計在 今年得到翻倍增長——自4月「滷鵝哥」通過直播互動爆紅後不到10天,就 有共95萬人次遊客來訪,同比增長近200%;餐飲消費總額突破10億元,環 比增長148%。今次五一小長假5日假期,官方預計來榮昌遊玩的人數將達 300萬人次。

坐落在夏布小鎮的馨韻酒店客房在節前一周已經售罄,酒店負責人稱,黄 金周期間該酒店推出了「住宿+非遺體驗」的免費升級,住店客人可免費體 驗織布,並針對家庭旅客推出「非遺親子營」,希望帶給遊客沉浸式非遺體 驗。香港文匯報記者通過網絡平台查詢,該酒店黃金周價格較平時上漲約五 成。

交通景區費用全免 非遺名城吸過夜客

▶重慶榮昌迎來大量短 徐游客,圖為黃金周首 日傍晚的夏布小鎭景

香港文匯報重慶傳眞

遊客一日賬單

成都 周女士

上午到達,當天留宿 交通:

成都-榮昌火車票:117元

網約車費用:約90元 公交車:按照當地節假日政

策免費

在地消費:

體驗陶藝、購買茶壺:550元

夏布小鎭購買特色布衫:400元

住宿: 臨時預定住宿:480元

餐飲:

午餐+晚餐(打卡推薦餐廳):390元

共計消費: 2,027元

重慶主城區 陳女士 下午到達,當天留宿

交通:

自駕:約150元

(免高速公路費、加油費用估算)

停車費:按照當地節假日政策免費

消費:

夏布小鎭租借漢服:120元(30元/時) 購買伴手禮:夏布香囊69元

夏布織布體驗:10厘米*10厘米紀念布80元

晚餐品嘗滷鵝火鍋:260元

提前一周預定住宿:280元

共計消費959元

重慶主城區 李先生

上午到達,下午回程,當天不留宿

交通:

自駕:約20元

(免高速公路費、新能源汽車電費估算)

停車費:按照當地節假日政策免費

在地消費:

購買滷鵝:90元(30元/斤) 萬靈古鎮:體驗套圈40元,門票0元

餐飲:

午飯:18元(政府食堂)

共計消費168元

府 食堂開 放 5月1日中午11時,榮昌區政府的公務食堂已經 、景區兇票、停車免費」三大文旅政策,榮

昌區政府再次加碼:因五一期間政府機關放假,遂將公務食堂 面向公衆開放,並推出「18元套餐」和20餘道「榮昌味道」小 ,包含非遺滷鵝、黃涼粉、豬油泡粑等地道美食,單價3

在節日期間開放政府食堂是近期來内地地方政府逐步推動試 水的一項做法,在遊客增加的假期提升城市接待能力,在民衆 中有較高接受度。今次五一小長假,湖北赤壁、江蘇東海等地 亦推行了相關措施。

從重慶自駕來到榮昌的李先生一家專門把政府食堂當作打卡 地。「我帶孩子來逛逛,體驗一下機關食堂。開放政府食堂給 遊客彰顯了政府的誠意,味道也很好吃! | 他向香港文匯報記 者展示,18元一份的單人套餐包含兩葷兩素,葷菜有滷鵝、回 鍋肉,米飯和南瓜湯無限續。李先生8歲的兒子笑着告訴香港 文匯報記者,比學校食堂味道好多了!

雷霞在工作間隙接受了香港文匯報記者採訪,採訪中她接到 電話,得知「一大波遊客正在來的路上」,便急匆匆中斷採 訪、小跑到後廚幫忙了。 ●香港文匯報記者 孟冰



前 式 5 來面月 面月

吸引



●廣鐵「五一」首日客流預計創下歷史新高。圖 為旅客排隊進入廣州東站。

香港文匯報記者方俊明 攝

香港文匯報訊(記者 方俊明 廣州報道)「五 一」假期開啟,廣鐵迎來出行高峰。廣鐵方面透 露,1日預計廣鐵發送旅客330萬人次,這一數字將 超越去年國慶日創下的316.5萬人次歷史紀錄,刷新 單日運輸峰值。而5月1日內地與香港假期重疊,廣 深港高鐵開行跨境列車突破210列,跨境客流預計達

廣深港高鐵昨開行逾210列 「夜間高鐵」全天候保障

12.1萬人次,同比增幅達12%。而5月2日、3日廣 州東站、廣州南站往香港西九龍站車票依然緊俏, 上午多個熱門時段的高鐵車票基本告罄。

以親子家庭年輕人為主力軍

香港文匯報記者1日在廣州東站看到,出入站的 客流持續不斷,以親子家庭、年輕群體為主力 軍。旅客黎先生告訴香港文匯報記者,準備帶上 家人到潮汕遊玩,看英歌舞、吃牛肉火鍋。旅客 劉小姐則和朋友一起搭乘高鐵到香港,「這次專 程去體驗香港長洲太平清醮活動,還有以非遺節 慶為主題的無人機表演」。

香港文匯報記者1日上午從中國鐵路12306平台 查詢了解到,從廣州東站、廣州南站前往香港西

九龍站,2日上午10時半之前的車票已經告罄,10 時半後的車次有餘票;3日上午有9趟跨境高鐵車 票也已售完,其餘車次仍有餘票。

據廣鐵提供的數據,廣深港跨境高鐵4月30日 客流量達8.9萬人次,同比增長11.3%,主要往返 深圳、廣州和香港西九龍之間。5月1日,廣深港 跨境高鐵開行突破210列,跨境客流預計達12.1萬 人次,同比增幅達12%。

「高鐵童趣服務鏈」溫馨互動

為應對客流井噴,廣鐵5月1日計劃開行旅客列 車達 3,591 列,同比增長 8.9%;其中加開列車 505 列,增幅達21.7%。特別在京廣高鐵、廣深港等幹 線加開「夜間高鐵」244列,實現「晝間滿負荷運

轉、夜間無縫隙銜接」的全天候運輸保障。

「從客流結構來看,假期前期客流出行高度集 中,以中長途旅遊客流為主,探親流為輔。出行方 向主要集中在廣州、深圳間往返,廣深地區往潮 汕、湛江、桂林、長沙以及長沙地區往廣州、深 圳、上海、南京、廈門、桂林等。」廣鐵集團有關 負責人表示,自4月29日假期運輸啟動以來,廣鐵 日均發送旅客256萬人次,同比增長13.6%。

針對假期親子出行熱潮, 廣鐵創新推出「高鐵 童趣服務鏈」。其中,在廣州南往來梅州西、珠 海的6趟高鐵列車上打造「童趣車廂」,以卡通主 題裝飾餐車區域,設置益智遊戲區、親子閱讀 角,並配備嬰兒護理包、兒童急救箱等專屬用 品,打造旅途中的親子互動溫馨場景。

■ ■ 歐歡迎反饋。中國新聞部電郵:wwpcnnews@tkww.com.hk