

黄黄高速双向改八车道

长江日报讯(记者高喜明 通讯员殷莹 马可)5月15日,沪渝高速公路黄梅至黄石段(黄黄高速)改扩建工程项目建设用地获自然资源部批复,为项目顺利推进奠定了坚实基础。

黄黄高速公路于1998年底投入试运行,是G50沪渝高速的重要组成部分,全长109.65公里。另建有黄(梅)小(池)高速至九江长江公路大桥支线,长31.37公里,与江西省昌九高速公路相连,具有“一路连三省”的特点,是武汉都市圈对外交通要道。随着经济社会的快速发展,黄黄高速交通流量持续增长,原有双向四车道已难以满足通行需求,改扩建迫在眉睫。

黄黄高速改扩建项目于2024年5月31日取得省发展改革委项目核准批复,同年8月13日取得省交通运输厅项目初步设计批复。本次改扩建工程采用设计速度120公里/小时,路基宽度42.0米的双向八车道高速公路标准建设。计划总工期48个月,估算总投资133.87亿元。

黄黄高速改扩建项目对于提高国家高速公路通行能力、完善湖北省综合立体交通网主骨架功能、武汉都市圈同城化发展、支撑县域经济高质量发展具有重要意义。项目建成后,将有效缓解现有交通压力,提升道路通行效率,加强武汉都市圈东部地区与周边省市的联系,促进区域经济协同发展。

联系电话:027-85695666 投稿邮箱:691898616@qq.com

茶圣故里共叙茶缘 龙虾之乡同赴盛宴

武汉都市圈文旅“大餐”精彩纷呈

■长江日报记者杨文平 高喜明
通讯员熊文婷 曾俊伟

拜茶圣、品香茗、看表演,天门举办2025湖北陆羽茶文化旅游节;线上争霸,线下狂炫,放肆开吃,潜江举行2025中国小龙虾之乡·湖北潜江和平精英村镇总决赛……

今年5月19日是第15个“中国旅游日”,武汉都市圈多地推出文旅大餐。以文塑旅,以旅彰文,武汉都市圈正加速建设世界知名文化旅游目的地。

天门向世界展示中国茶文化

5月19日,“中国旅游日”;5月21日,“国际茶日”。作为茶圣陆羽的故里,5月18日至5月21日,2025湖北陆羽茶文化旅游节在天门举办。2025湖北陆羽茶文化旅游节包括茶主题音乐会、“万里茶道馆”首馆揭牌仪式、开幕式、主题茶宴、陆子煎茶法展示体验暨交流会等八大主题活动,通过展示陆羽茶文化,整合推介天门全域旅游资源,精心谋划“茶圣文化之旅”“文博考古探秘之旅”等精品旅游线路,让游客朋友三日阅尽天门千年。

中国是茶叶的故乡,也是茶文化的发源地。中国茶叶流通协会副会长姚静波介绍,2024年全国茶园面积达5242.83万亩,茶叶总产量突破349.91万吨,内销总量241.3万吨,出口量增至37.41万吨,全产业链综合产值超万亿元。湖北省作为我国茶业强省之一,茶园面积、茶叶产量、茶叶产值等均居全国前列。推出了“楚天好”茶产业省域公用品牌,并精心策划组织了楚天好茶沿海行、边疆行等多项系列宣传推广活动,极大提升了楚茶品牌影响力,促进楚茶文化传播,为湖北茶产业的蓬勃发展注入了新的活力。

“茶圣陆羽的《茶经》奠定了茶产业的种植、加工、技艺、烹茶、煮茶、品茶等一系列的流程,既是我们茶文化的精髓,也是世界茶文化的基础。”姚静波说,希望通过陆羽茶文化旅游节,更好地诠释和传播中国茶文化,通过陆羽《茶经》向国外传播,让更多的人了解茶、爱上茶、品饮茶。

“不管是东西走向还是南北走向的万里茶道,湖北武汉都是要塞。”厦门大学博士后、中国国际茶文化研究会学术委员潘城表示,再加上天门是茶圣陆羽故里,湖北省的茶叶和茶文化具有得天独厚的旅游资源和文化属性,武汉不仅是中国茶文化的枢纽,也是国际万里茶道的文化枢纽。

中国国际茶文化研究会副会长、浙江大学茶叶研究所所长王岳飞表示,2025湖北陆羽茶文化旅游节有来自世界各地的茶友参加,向世界展示了中国茶文化的精髓。“这次活动能促进湖北和中国茶产业的发展,让中国3000多万茶农因为茶生活更美好。”



5月19日,2025湖北陆羽茶文化旅游节在天门市举行开幕式。

通讯员刘银斌 摄

潜江打响“吃虾+电竞”新IP

5月17日,湖北省潜江市和平精英村镇赛决赛在生态龙虾城火热开场,全力打造全国首个以小龙虾为主题的电竞文旅IP,为“吃虾+电竞”双重爱好者呈上一场沉浸式狂欢盛宴。

活动主会场在获得吉尼斯世界纪录的龙虾雕塑周边进行氛围布置;coser(角色扮演)巡游、乐队表演……在这里,游戏中的经典角色与声乐以别具一格的方式呈现,全力打造“电竞+万人龙虾宴”的盛况。

“你已进入一级备战状态,加油特种兵。”巨型小龙虾雕塑下,熟悉的声音响起,16支队伍杀进总决赛,与各位“特种兵”共赴一场“舌尖上的征战”。现场,通过大屏实时转播赛事,重年轻人的线下娱乐方式。

“活动前夕,我们通过线上引流,在游戏主页公告栏开放信息,资源位持续投放7天,让玩家皆可报名参加,前期海选报名人数达2.5万人次。本次赛事分为线上海选赛和线下总决赛,线上海选赛共设84个村镇赛点,从4月24日起到5月14日,设置4个海选周,前三周每天积分排名第一的战队晋级线下总决赛,最后一周每天积分排名前二的战队晋级线下总决赛,最终共16支战队晋级潜江市线下总决赛。”赛事方相关负责人周文斌介绍。

赛事全程以虾会友,晋级的选手可组队畅享龙虾宴,实现小龙虾自由。线下总决赛冠军可获得全年免费吃虾的特权,亚军和季军也将

获得全虾宴、潜江龙虾大礼包等奖励。“#和平精英村镇赛”“#爱小龙虾的电竞人有福了”“#打电竞实现小龙虾自由”等活动话题更是化身“万能钥匙”,让潜江市民群众通过抖音、快手等线上平台发布分享,即可赢取小龙虾文创精美礼品。

在精英吃虾态度墙,不少群众拍照打卡,战场分胜负,吃虾有态度。现场还设有潜江非遗面塑、非遗剪纸等文创产品摊位,以及“龙虾迷圈”“虾路相逢”“精英大厨”等趣味互动游戏,实现潜江地域特色文化魅力与电竞的同频共振。

“活动非常给力,不仅能现场集卡兑小龙虾文创礼品,还能免费嗦虾。”潜江市民郑一鸣说。“此次活动是传统与潮流的碰撞,通过电竞和数字IP的流量嫁接传统文化与技艺,将‘潜江龙虾’夜市文化符号与电竞场景沉浸再造,形成一个‘可玩、可看、可吃、可传承’的特色电竞嘉年华,吸引更多外地游客、粉丝、玩家亲临现场打卡体验,并以这样的创新形式助力‘小龙虾之乡’升级为‘电竞文化新地标’,让潜江‘电竞美食之城’的年轻化形象更加深入人心,实现文旅导流与赛事破圈的双向赋能。”潜江市文化和旅游局副局长张燕说。

武汉都市圈多地推出文旅大餐

第15个“中国旅游日”,武汉都市圈多地推出文旅大餐。武汉各景区纷纷推出免门票、半价、特惠游

等优惠政策,共同营造浓厚的节日氛围。

鄂州推出了多项文旅活动,为市民和游客带来了文化与休闲运动盛宴。5月17日,“武昌鱼杯”第三届湖北省和美乡村篮球大赛(村BA)开球仪式,在素有“篮球之乡”美誉的鄂城区汀祖镇激情上演。比赛期间,游客不仅能感受热血沸腾的篮球对决,还能体验田园风光、品尝武昌鱼宴。华容区在杏福园举行“锦绣山河美好旅程”乡村旅游季暨杏福园国潮·汉服文化市集活动。活动推出涵盖汉服巡游、果蔬采摘、两岸美食、亲子互动等主题板块,吸引不少游客驱车前来游玩。5月18日,2025年“中国旅游日”鄂州分会场暨梁子湖区涂家垴镇“莓”丽古镇·骑乐无穷活动在涂家垴镇码头启幕。500余名来自全国各地的参赛者在感受运动激情的同时,更将鄂州的生态之美、乡村之韵尽收眼底。

5月17日19时30分,中央广播电视总台综艺节目《乐在旅途》第三季黄石站在CCTV-3、央视网、腾讯视频、爱奇艺等平台正式播出,由马凡舒、刘昊然等组成的寻音乐队花样玩转黄石华新1907文化公园未苏湾、华侨城恐龙奇遇度假区月牙湾、仙岛湖、天空之城等景区,为黄石文旅代言。

咸宁市创新开展“品三国文化、游魅力咸宁”三国文化旅游季活动,鼓励和吸引游客更多参与旅游体验,乐享旅游幸福,感受 and 分享旅游业高质量发展的成果。

文化和旅游产业已经成为推动城市高质量发展、创造高品质生活的重要支撑。依托秀丽的山水资源和深厚的文化底蕴,武汉都市圈正积极打造世界文化旅游目的地。

长江日报讯(记者高喜明 通讯员沈红星 刘庆 闻再兴)5月16日5时11分,86箱1.37吨英山杜仲搭乘顺丰航空O3141航班,从花湖机场起飞,8时30分到达目的地韩国仁川。这是一周内第三批黄冈山货乘飞机出口海外。

“这批出口的英山杜仲,由黄冈城市货站完成预报关等程序,非常省事、省时还省钱,帮助我们扩大了国际市场。”货主湖北旭禾药材有限公司董事长舒德华说,该公司2019年就取得自营进出口权及中药材生产企业检验检疫报检资质,以前出口都是走陆运或海运,耗时较长,位于黄冈市临空经济区的花湖机场黄冈城市货站建成投运后,将“空中出海口”建到“大别山家门口”,让大别山山货乘飞机出口更加方便了。

黄冈是中原地区的物种资源库和生物基因库。独特的地理气候条件,孕育了丰富的物产,盛产福白菊、板栗、茶叶等特色农产品,十大楚药黄冈有四,全市拥有地理标志保护产品47个,数量居全国市州第一。

为推进大别山山货出山,黄冈市临空经济区坚持“依托都市圈、辐射大别山”战略,抢抓花湖国际自由贸易航空港建设机遇,以服务空港核心区、服务大别山内陆开放、助推“山货出山、消费进山”为使命,加快推进顺丰黄冈冷链中心、黄冈城市货站等一批项目投入运营,构建大进大出、快进快出的开放节点,加速把“空中出海口”搬到“大别山家门口”。

据介绍,黄冈市临空经济区与黄冈各县市和企业联合,创新山货从花湖机场出口的新模式,已推动700公斤英山云雾茶飞往越南河内、3吨英山茯苓飞往韩国仁川、3.7吨活鳊鱼飞往韩国仁川,一批批大别山特色农产品乘飞机飞向国际市场,开辟了黄冈“山货出山”的新通道。

深化武威科技同兴

咸宁建设

科技创新中心

长江日报讯(记者高喜明 通讯员杜培请)5月17日,长江日报记者从咸宁市科技局获悉,该市正在紧锣密鼓建设科技创新中心,进一步深化武威科技同兴。

据了解,咸宁科技创新中心是利用原金融信息港办公楼,参照咸宁(武汉)离岸科创园发展模式而建设的科技创新公共服务综合体,将建设研发试验中心、人才服务中心、科技金融中心、企业孵化中心、成果转化中心五个中心,打通上海—武汉—咸宁科创资源流通通道,并分步在上海、北京、深圳设立飞地窗口,搭建优质成果、高端人才和资金等科创资源流入渠道。根据今年的“任务单”,科创中心将引进30个优质科创项目和企业落地,搜集、洽谈落地意向项目100个以上。

前期,在各方共同努力下,咸宁科技创新中心在项目招商、创新平台搭建等方面取得阶段性成果。目前,科创中心已结合首批拟入驻项目情况进行楼层安排和布局,内部装修及设备安装正在紧锣密鼓地进行中。通过一系列精准招商活动,咸宁科技创新中心已吸引一批优质科创项目和企业意向入驻,涵盖AI教育、人工智能、生物医药、工业机器人等多个战略性新兴产业领域。

今年以来,咸宁(武汉)离岸科创园持续实施“满园轮替计划”,促进创新资源流入咸宁。一季度,科创园共招引企业32家,新增在咸生产基地11家,融资规模超4000万元,总投资超5亿元。

“咸宁(武汉)离岸科创园通过‘借力外部资源’,比如武汉的人才、技术、资本等突破创新瓶颈,咸宁科技创新中心主要承接离岸科创园的研发成果,通过‘深耕本地优势’实现产业化落地,形成完整的产业生态。”咸宁科技创新中心相关负责人介绍说,“我们正在抓紧工作专班进驻,明确任务分工,结合入驻需求倒排工期,将全力为入驻企业提供全方位、一站式的优质服务,营造良好的创新创业生态,努力将科创中心打造成为全省乃至全国具有影响力的科技创新高地,为推动全市经济社会高质量发展提供坚实支撑。”

“潜江龙虾”区域公用品牌价值达527.2亿元

开袋即食的休闲潜江小龙虾将面市

■长江日报记者高喜明 通讯员杜少华 周瑞

初夏时节,武汉市民爱吃的小龙虾品牌价值越来越高,而其市场价格却低价亲民。5月17日,享有小龙虾定价权的潜江,6—8钱一只的小龙虾给出的价格是17元一斤,而4—6钱的小龙虾每斤仅11.5元。

5月17日,2025湖北“潜江龙虾”产业博览会在潜江市开幕。武汉大学质量发展战略研究院在会上发布,2024—2025年度“潜江龙虾”区域公用品牌价值为527.2亿元,同比增长24.8%,增幅为历年最高,连续7年登顶全国小龙虾品牌榜首。

目前,武汉和潜江两地企业联手,武汉市民即将买到开袋即食的休闲潜江小龙虾。

火爆的“吃虾”市场

5月17日18时,随着夜幕临近,潜江生态龙虾城又迎来了一天中最繁忙的时刻。长江日报记者在现场看到,龙虾城停车场已经一位难求,龙虾城门前的主干道上,也整齐地停放着前来吃虾的车辆。为了维持秩序,潜江公安特意安排了两名交警在路口指导食客停车。武汉、荆州、宜昌、仙桃、天门、湖南、河南、江西……车牌显示,前来品尝美味的大多是外地的食客。

巨型龙虾雕塑下,搭建起一个播台,选手们正在进行着剥虾比赛,不时还有演出穿插其中。雕塑两边摆满了餐桌,食客们围坐一起,一边品虾,一边观看表演。

记者走访发现,龙虾城的数十家虾店几乎都爆满。宋先生一行来自江西,到武汉旅游听说潜江正在举办“潜江龙虾”博览会,特意驱车赶来吃虾。他们五个人一口气点了清蒸、油焖、蒜蓉、柠

檬四种口味的大虾。“潜江小龙虾确实名不虚传。”宋先生说,这里的虾不仅个头大、肉质饱满,而且口味也特别多,柠檬口味的他们还是第一次吃到。

“‘五一’的时候,我们龙虾城更加火爆。”一位服务员告诉记者,那几天潜江迎来了今年吃虾的第一波高峰,他们忙得都没时间坐下。

潜江虾皇餐饮店店长董兴华介绍,“五一”假期,该店接待食客达5万多人,每天排1000多号,一天卖出小龙虾约4吨。

据统计,“五一”假期,潜江吸引“吃虾”游客超120万人次,同比增长21.43%,实现旅游总收入8.29亿元。

四季产虾形成产业链

学商务英语的孝感姑娘田忠玲,大学毕业后在深圳进入了世界500强企业,也是在深圳她认识了来自潜江的丈夫。2013年,田忠玲跟着丈夫回潜江探亲,她不但爱上了这里的油焖大虾,还敏锐地嗅到了其中的商机,于是毅然决定放弃国外的高薪工作,回潜江开启小龙虾产业创业之路。如今,经过十多年的打拼,她不但成立了自己的公司,还创造出一个名叫“天天虾跳”的小龙虾品牌。

说起潜江小龙虾的发展历史,田忠玲如数家珍。

田忠玲介绍,五七油田人用做油焖鸡的方法来烹饪小龙虾,没想到一下打开了新世界,潜江油焖大虾自此一炮而红。

为了给餐馆供应优良的小龙虾,积玉口镇农民开始到稻田里尝试养殖小龙虾,没想到竟然成功了。2001年左右,潜江开始虾稻连作模式,一季虾一季稻。“慢慢地潜江又摸索出虾稻共作,由一季虾一季稻变成两季虾一季稻。现在潜江通过技术突破,已经实现了四季有虾。”田忠玲说。

通过延伸产业链,潜江正将小龙虾“吃干榨净”。

据介绍,潜江开发出100多道小龙虾菜品,能满足不同消费者的味蕾。潜江创新研发出池塘精养、温棚土池养虾、工厂化养虾、稻田养虾等多种模式,升级“虾+稻+N”立体合作模式,实现四季有虾;利用小龙虾甲壳素、虾青素、壳聚糖、壳寡糖等衍生物,潜江创新开发保健品、化妆品等高附加值产品,建立从田间到车间再到餐桌、化妆品的全产业链体系;潜江“中国虾谷”每天公布全国小龙虾指导价格,高峰期日均交易量达1500吨,18小时内可将鲜活潜江龙虾供应到全国600多个城市。

2024年潜江市小龙虾加工交易总量突破80万吨,占全省总产量的60%、全国总产量的25%,“潜江龙虾”全产业链综合产值达870亿元,跻身中国地理标志农产品品牌声誉榜(水产类)榜首,“全国虾王”的龙头地位持续巩固。

“小龙虾产业的发展空间还很大。”田忠玲认为,通过不断创新,潜江龙虾还将会创造出更大的价值。

品牌认知度创新高

“平均每2.8小时开一家新店。”5月17日,武汉大学质量发展战略研究院院长程虹介绍,他们团队在走访研究中发现,“潜江龙虾”品牌终端门店模型正在创造巨大市场价值。“小龙虾驿站”的终端门店,自2025年3月28日开业以来,截至5月16日24时已成功开店420家,平均每天开店8.4家,也就是每2.8小时开出一家新店,今年内预计能开至1500家。按目前每日平均营业额8000元计算,单店投资回收周期仅需100天左右。