

“大厨下乡”让乡村旅游更有“味道”

□ 本报首席记者 王玮

“老板，来份大盘鸡，要用三黄鸡做。”“今天的菜品味道不错，就是排骨是昨天的，不那么新鲜了，下回可要注意。”……今年国庆假期乡村旅游依然火爆，跟着忙碌起来的除了民宿业主，还有大厨们。大家发现，消费者对乡村餐饮的要求越来越高了。需求决定市场，在乡村旅游的发展中，餐饮收入所占比例逐年提升，面对挑剔的食客，不少乡村将提升餐饮水平作为重点工作。如何用“一种食材、一手好菜、一桌好饭、一个好故事”让乡村旅游更有“味道”，成为许多业者探索的方向。



日前，畅游金秋·大厨下乡项目成果展示活动暨延庆区井庄镇第一届丰收美食节在北京延庆区井庄镇宝林寺村广场举行。

延庆区井庄镇政府办公室 供图

实效：农家菜有了“升级版”

摆盘更有型，才能更好地满足城里来的食客们‘先拍照再品味’的需求。”

今年4月，北京市文化和旅游局制定并印发了《2021年“大厨下乡”乡村民宿餐饮提升工作方案》(以下简称“方案”)。方案以培育乡村民宿从业者餐饮专业技能、塑造乡村民宿餐饮服务良好品质、打造具有北京地方特色的民宿餐饮品牌为目标，深入挖掘京郊餐饮文化，推动时尚餐饮元素和传统餐饮文化相融合。

今年6月，北京延庆区启动了“大厨下乡”结对帮扶，重点选取有一定餐饮服务基础并具有提升餐饮服务水平意愿的民宿，与北京市星级酒店、老字号、网红餐厅的知名烹饪大师帮扶结

对。在井庄镇，侯玉瑞、黄凯等名厨多次实地走访村户，开展一对一上门指导，研讨推动时尚餐饮元素融入柳沟传统文，提档升级现有火盆锅豆腐宴，创新推出适合年轻人的特色美食。同时，将当地文化特色融入菜品，开发出“品牌、品味、品质”俱佳的乡村特色美食，让游客在乡村也能吃上星级美味。记者了解到，延庆“大厨下乡大师工作室”也于近日成立。

采访中，多位从事乡村餐饮服务的业者向记者表示，乡村餐饮提升计划已成为不少地方政府部门的重要工作内容，多地政府将培训作为提升乡村餐饮水平的重要抓手，并不断创新。

今年9月，浙江省有关部门负责人

在餐饮质量提升暨“阳光餐饮”街区建设的现场推进会上提到，要在改造提升农村家宴放心厨房建设的基础上，推进农村家宴转型提升工作，以“七化”为路径(乡厨管理协会化、加工团队公司化、食材配送统一化、操作过程标准化、供餐方式多样化、风险防控数字化、管理责任多元化)，逐步形成农村家宴规范化、市场化、产业化的长效运行机制。截至目前，浙江省共建成标准化农村家宴放心厨房3582家，成立乡厨协会47个，注册成立承接农村家宴的公司264家，注册承接家宴个体工商户2372家，成立农村一体化服务公司83家，农村家宴年产值超过30亿元。

路径：标杆示范“传帮带”

网红打卡地。此外，宣传这一环也很重要，要擅用网络宣传平台，吸引更多关注。

“‘全款订房+1元’赠送土火锅一份”，这个诱人的价格来自新疆乌鲁木齐县板房沟镇七公村的乐野民宿。该民宿创始人周成告诉记者，美食是新疆乡村民宿的重头戏，餐饮收入占到全部收入的60%以上。“我们会根据季节不同变换特色菜品，冬天是温补的羊肉火锅，夏天是新鲜的野菜宴。”周成说。与厓家故事船屋民宿一样，为了保证口味纯正，乐野民宿的厨师也是当地人。

未来：专业力量助提升

返乡，这样才能有更多专业力量帮助乡村餐饮提升。此外，要深度挖掘美食文化，寻找提升品质的突破口。海南省旅游餐饮协会计划到海南各县市进行摸底，将乡村的特色美食与当地的风土人情结合起来做文章，对乡村餐厅进行再包装，让游客吃得放心的同时，也要“吃”出文化。

乐野民宿同样是当地村民眼中的标杆。“村里人烧菜都有一个习惯，就是盘子分量足，这样一来，不仅成本高，游客还常常吃不完。后来我们发现，乐野民宿的菜品都是用小盘装，摆盘精致，游客也爱吃，并且愿意尝试更多菜品。于是，村里的餐馆也开始走精细化路线，精细不仅体现在菜品的分量上，大家向乐野民宿的厨师学习，严格做好菜品品控，甚至每一道菜的食材和调料都有固定的克数，以此来保证品质不掉线。”七公村的一位餐饮业者告诉记者。

王志成认为，乡村餐饮要提升，应该依托当地资源，向精细化方向探索。比如，海南的餐饮特色就是海鲜，那么，企业就应该琢磨怎么把海鲜做出名堂、做出竞争力，从采买、检测、养殖到烹饪成品，整个链条上的每一个环节，都值得仔细琢磨。

“在不少乡村，农家乐餐饮环境给人留下的印象较差。”在周成看来，乡村餐饮想要有所提升，首先要打好基础工作做好。最根本的解决方案就是形成严格的管理体系、标准化的操作流程，不断对后台人员进行培训。同时将厨房开放，像酒店一样通过明档让客人“眼见为实”，放心用餐。

“乡村餐饮最大的特色，是食材和创意源于乡村，业态和服务扎根在乡村。”乡伴文旅集团副总裁、浙江公司总经理董天姝认为，真正把游客的“食兴变成游兴”，为了吃一口时鲜而跑到乡村，除了保证食材原汁原味外，服务提升和数字化运用也非常关键。乡伴在衢州龙游县溪口镇运营共享食堂的时候，就让消费者感受到智能化系统的便利性。客人甚至可以提前通过微信公众号预订菜品，到了就能吃到可口的饭菜。当然，做好文化融入和创意传达，也是加分项。

“以乡伴在浙江的实践来说，乡村餐饮提升的关键因素在于保留员工的稳定性、鼓励员工的能动性和展现乡村的在地性。人决定了服务品质，决定了菜品质量、决定了餐饮的文化包装和推广，这些都和消费者有直接联系，也是乡村餐饮品牌和口碑的保障。此外，授人以鱼不如授人以渔，让本地人参与业态打造、推动建立区域品牌，才是做好乡村餐饮的关键。”董天姝说。

安徽潜山水吼镇

乡村民宿跑出“加速度”

□ 张泽胜 陈兴旺

赏山野风光、住精品民宿、品农家饭菜……乡村游已成为到安徽潜山市游客的“标配”。国庆节假期，安徽省潜山市水吼镇民宿一房难求，昔日闲置的农家小院，正成为游客休闲旅游的首选地。

水吼镇北接世界地质公园、国家5A级旅游景区天柱山，境内白马潭、天龙关、天仙峡、天柱山滑雪胜地等景区的快速发展带动了民宿热，知竹轩、归云居、拾光山舍、卧龙山庄成为景区内外一道靓丽的风景线。

近年来，潜山市相继出台了《促进民宿规范发展的实施办法(试行)》《促进全域旅游发展若干政策》，设立了“旅易贷”，解决民宿业主的融资难题，为水吼镇民宿产业发展营造了良好的环境。

“依托旅游资源优势，水吼镇坚持政府引导、村民主导、因地制宜，在水路和水马路沿线，以景区为集聚点，以点带面，连点成线，串珠成链，着力推进民宿集群建设。”该镇旅游办公室主任曹略介绍，以白马潭景区为依托，水吼镇建成了知竹轩民宿；以天仙峡景区为依托，建成了花溪谷、花海、兮居、山野小屋；以天柱山大龙窝景区为依托，建成了卧龙山庄、林韵山居、拾光山舍、归云居。目前，该镇有11家精品民宿，环天柱山民宿集群初现雏形。

为提升民宿品位、形成品牌效益，水吼镇采取“走出去，请进来”的方式，到外地参观考察借鉴经验，从规划布局、道路建设、品质提升、特色设计、规范服务、行业指导等方面，全面推动民宿发展。

此外，该镇还以“量质并举、深耕特色”为思路，依托闲置民房和乡村自然景观，挖掘当地风土人情，从设计理念上下功夫、在体验内容上做文章，差异化发展、个性化打造，走“一宿一品”的发展之路，做到“进门有特色，出门很精彩”。

坐落于白马潭景区的知竹轩民宿，以“竹文化”为内涵，无论是院墙，

还是室内装修乃至物品用具，都凸显竹特色，让人感受“宁可食无肉，不可居无竹”的素雅宁静之美。花溪谷民宿位于天仙峡景区，每年春夏季，数十亩鲜花姹紫嫣红，游客出门便可以赏花。

民宿是一种有温度接地气的旅游住宿体验。山野小居经营者王照说：“民宿不仅是单纯的住宿产品，还是文化产品，需要为客人提供更多体验性内容。”山野小居结合当地人文、自然景观、周边环境，采用黑白灰现代简约的设计装修，民宿实木走廊与实木观景台相呼应，四间客房以春夏秋冬命名，每间房设计和陈设各异，小而精致，既有特色、又有情怀。民宿后面种植了大片菜园和野生茶树，为游客提供漫食、漫游、和星空对话等乡村体验。

正在建设当中的纸岩民宿，利用旧房子进行改造，并结合现代旅游需求，建设了住宿区、果蔬采摘区、漫步观光区和房车营地。断垣残壁的老屋开始“复活”，传统村落焕发新生机。

“注重体验，突出特色，打造精品，才能让游客留下来、住下来。”曹略介绍，水吼镇民宿经营者们根据游客的个性化需求，建设了茶室、书吧、游泳池、鱼塘和露天观景台。安静的环境、贴心的服务，为游客心灵回归打开新的窗口。回归大自然，沉浸式了解当地文化，到民宿打卡逐渐成为当地的旅行时尚。

据了解，近几年来，水吼镇实施“民宿+”发展模式，构建了“民宿+红色旅游”“民宿+亲子游”“民宿+康养”“民宿+户外运动”“民宿+生态农业”，丰富了旅游产品体系。

水吼镇镇长张文革表示，为发挥旅游业的带动作用，助推乡村振兴，水吼镇将继续整合资源，从培育民宿管理服务、加速特色农产品推广等方面助推民宿发展，针对不同消费群体推出不同的民宿主题，逐步实现布局合理化、设计个性化、管理规范，服务标准化，经营特色化，引领民宿高质量发展。

广西北海流下村

文艺进阶成“网红”



充满怀旧气息的小店成为热门打卡点

□ 孟萍 文/摄

国庆节假期，在广西北海冠头岭山脚下的流下村，游客悠闲穿梭于林荫小道、精品民宿、时尚餐吧，时不时驻足拍照。热闹的假日里，这个环境整治、自然清新的网红村让更多游客静下心来感受乡村的魅力。近年来，流下村以创建北海市乡村振兴示范村工作为抓手，大力整治村庄环境，注重乡村景观营造，不断增强文艺小清新气息，成为市民和游客争相打卡的“网红村”。

流下村是北海市地角街道办事处新营社区下面的一个自然村，依山傍水，临近市区，发展旅游业优势明显。地角街道党工委书记陆振冲介绍，自2018年以来，该村先后投入资金450万元开展了“三清三拆”和村庄基础设施建设，清理卫生死角138处，清理垃圾杂物978吨，建设了3000平方米的公共停车场和一批“微花园、微果园、微田园”，还有村庄小公园、小广场等，进一步美化了村庄风貌。

2020年，流下村成为北海市首批乡村振兴示范村创建单位。在各级政府部门的支持下，流下村结合北海建设全域旅游城市要求和自身资源优势，大力发展乡村旅游。

凭借独特的地理位置和乡村环境，流下村吸引了一批高档民宿、餐

饮商家进驻，累计引进项目12个，项目总投资约4500万元；建设了一家广西“5A级”农家乐“邻舍”设计师酒店、一家“半山半海”高端民宿；引进了廉州湾投资公司等多家企业，打造北海山海休闲主题艺术村。

随着旅游项目的建成落地，流下村成了名副其实的网红村，年接待游客量达十多万人次。该村共流转房屋34户176间，流转土地53亩。村民将民房交由高端品牌酒店装修和管理，村民变员工、变股东，不出村就有收入、能就业。旅游产业的发展直接壮大了村集体经济，村集体以公共服务配套设施建设投入为股金出资，从经营项目中获得股金分红，作为村集体收入。

流下村的发展，还带动了附近村民。家住流下村附近的潘仁艳，2020年到流下村看望堂姐时被当地景色吸引，租下堂姐的房子开了一家饮品店。如今，潘仁艳的饮品店也成了“网红”打卡地，收入提高的同时还能同来自全国各地的游客聊天，生活十分惬意。

今年，流下村入选第二批全国乡村旅游重点村，获评广西4A级乡村旅游区。陆振冲说：“我们要坚决保护好这个环境，保护好这片土地，保护好这片山。下一步，我们还要把环境进一步优化，在发展中体现‘乡愁’。”



北京博雅方略文化旅游集团 北京博雅方略旅游景观规划设计院

深耕文旅二十载，以匠人之心，为政府、企业提供优质服务

“十四五”文化旅游业发展规划	
国家级旅游度假区创建	
国家文化公园	乡村振兴
红色旅游	全域旅游
国土空间规划	康养旅游
研学旅行	文旅融合专项规划
风景名胜区	景区提升与创A
旅游休闲街区	露营地
城市双修	田园综合体

北京博雅方略旅游景观规划设计院是北京博雅方略文化旅游集团的核心机构之一，具有国家认定的旅游规划设计甲级资质、城乡规划编制乙级资质、土地规划乙级资质等多项专业资质，是中国旅游协会休闲农业与乡村旅游分会会长单位、中国旅游景区协会景区红色旅游研究与发展中心主任单位、中国城镇化促进会民宿发展专业委员会副会长单位。

建院以来，完成了2000余个精品规划项目，其中完成省级、市级和县级全域旅游规划70余个，荣获“中国旅游知名品牌”，在业界享有良好的口碑，得到了客户及社会各界的认可和好评。

NO.1 战略研究与产业规划

NO.2 旅游规划与景区提升

NO.3 国土空间规划

NO.4 城市设计与城市更新

NO.5 乡村振兴与村庄规划、特色小镇

NO.6 运营管理

地址：北京西城区车公庄大街9号院五栋大楼A3座12层
官网：www.onpku.com

服务热线：010-82781426
联系电话：15313838109

