

福建三明：乡村新“食”尚 文旅新“味”来

□ 本报记者 李金枝 通讯员 蓝 靓

吃作为旅游六要素之一,是旅途中不可缺少的重要内容。近年来,福建省文化和旅游厅选择了带有浓浓烟火味的美食作为切入口,引导各地打造乡村新“食”尚,发展乡村旅游。福建省三明市积极响应,不断讲好新时代三明美食故事,开创三明文旅新“味”来,助力做强做优做大文旅经济。



水际村长桌宴 水际村 供图

深挖内涵 丰富体验

“品尝了沙县小吃、永安全笋宴意犹未尽,这些口感和台湾非常相近,有家乡的味道。两岸同根同源,饮食习惯相似,美食成为一触即发的乡愁,承载着彼此丰富的情感内涵。”近日,在福建省三明市沙县区举办的“情系福建·寻味美食”——两岸文化联谊行活动中,台湾美食家陈鸿激动地说。

福建依山傍海,气候宜人,兼容并蓄的八闽文化,孕育了丰富多彩的乡村特色美食。其中,享有“沙县小吃第一村”美誉的沙县区夏茂镇俞邦村,就是通过推动美食与生态、旅游等深度融合发展起来的。

走进俞邦村“寻根追味”一条街,扁肉、米冻等招牌迎风飘扬,手打扁肉、拌面、芋饺等小吃令人垂涎欲滴,此起彼伏的叫卖声烟火气十足,吸引了众多游客前来品尝。

“近年来,我们村不断深挖沙县小吃文化内涵,小吃品类达到50多种,像豆腐丸、甜烧麦等特色美食,在外面是吃不到的。”俞邦村党支部书记张昌松介绍,为了培育“沙县小吃第一村”这块金字招牌,村里设立了“寻味俞邦”小吃制作体验区,推出了“沙县小吃原材料种植—小吃制作非遗技艺体验—小吃品尝”互动体验项目,让游客深入了解沙县小吃文化。

近年来,三明各地乡村注重创意,不断丰富游客体验,到目的地美食店“打卡”成为越来越多游客的“必选项”。

行·闽心尤溪第五届洋中草根音乐汇”活动,当地村民带来了地道的草根汤等美食,组成了近600桌宴席。桂峰豆腐、洋中草根汤等特色美食让游客流连忘返,黄酒酿造技术、麦芽糖制作技艺、手工豆腐制作技艺等广受赞誉。

“近年来,洋中镇桂峰村依托当地美食特色,举办了玫瑰长桌宴、百家宴、年味桂峰等节庆活动,一道道桂峰特色美食让游客体验‘舌尖上的盛宴’。同时,我们还推出了美食制作互动项目,为游客提供难忘的美食体验之旅。”洋中镇文旅办工作人员潘文妍说。

加强营销 打响品牌

近几年来,三明乡村美食“圈粉效应”不断显现,这与各方多元创意营销是分不开的。

近日,2024年福建文旅美食推广季暨海峡两岸美食展在沙县区举办。此次活动聚焦“一碗福建”福味来”主题,策划推出《“一碗福建”福味来》主题宣传片、福建美食RAP《舌尖上的节奏》、福建文旅创意推介秀、《福味共享·欢聚沙县》无人机表演秀等,吸引全国各地游客“来福建,享福味”。

三明市人大常委会党组成员、副主任廖丽青表示,三明作为闽中腹地,自古以来就是美食的沃土,孕育了无数令人垂涎欲滴的美味佳肴。这里有沙县小吃、永安小吃和宁化客家小吃,还有沙县金牛宴等“11桌全宴”。希望通过美食这一无国界的语言,深入挖掘并传承中华饮食文化精髓,推动文化和旅游深度融合,加深海峡两岸同胞的心灵契合与情感共鸣。

记者在采访中发现,近年来,随着网络直播的兴起,在直播中推介乡村美食正逐渐成为公众关注的焦点,主播通过在线直播展示美食制作、品尝的过程,吸引了大量网友的关注。张昌松就是其中一个主播。

2020年,为了推广俞邦村美食,张昌松就开始拍视频、做直播,通过抖音账号“小吃书记”积极宣传沙县小吃文化,收获了大批粉丝。他发布的“你真的吃过沙县小吃吗?”这一视频收获了1.6万个赞。后来,俞邦村火了,他又积极推动“跨村联播”模式。6个村联合,成立片区党委和联村公司,6位村党支部书记一起做主角,开展线上带货直播,积极推介家乡更多的农特产品,抱团式带动共

同富裕。

如今,“小吃书记”账号已拥有6万多名粉丝。“很多游客是因为刷到我们的视频,才特意来到俞邦村以及周围各村打卡体验,品尝沙县小吃的。”张昌松略带自豪地说。

近年来,三明市深入挖掘各地非遗和特色美食,着力打造独具地方特色的“一县一全宴”,如三元全鸭宴、沙县金牛宴、永安全笋宴、明溪淮山宴等,同时注重挖掘美食背后的文化故事,结合非遗创新提升就餐仪式,吸引省内外游客在品尝美食的同时,了解三明美食文化,丰富就餐体验。”三明市文化和旅游局党组书记、局长杨永生告诉记者,2025年,三明将继续实施文旅消费提升年行动,推动“吃”成为旅游吸引物,推出一批文化主题旅游团餐,让“全宴”吃得到、吃得好,通过美食助力三明文旅经济高质量发展。



游客购买沙县小吃 罗文真 摄

乡村颜值变了

盘点2024年,海口哪个乡村名气大?当属荣山寮村。在自媒体发展迅速的当下,“百年历史”“海口西海岸最后的渔村”“海鲜新鲜”等特色成为荣山寮村的“吸粉”标签。一面是碧波荡漾的大海,一面是错落有致的村庄;一面是装扮精致的潮人,一面是编织渔网的渔民。在这里,传统与时尚碰撞、渔业与商机交融,勾勒出一幅和美渔村新画卷。

荣山寮村位于海口市秀英区西秀镇西北部,紧邻琼州海峡,至今已有200多年历史,是传统渔业村庄,被誉为“海口西海岸最后的渔村”。荣山寮村保留着近百栋以火山石为建筑主材的老屋,房屋装饰、结构布局很有海南岛北部传统民居的特色。今年以来,为方便荣山寮村村民及游客出行,提升荣山寮村整体旅游形象,秀英区把荣山寮村旅游路“白改黑”及配套工程列入为民办实事项目。

荣山寮村的旅游路“白改黑”项目,就是将2条水泥路改为沥青路。同时,以沿海道路为主轴,改造7条与之相交的巷子道路。此外,荣山寮村还计划打造6个中心:游客休闲中心、渔业交易中心、渔业休闲中心、商业销售中心、海上养殖中心和海上运动中心。简而言之就是“两轴七巷六中心”。

荣山寮村党支部书记、村委会主任符德关介绍,围绕这一空间格局,荣山寮村正在加快推进沿海一线景观建设,规划建设沙滩集市、村史馆、农产品展销中心等项目,优化生产、生活、生态空间。同时加强村庄风貌管控,突出火山民居特色和滨海风情,确保房屋样式、风格与村庄整体环境相协调。

因为喜欢荣山寮村的环境,看好荣山寮村的发展,今年,来自内蒙古的主理人李宗昊租下了村里的13间房屋,一口气签下了12年合约。他打算将房屋改造成民宿,最终形成一个集住宿、餐饮、团建等功能于一体的微型商业综合体。

让李宗昊如此有信心的是荣山寮村的改造速度。“短短几个月时间,不但路修好了,旅游标识牌竖起来了,停车场、游客中心等配套设施也建成投入使用了。相信很快客人就会多起来。”

消费业态多了

随着村庄颜值不断提升,水上运动、主题民宿、户外露营、研学旅游、美食旅游等多种消费业态和场景吸引了众多年轻创业者入驻。

走在荣山寮村街巷中,古色古香的餐厅和咖啡小馆、精致有格调的民宿等吸引着游人的目光。在海边,市民游客有的在散步,有的在玩浆板,享受着惬意的时光……海景民宿、观海书屋、音乐餐吧、露营地等20多种新业态,与荣山寮村传承百年的疍置网捕鱼技艺、独特的沙滩鱼市拍卖一起,吸引了越来越多市民游客到访,沉浸式体验休闲渔业与海洋文化。

今年3月,“90后”李政桐在荣山寮村海边开了一家民宿,起名“造梦乌托邦”。轻松的休闲度假氛围、观海看落日的独特角度,以及渔民现捕鱼货的鲜活场景,李政桐通过镜头在社交平台时时更新。“不少游客看了我的分享慕名而来,因为喜欢这里,临时改变行程多住几晚。”

荣山寮村的民宿数量自2023年初的3家增长至目前的13家,客房数量超过120间。今年以来,客房总收入同比增长350%。特别是在重要节假日期间,民宿的平均入住率超过80%,网络上火出圈的几家民宿更是每逢节假日就会被提前订满。

“这个村子算不上繁华,正是没

多元融合的和美渔村

□ 王赵海

有过度商业化,才保留了那份淳朴。渔民们出海捕鱼,在沙滩上直接出售,很原生态,不在城中又离城不远,特别符合我们的需求,很解压很疗愈。”湖北游客吴云说,她们一家人专程过来一连住了好几天。

融合效应强了

今年国庆假期,荣山寮村火了一把。2024海口市CITY SUP桨板嘉年华与2024海口市全民健身沙滩主题嘉年华活动在村里举办。市民游客在海上参与紧张刺激的追逐战,在落日余晖下开启趣味十足的沙滩游戏,吹着海风感受动感十足的海边音乐会……不仅有速度与激情的碰撞,更在欢笑中感受人与自然的和谐共融。

“之前,我们在上海经营了两家赛艇俱乐部,一个偶然的机会我们来到了荣山寮村,发现了这块‘璞玉’,于是留在这里开展赛艇运动,也在带领村民转产,培训他们做赛艇教练和救生员。”西海岸之光海岸赛艇营地主理人陈宇说,他们在村里举办了海岸赛艇赛事,吸引了不少热爱赛艇运动的游客。

“荣山寮村的‘出圈’很难得,要想持续‘长红’,首先要把乡村生态、生产、生活的本来底色保护好、挖掘好、呈现好。”海南大学国际旅游与公共管理学院副教授谢祥瑞建议,政府相关部门也须做好营商环境优化,提升旅游公共服务能力,让荣山寮村变为好口碑的“长红”经典旅游胜地。

海南热带海洋学院智库专家方礼刚认为,传统渔村的建筑风格、渔民的生产生活方式是宝贵的文旅资源,要予以更好保护,还要挖掘每个村除了海洋文化之外的亮点,形成独特文化符号,促进村与村的差异化发展。

对荣山寮村的未来发展,不少“新村民”也有自己的思考。他们希望在不破坏村子原有渔业和生态的前提下,开发休闲渔业等特色项目,营造更多消费新场景,带动当地村民在家门口就业致富,建设和美渔村。

“期待更多有情怀的创业者落户荣山寮村,发挥新老村民的创造力抱团发展,推动休闲旅游与生态渔业融合,打造海口文旅新IP,走出一条具有荣山寮村特色的乡村振兴之路。”符德关说。

蒿子面枸杞宴 中宁美食引客来

□ 王 涛

最好吃的面食”蒿子面。

蒿子面是中宁人喜欢的一种面食。2021年,中宁蒿子面制作技艺被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。中宁县位于西北腾格里沙漠边缘,黄河自西向东穿境而过。特殊的半干旱气候,孕育了随处可见的野生沙蒿。沙蒿籽含有天然植物胶,在水中会形成强韧的凝胶,和面粉结合能够做出韧性十足的面条。据史料记载,朱元璋的儿子在宁夏做官时带着几位御厨,就是他们将蒿子面的制作技术传授给了当地人。

蒿子面的制作过程十分讲究,需要经过和、揉、扬、擀、晾、叠、切、放8道工序。面点师傅凭借精湛的手艺,将蒿籽粉与面粉巧妙结合,揉成光滑的面团,再经过严格的步骤,面团最终变成了一根根细如丝线的面条,不仅外观诱人,而且筋道爽滑。

每逢节假日、婚庆等喜庆的日子,中宁人总喜欢吃一碗蒿子面。如今,蒿子面不仅成为中宁饮食文化的标识,更是宁夏文化和旅游的

一张名片。

“这是我第一次亲手做面条,这样的体验太难忘了。”在黄羊古落旅游度度假区蒿子面体验馆,不太会做饭的西安游客刘女士说,这里的体验项目很独特,以后她会经常给家人朋友做面吃。

这几天,福建游客赵晨专程带着家人来到黄羊古落旅游度度假区。作为闽宁协作扶贫干部,他曾在宁夏工作过3年。赵晨说:“黄羊古落风景独特,西北风格的民宿很有特色,但让我心心念念的是蒿子面,实在太好吃了!”

看到自己从小吃到大的面条赢得了游客的心,黄羊村村民郭红翻高兴地说:“我在黄羊古落旅游度度假区工作,每天为游客展示、制作蒿子面,每月收入超过5000元。没想到这碗面让我过上了好生活。”

郭红翻是黄羊古落旅游度度假区蒿子面展示馆的一名工作人员。度假区副总监从容介绍,当年,度假区在规划设计时,就把中宁蒿子面当作吸引游客的重点。“我们利用村民的老房子建设了中宁蒿子面博物馆、蒿子面作坊和蒿子面展示馆,从当地选

聘了4名厨娘,现场向游客展示蒿子面制作技艺。如今,蒿子面已经成为度假区的一张名片。”

从容介绍,预计今年度度假区接待游客数量超过8万人次,其中特色美食功不可没。

“中宁枸杞甲天下。”中宁不仅有蒿子面,还有枸杞。中宁枸杞以色艳、粒大、皮薄、肉厚、籽少、甘甜、养肝明目闻名。近年来,黄羊古落旅游度度假区不断挖掘枸杞文化,创新推出了枸杞八宝茶、枸杞面膜、枸杞口红、枸杞饼干、枸杞原浆、康养枸杞宴等枸杞系列康养旅游产品,对游客的吸引力越来越大。

中宁县文化旅游广电局相关负责人介绍,近年来,中宁县将特色鲜明的美食文化融入乡村旅游发展,努力打造康养旅游目的地,培育了倪丁村、太平村、黄羊村3个全国乡村旅游重点村;开发了康养生态民宿,推出了枸杞浴养生体验、枸杞养生宴、非遗美食,不断优化康养旅游体验。截至目前,今年中宁县累计接待游客184万余人次,实现旅游收入4.3亿元,游客接待量和旅游收入均实现10%以上增长。



黄羊古落旅游度度假区里的蒿子面馆 度假区 供图

“一场大雪,让黄羊古落旅游度度假区更美了,不过最让我享受的还是这碗热气腾腾的蒿子面……”12月14日,上海油画创作者王民峰已经在宁夏回族自治区中卫市中宁县余丁乡黄羊古落旅游度度假区住了10多天,创作之余,他每天都要吃上一碗“宁夏



荣山寮村一景 海口市旅游和文化广电体育局 供图