

天津宁河区推动乡村旅游消费升级——

农文旅融合上新

本报记者 周琳

市场瞭望

近年来,乡村旅游尤其是都市群、城市圈周边的农家乐火爆,让不少乡村旅游从业者心生欢喜。但是,随着其他形式的旅游逐步复苏,乡村旅游还会不会持续火热?消费者会不会一直满足于简单的“土味”吃住和郊区休闲?恐怕不能盲目乐观。

究其原因,很重要的一条是乡村旅游产品虽然在地域性上有原汁原味的乡土吸引力,但在产品的观光游览属性、参与体验属性、休闲文化属性等方面与其他特色旅游产品仍存在明显差距。乡村旅游产品创新的乏力,也给消费黏性、企业盈利、农民增收的可持续性带来压力。

乡村旅游,一头关系着城市居民消费升级,一头牵动着乡村振兴和农业高质量发展,搞好了两头都受益。否则,很容易陷入“原地踏步”的怪圈。

要避免乡村旅游消费原地踏步,不妨抓紧时间推动旅游产品升级,尽快丰富具有独特体验感的“土味”吃住乡村旅游产品。如此,乡村旅游产品开发跟上旅游市场发展的新趋势,才能在旅游消费升级中抢占先机。

要提升乡村旅游消费的体验感。比如,钓鱼、采摘、种植等体验活动,能巧妙地实现农产品销售的目的,还能切实满足乡村旅游消费人群的体验需求。又如,体验农村劳作、农民生活、亲手制作手工艺品、观看农村民俗风情表演和参与农事活动等旅游项目,不仅能调动游客的主观能动性,使其身心放松,感受到农事之乐,而且可以帮助游客学习乡土知识,使之亲近自然并从中得到感悟。

要突出乡村旅游的特色。砍掉普遍存在的同质化产品,加快引入大型文旅集团整合乡村旅游资源,开拓带有文化、历史、教育意义的线路,积极拓展乡村旅游新空间,丰富乡村旅游消费场景,将散落的乡村旅游资源串点成线,形成一批乡村旅游精品自驾路线,促进乡村旅游连片发展,从而真正改变乡村旅游散、小、弱的状况。

要顺应数字化发展趋势,加快乡村旅游设施建设。可加快协调相关部门,解决乡村景区停车场、装配式旅游厕所等问题,支持相关村庄道路建设,与镇村引导重点村民开展旅游民宿建设,提高旅游接待能力。同时,加强重点镇村的数字化建设,研发文旅微信小程序,将乡村旅游的酒店、重点旅游村、农副产品纳入其中,随时随地更新旅游信息。有条件的地方还可探索开发运用5G、VR等现代技术开展的数字化、沉浸式、互动性文化旅游项目,增加旅游体验的科技感。

增加体验感也好,提升数字化水平也罢,归根结底是为了顺应旅游消费升级的趋势,推动乡村旅游发展更有特色,更具体验性,更有规模。毕竟,乡村旅游面对的消费者早已今非昔比,再靠“土味”吃住原地踏步,恐将很难满足消费升级的新需求。

周琳

诗情画意的田园生活,让人们为之向往。依托资源禀赋,突出区域特色,越来越多的乡村乘着消费升级的东风创响了一批特色乡村旅游品牌。天津宁河区以花为媒、以史铸魂,丰富乡村旅游新业态,推出更多文化味浓厚的优质乡村旅游产品,在更好满足游客多样化旅游消费需求的同时,也为乡村振兴注入更强劲动力。

深挖文旅资源,以建设美丽乡村、扮靓乡村生活为核心,综合考虑各村资源禀赋、地域特色、生产条件、产业发展基础等因素,全力打造七里海湿地水乡组团、蓟运河休闲观光组团、潮白新河生态郊野组团、丰台天尊阁民俗文化组团4个农文旅融合发展组团,规划建设六大农业绿色文化产业园,通过园区实现生态赋能,带动农业发展和农民致富,一幅依托产业融合的乡村旅游体验新画卷正在宁河区徐徐展开。

以史铸魂赋能发展

不只是绿色田园之美,宁河区红色资源丰富,文化底蕴深厚。其中,侯口镇解放村是革命烈士于方舟的家乡。今年以来,按照“要把红色资源利用好、把红色传统发扬好、把红色基因传承好”的思路,宁河区委、区政府着力打造于方舟故居修缮及周边环境提升、“重走方舟路”项目,推进红色文旅产业发展,拓展红色文旅消费空间。

“重走方舟路”项目以于方舟故居为核心,我们坚持修旧如旧原则,围绕侯口五村拓展形成一条3.8公里的红色文旅线路,其中包括红色革命标语墙、新生社场景体验、反动监狱场景体验、方舟步道、泛舟七里海、革命舞台剧等10个点位,最终抵达方舟故居。”宁河区侯口镇党委书记刘国华说。

5月5日,“重走方舟路”项目正式启动。活动中,游客沿着1920年夏天于方舟等进步青年、爱国学生造访侯口镇时所走的路线,共同追忆革命先驱的爱国情怀和英雄事迹。

“这是一次不忘初心、叩问初心、找回初心的活动,相信每一个参与进来的人都能感受到红色旅游的文化魅力。作为基层党员干部,我们将积极汲取红色精神,保护利用红色资源、发展红色旅游,以红色文化遗产配套基础设施建设为契机,把家乡的美推介出去。”宁河区东棘坨镇党委书记高河说。

侯口镇红色文旅路线的探索与实践,更是对其他镇街实施乡村振兴、促进文旅消费的启发。

“岳龙镇褚家庄村是宁河区第一个农村党支部,和侯口镇一样有着不同寻常的红色禀赋。我们要利用好这份红色资源,围绕椒薯产业镇和小闫庄生态休闲村融合发展目标,持续做优做强乡村旅游产业。”宁河区岳龙镇党委书记赵东亚说。

“重走方舟路”项目为侯口镇传承红色精神的同时,也推动了乡村旅游消费升级。“我们依靠红色研学游的核心竞争力,既延续了红色文化催人奋进的教育功能,也通过红色旅游产业带来不错的经济效益。”重走方舟路项目启动以来,日均接待量在100人次以上,同时增加就业人数50余人。”刘国华说。

以侯口镇、宁河镇、丰台镇等乡村文旅发展为契机,宁河区结合各村庄实际情况,持续在打造亮点、放大优势、展现特色上下功夫,注重挖掘村庄的历史遗迹、风土人情、风俗习惯等人文元素,构建“一村一景、一村一业、一村一韵、一村一品”的乡村旅游发展

格局,彰显产业特色、淳朴乡风、美丽风景和文化传承。“五一”期间,宁河区接待游客近5万人次,比去年同期增长152%,旅游主体收益71万元,比去年增长近5倍,旅游市场呈现新风貌。”宁河区文旅局局长李颖说。

“今后我们将继续聚焦‘农村美、农民富、农业强’的发展目标,紧紧围绕‘一带’‘两带’发展思路,主动拉高质量标杆,对标国内先进,推动七里海湿地生态价值赋能农业发展,围绕环七里海、蓟运河流域以及潮白新河流域走好农文旅产业融合之路,以更大力度打造乡村旅游消费升级的‘宁河样板’。”王智东说。



游客在天津市宁河区宁河镇杨泗村游玩。(资料图片)

节假日期间,天津市宁河区丰台镇岳秀庄村迎来各地游客。(资料图片)

贵州地方特色美食走上更多消费者餐桌——

难忘折耳根味道

本报记者 吴秉泽

晨曦微露,林城贵阳迎来新的一天。“久居贵阳,常常怀疑自己是被折耳根的清香唤醒。”市民赵霞在贵阳生活已有30余年,她认为贵阳的空气中总少不了折耳根的味道。

在贵州,不管是在数千平方米的大型超市里,还是在路边小贩支起的菜摊上,折耳根都是必备菜品。一年四季,从不缺席。

贵州人对折耳根的喜爱程度,外人难以理解。在贵阳老居民张燕记忆中,当地人每天入嘴的第一口食物中,总少不了折耳根的影子。不管是忙时匆匆对付的糯米饭,还是闲时细品的肠旺面,“似乎不加上勺折耳根,早餐就缺少了灵魂”。张燕说。

对于外出的贵州游子而言,折耳根更是深藏心底的浓浓乡愁。在异乡能尝到哪怕只有一勺,也足以抚慰对家的思念。返乡之时来一份凉拌折耳根,离开之时的行囊也要给折耳根留足空间。

折耳根是鱼腥草的根茎。鱼腥草是一种药食同源的植物,中医认为其具有清热解毒、消肿疗疮、利尿除湿、健胃消食等功效。

如今,食用鱼腥草的习惯主要见于川渝滇黔等地,但食用的部位不一样。贵州人因为主要食用鱼腥草根茎部位,故而称之为折耳根。贵州人何时开始食用折耳根,已无从考证。在当地,折耳根是各种美食小吃的最佳伴侣,春卷、丝娃娃、豆腐丸子等特色小吃都少不了折耳根的助力。随着游人增多,贵州特色小吃持续走俏,折耳根的销量也越来越大。据不完全统计,贵州省每年消耗的折耳根达到20万吨。

在贵州人心中,折耳根既是一种香型佐料,也是一种独当一面的食材,已经形成了一种味觉上的依赖。凉拌和炒腊肉是其作为主要食材的两种最典型吃法。折耳根炒腊肉更是贵州极为常见的一道菜,当折耳根上头的鱼腥味和腊肉、辣椒的气味巧妙地融合在一起,便形成了俘获大批消费者的独特风味。

不过,贵州人甘之如饴的折耳根,对西南地区之外的食客而言,可能是一场“噩梦”,绝大多数人初次尝过之后便纷纷避而远之。曾有人将其称之为“食物界的终点”。在此前一份根据网民投票整理的《国际臭食品等级表》中,鱼腥草位居榜首,被评为“中国最难吃的菜肴”,比榴莲、长沙臭豆腐、罐装鲱鱼和宁波臭苋菜更难以被大众接受。

随着人们消费水平的提升,也为了打破折耳根在众多外地消费者眼中的固有印象,贵州人创新了多种折耳根吃法,折耳根酸奶就是其中之一。

2020年4月1日,贵州好多乳业在其公众号上发布了一篇脑洞大开的推文:《重磅!好多折耳根酸奶上市啦!》。该文写道,公司计划推出折耳根酸奶、洋芋酸奶、辣椒酸奶3款新产品,并询问消费者更喜欢哪一种。最终,折耳根酸奶以高达80%的票数成为最受期待的产品。

面对消费者的鼓励,好多乳业决定将“脑洞”进行到底。“我们心里也没底,消费者到底会不会认账。”计划启动之初,公司董事长张琴心里也犯起嘀咕。经过23天的努力,消费者期盼的折耳根酸奶终于上市。“90后”视频播客博主肖勉受是折耳根酸奶的首批品鉴官之一。“刚打开白色的盒子,一股折耳根的香味扑鼻而来。喝了第一口之后,被里面细碎的折耳根颗粒惊讶到,真是太有创意了!”肖勉回忆道。现在,折耳根酸奶作为好多乳业推出的一款定制产品,正被越来越多消费者接受,成为该公司的潜力产品。

眼下,贵州省黔东南州晴隆县紫马乡新洋村的折耳根种植基地里,鱼腥草长势格外喜人,村民忙着清除折耳根地里的杂草。基地负责人李志江去年与他人合作,流转村民土地种植折耳根,带动了20多位村民固定就业,“从目前的长势来看,预计亩产可达3000公斤,市场价可以卖到每公斤6元”。李志江说。

随着城市人口的持续增加,折耳根这道曾经的野菜,如今也走上了规模化种植道路。一些村庄把它作为脱贫增收的主导产业来发展,为当地农民带来了稳定收入,也让这道地方特色美食被端到更多消费者的餐桌上。

贵州省长顺县鼓扬镇岩上村村民收获折耳根。邓刚摄(中经视觉)

