青春实践派
贵州校媒融合
高校学生暑期社会实践
贵州教育报
2025年8月5日 星期二 责任编辑/杨杰 视觉编辑/姚培 校检/曾勇

自然奇观+原创IP

双“黄”碰撞 漂流新体验

本报记者 尚宇杰 实习生 余会菊 谭罗慧 杨青春 龙开凤

游客体验漂流项目。

在黄果树天星桥至郎宫半岛的漂流河道4.2公里的黄金漂流线路上，12处险滩与缓流交替，游客身着小黄鸭主题救生衣，手持水枪激战，欢笑声与浪花声交织。

当全球风靡的小黄鸭“漂”入贵州山水之间，会碰撞出怎样的火花？

答案跃然眼前——以IP赋能漂流项目，为文旅融合注入萌趣与想象。

7月29日，黄果树小黄鸭多彩漂流乐园正式开园运营。景区以山水美景为特色，漂流项目融合了休闲漂和刺激漂两种，还设有烧烤营地、游船、动力设施等。该项目由贵港澳旅游联盟旗下企业团队运营，引入澳门地区先进的旅游管理经验与国际服务标准体系，为景区提供了专业化、精细化的运营保障。

近日，由贵州民族大学旅游与航空服务学院师生团队，联合贵州日报组成的校媒融合调研组，走进黄果树小黄鸭多彩漂流乐园，围绕“漂流经济差异化发展路径”开展调研，实地探索国际IP如何与地方旅游资源深度融合。

黄果树小黄鸭多彩漂流乐园位于黄果树瀑布下游，自天星桥星峡飞瀑至郎宫景区，全长约4.2公里，漂流时间约1至1.5小时，沿途穿越峰林、石林、瀑布等喀斯特地貌奇观。漂流全程设置12处激流险滩，累计落差达25米，最大单体落差达4米，急流直下，浪遏飞舟，尽享速度与激情。

双“黄”碰撞，让一抹亮眼的活力色彩泼洒在青山绿水间。

“我们将风靡全球的BDuck小黄鸭IP与黄果树漂流项目深度融合，打造出兼具亲子互动与年轻潮玩元素的主题漂流新体验。”安顺黄果树旅游区拾七文旅有限公司市场营销中心渠道合作部部长宁博介绍道。

通过系统性IP植入策略，景区将小黄鸭形象贯穿漂流路线设计、园区布景、设施设备、景观装饰等多个环节，营造出一个沉浸式、全龄友好的“奇趣漂流世界”。

围绕漂流主线，景区还布局了小黄鸭主题露营地、互动乐园、主题餐饮等多元业态，构建起集游玩、休闲、消费于一体的复合型文旅空间，让游客在青山绿水间“漂”进一个梦幻又可爱的IP宇宙。

随着暑假旅游高峰期的到来，该景区特别受到亲子家庭和年轻游客群体的喜爱。“自推出小黄鸭主题漂流项目以来，日常游客接待量保持稳定。”景区工作人员郭飞艳说，后期，景区还将引入热气球等新业态，提升游客体验。

2024年初，澳门贵阳商会、贵州省旅游产业发展集团有限公司联合香港中国旅游协会、香港导游总工会等机构，共同发起成立了贵港澳旅游联盟，该联盟始终致力于以“项目+产品+渠道”的合作模式，积极引入港澳地区成熟的旅游理念与IP运营经验，全力推动贵州文旅产业的融合发展。

黄果树小黄鸭多彩漂流乐园是贵港澳旅游联盟在贵州落地的首个景区项目，总投资达1亿元。不仅是一次“自然奇观+原创IP”的大胆碰撞，更是贵港澳文旅融合的生动实践。

黄果树小黄鸭多彩漂流乐园以“萌趣+山水”的独特组合，为贵州漂流旅游注入新鲜活力。项目依托国际IP的知名度与全链路品牌运营能力，打造差异化主题名片，围绕游、购、娱、亲子等多维场景，构建起集休闲体验、娱乐互动和消费转化于一体的复合型漂流乐园，成为贵州漂流经济焕新升级的新范本。

指导老师：王婵娟 张晶 王璐瑶

主打“一年四季都新鲜”

“小菌菇”上了广东人的餐桌

本报记者 高艳飞 实习生 陈美 蔡天凤

胡顺（左一）向调研组介绍公司菌菇品种。

胡顺（右一）介绍装袋车间智能化设备。

“我们的秀珍菇是可以生吃的，咬一口满是清甜……”黔西南州兴义市福丰农业资源发展有限公司（以下简称：福丰公司）的出菇房里，一簇簇秀珍菇从菌棒中探出头来，鲜嫩欲滴，工人们正忙着采收、分拣、装箱，一派忙碌的景象。胡顺拿着一朵刚从菌棒上摘下的秀珍菇说。

胡顺是福丰公司生产运营部经理。7月25日，贵州民族大学校媒融合调研组走进福丰公司，胡顺向调研组讲述了公司食用菌产业的发展情况。

福丰公司成立于2020年5月，是以食用菌产业为主导，集食用菌菌种研发、菌棒生产、食用菌工厂化栽培、废弃菌棒肥料化再利用等于一体的现代化企业。该公司打造的食用菌产业园占地214亩，拥有26栋标准化生产厂房，其中包含20个养菌车间、150间出菇房，通过全链条布局，为食用菌产业集约化发展树立了典范。

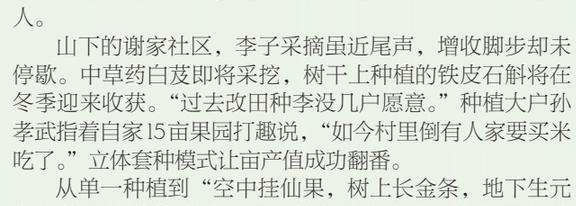
在福丰公司出菇房里，秀珍菇、灰树花、虎松茸、牛肝菌等20余个菌菇品种茁壮成长。“我们会根据市场需求、不同时节选育不同品种的菌菇，确保消费者一年四季都能吃到新鲜的菌菇。”胡顺说，凭借良好的菌菇品质，福丰公司在2023年被认定为第十一批粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地，并在同年获得“有机产品认证”，其中灰树花更是摘得全国名特优新农产品称号，成为菌菇界的明星选手。

“智能化是公司的另一大亮点。装袋车间通过智能化控制，一键便可自动完成菌棒生产；培养车间与出菇车间采用智能控制柜，对菌菇生产环境实现温湿度、氧气含量、光照等各项数据的精密智能调控及远程监测管理，极大提高了菌菇出菇品质与效率。”胡顺说，公司全力打造“柴山菌”品牌，每日有5—6吨鲜菇销往市场，产品主要销往广东、广西、湖南、四川、重庆等地。依托这一菌菇产业，公司今年预估年产值超5000万元。

福丰公司依托“企业+村集体（合作社）+农户”的发展模式构建利益共享、风险共担机制，助力乡村振兴。该公司提供固定就业岗位60余个，每年辐射带动临时就业20000余人次，年发放就业薪酬近300万元。同时，该公司还积极鼓励100余户村民参与种植菌菇，从菌棒供给、技术指导到保价回收的全链条扶持，解决传统种植业销售难题，让农户受益，实现了经济效益与社会效益的双向共赢。

“公司将不懈努力，不断提升‘柴山菌’品牌知名度。”胡顺说，公司将围绕提升品牌知名度、提升菌菇品质、开发食用菌精深加工产品、拓宽国内外市场等方面发力，将兴义食用菌产业做大做强，带动更多村民致富，助力乡村振兴。此外，作为粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地，公司将继续坚持高标准要求，严格把控产品质量，为粤港澳大湾区的消费者提供高品质的放心产品。

指导老师：邢春娜 王璐瑶



农户采摘空心李。

李子采摘虽近尾声，增收脚步却未停歇

沿河空心李“+”出新光景

本报记者 方亚丽 实习生 冉文静 郑禄云

凌晨4点，铜仁市沿河土家族自治县沙子街道黄金村的山坡上已亮起点点灯光。海拔900米区域的空心李进入盛产期，20多位村民借着灯光在果园里忙碌采摘。天刚放亮，这些刚下树的新鲜李子便被装进顺丰冷链车。前一天通过电商下单的消费者，最快在采摘当天的下午就能品尝到这口脆甜。

7月底，贵州民族大学校媒融合调研组在沿河空心李核心产区了解到，黄金村的增收文章不仅在树上展开。湿润的土壤上，60多亩生姜在林荫下长势正好。黄金村飞姐空心李基地负责人黎巧飞介绍，生姜预计亩产1500至2000公斤，从种植到采收可为村民提供约2000人次务工机会，带来20万元左右的收入。

沿着山路直达山顶，果园变游园，黎巧飞的“飞姐农场”迎来一拨拨游客。这里，清晨可观云海，傍晚能赏落日，游客在此采摘、赏花、体验农趣，一天要接待六七十人。

山下的谢家社区，李子采摘虽近尾声，增收脚步却未停歇。中草药白芨即将采挖，树干上种植的铁皮石斛将在冬季迎来收获。“过去改田种李没几户愿意。”种植大户孙孝武指着自家15亩果园打趣说，“如今村里倒有人家要买米吃了。”立体套种模式让亩产值成功翻番。

从单一种植到“空中挂仙果，树上长金条，地下生元宝”的立体种植模式，沿河的空心李产业不断拓展新路径。目前全县18个乡镇种植沙子空心李9.28万亩，其中11个乡镇连片种植超140亩，直接带动8398户近3万人参与种植，创造36.5万个就业岗位。

产业链延伸步伐也在加快，目前，沿河建成冷链仓储设施54座，储存能力达3600吨。建成年产500吨“遇见李”果酒加工厂。

在科技赋能方面，李子核心产区新布设的物候观测仪与多参数气象站协同工作，结合国家基本气象站，实现对光照、温湿度等要素的精细监测。科研人员正解析气象条件对果树生长的影响，为果农提供精准管护指导。

如今，沿河正加大招商引资力度，吸引企业和科研单位开展精深加工与科技研发。

指导老师：周培富 韩洪强 龙贵云 彭勇

游客在“飞姐农场”打卡拍照。

黄金村大量上市的空心李正被村民们打包发走。