

重庆铜梁打造乡村旅游新业态——

乡味乡景需求旺

本报记者 吴陆牧 冉瑞成

贴近大自然的近郊游、乡村游

市场火爆。重庆市铜梁区在传统

农家乐基础上提档升级,建成了一

批富有地域文化特色的乡村旅游

民宿,吸引众多消费者前来体验。

刚刚过去的“五一”假期,重庆市铜梁区的乡村民宿火了一把,全区59家乡村民宿入住率达到100%,成为假期旅游消费市场的一大亮点。

铜梁的乡村民宿靠什么吸引消费者?记者近日来到铜梁,走访了几家乡村民宿。

保留田园特色

铜梁区土桥镇有着“莲藕之乡”的美誉,当地种有莲荷1万多亩。在土桥镇六福村,荷

塘之畔坐落着8幢青砖黛瓦、古色古香的民宿小院,它们有一个共同的名字:原乡藕寓。

“五一”假期,重庆市民陈曦带着家人在原乡藕寓民宿里住了3天。“这里交通便利,环境优美,既能欣赏田园风光、采摘果蔬、体验农耕乐趣,还能感受到原汁原味的乡土文化,回归自然,释放身心。”陈曦说。

“乡土味”是乡村民宿吸引消费者的重要因素。原乡藕寓民宿群不仅最大程度保留了古旧民居的建筑风貌,还把当地农耕文化和“荷文化”元素植入其中。这里的民宿依山傍水,院落里有序摆放着石磨、水缸等农家物件,房间内部则用莲蓬、荷叶、荷花等物品进行装饰,营造出沉浸式体验乡村文化的居住环境。

原乡藕寓民宿负责人唐韵秋介绍,2020年,土桥镇六福村和庆林村共同成立了原乡藕寓旅游民宿经营公司,采取专业合作社统筹、管理公司出资、农户房屋入股的方式建设运营原乡藕寓民宿。“民宿不仅盘活了乡村闲置资源,也让村民们的腰包鼓了起来。”唐韵秋说,原乡藕寓民宿共有30多个房间,去年住宿和餐饮营业收入超过50万元,还带动了当地土特产销售30多万元。

在铜梁,像原乡藕寓这样保留原汁原味乡土风情的民宿还有不少。记者在巴川街道玉皇村采访时看到,几户闲置农房也被改造成了民宿,每户民宿由青

石步道相连,空闲的土地上种起花草,靠墙处摆放着风车、石磨、对窝、石碾等老物件。

“近年来,铜梁区在传统农家乐基础上提档升级,打造特色农家乐及旅游民宿59家、房间700余个,涵盖高中低各档次,有效满足不同消费层次游客的多样需求。”铜梁区文化旅游委副主任李亚告诉记者,目前,该区在乡村振兴安居示范点、西郊示范点、准远示范片内,建成了一批富有地域文化特色和乡村特色的旅游民宿,推动旅游民宿从传统住宿功能向休闲体验、康养度假等功能延伸。

提升服务品质

亭台楼阁、曲径回廊、小桥流水、花木扶疏……走进位于铜梁区南城街道西来村的西郊雅社民宿,一幅如诗如画的江南庭院图景呈现在眼前。“这是一个主打园林景观的乡村民宿,总景观面积8000平方米,一年四季花开不断。”民宿负责人朱子涵说。

今年30岁的朱子涵从事民宿管理工作已有6个年头。2019年,他从成都来到铜梁,加入重庆玄天湖文化旅游开发公司,负责公司旗下西郊雅社等5家乡村民宿的日常管理。在他看来,当前,民宿消费呈现群体年轻化、需求多样化等特征,只有不断创新提升民宿品质,走特色化、差异化发展之路,才能更好地满足消费者个性化需求,提升市场竞争力。

摒弃以往统一化的风格,重庆玄天湖文化旅游开发公司打造出的5家乡村民宿风格迥异,特色鲜明。比如,黄门小筑民宿主打书香文化体验,在房屋设计中融入了铜梁龙文化和书画艺术,文艺气息浓郁;荷和原乡民宿依托毗邻爱莲湖的地理优势,突出湖景主题,每个房间均设立了独立的观景阳台,并以莲或荷相关的文字命名,给游客“观名即见景”之感。

为了更好地满足消费者对民宿产品多元化、个性化需求,朱子涵经常向游客发放问卷调查。“主要是了解消费者的消费动机和满意度,比如对民宿的硬件设施要求、用餐要求,希望购买到哪些特色农产品等,通过调研掌

握的情况,对住宿和餐饮服务进行产品创新优化。”朱子涵说。

值得一提的是,铜梁区还不断加大乡村民宿市场规范化、标准化建设,建立起统一宣传营销、统一登记分配、统一服务标准、统一收费结账的“四统一”标准化管理运营机制。目前,铜梁区月色雅筑、原乡小憩、荷和原乡等5家乡村民宿已实现预订客户统一登记,根据游客需求和房源配置进行统一推介和调配,促进资源优化配置。

融合多种业态

铜梁区土桥镇爱莲湖畔,莲乡茶宿民宿的主人刘晓妍正坐在椅子上缝制手工包,不时起身招呼前来住宿的客人。自2017年开业以来,她和丈夫创业打造的这家民宿生意一直很好。“还有不少游客喜欢我制作的文创手工包,一买就是好几个。”刘晓妍说。

莲乡茶宿门外是荷和印象文创街。长约300米的街道上遍布陶器、竹编、龙灯彩扎等多家店铺和展馆,琳琅满目的文创产品与土特产吸引了众多游客前来购买。“游客除了注重民宿住宿品质外,也更加看好地方民俗文化、艺术教育等在地化体验。”土桥镇宣传委员黄萍告诉记者,当地通过“民宿+文创”的方式,为游客创造出具有浓厚文化氛围的民宿体验场景,丰富游客对乡村旅游的消费体验。

围绕民宿产业,铜梁区近年来积极引导户外运动、生态观光、养生度假、怀旧体验等旅居要素与乡村民宿发展有效融合,探索出了“民宿+非遗”“民宿+艺术”“民宿+书屋”等融合发展方式,形成了以民宿带动多业联动、多业融合的乡村旅游新业态,促进了乡村旅游消费市场蓬勃发展。

“经过多年建设发展,目前铜梁区打造了多个非遗游、古城游、乡村游、红色游等不同主题的乡村民宿,乡村民宿产品体系较为完善,能满足游客观光游、休闲游、度假游、研学游等多种消费需求。”李亚说,下一步,该区将在民宿集聚区常态化开展各种主题年会和非遗展演,同时建设完善游客接待中心等公共服务配套设施,打通乡村旅游民宿目的地“最后一公里”。

市场瞭望

这几年,乡村民宿发展势头非常迅猛,全国不少地方都积极探索乡村民宿建设模式,取得许多积极成效,涌现出一批特色化、品牌化的乡村民宿经营点。但是,“千村一面”元素雷同、翻版农家乐品质堪忧、乡村属性不突出等问题依然存在。

眼下,乡村振兴已进入全面推开阶段,人们对乡村旅游产品与服务需求也发生了转变和升级。乡村民宿迫切需要从粗放扩张转向提质增效,助力乡村旅游提升住宿体验,才能更好地满足消费者个性化、多样化的消费需求,持续释放消费潜力。

推进乡村民宿健康发展,不能任由其野蛮生长。这需要“有形之手”和“无形之手”共同发力,让政府宏观调控与市场资源配置相结合,不断优化市场供给,增加高品质产品和服务。各地政府应注重加强顶层设计,强化监管,统筹解决好民宿发展基础设施、公共服务、土地保障等要素短板问题,引导促进乡村民宿规范发展、提档升级。同时,积极引入对民宿设计开发、运营管理、市场开拓等方面具有成熟经验的市场主体,持续激发市场主体经营活力。

多元化、有特色是乡村民宿的吸引力所在。目前,不少地方的民宿产品同质化严重,内部设计缺乏美感,提供的活动产品也大多是采摘、垂钓等单一项目,容易造成用户审美疲劳,导致后续消费乏力。因此,要科学把握乡村差异性特征,根据不同群体的消费理念、消费目标和消费能力,因材施教,打造独具特色的民宿产品,避免陷入同质化、低俗化泥潭。

乡村民宿有内涵才能有市场。提档乡村民宿,既要保证居住品质,更要注重文化内涵。传统优秀的乡土文化是乡村民宿的灵魂。要坚持土味中有品位、质朴中见大美,在保留中创新,在创新中显品质,将乡村民宿与当地自然风貌、乡土文化有机融合,既保持当地民居风格,又彰显地域人文特色,让游客在乡村民宿不仅“宿”山“宿”水,更“宿”文化,使他们真切感受到记忆乡愁,享受到田园之乐。这样,乡村民宿才能不断释放后续消费潜力,一直吸引人。

乡村

吴陆牧



图① 重庆铜梁区原乡藕寓民宿。
图② 重庆铜梁区荷和原乡民宿群。
图③ 重庆铜梁区西郊雅社民宿。

本报记者 吴陆牧摄



河北承德春野菜上市受青睐——

一株婆婆丁 春日好滋味

本报记者 宋美倩

“俗话说得好,‘阳春三月三,野菜似仙丹’。婆婆丁是我们北方人对蒲公英的俗称。记得小时候,家里经济条件不是很好,每年一过清明节,母亲就带着我上山挖野菜,山坡上长满了婆婆丁,采一篮子回来,搭配着玉米面给一家人‘改善’伙食。后来到了城里多年,还是一直没有忘记这一口。”河北承德市民白小波告诉记者,如今一到春天,婆婆丁炒蛋、婆婆丁馅饼都是他们餐桌上的常备美食,“时下这婆婆丁可是市场上的抢手货,它新鲜的叶子里面维生素含量特别高,自带一种特殊的香味让人欲罢不能,做馅吃解馋又解腻,蘸酱生吃口感更爽脆”。

让白小波一家人赞不绝口的这份山野美食,来自距离市中心10公里,一片绿意盎然的大棚。4年前,承德市双滦区大贵山村村民李长刚看到人们对原汁原味绿色食品的旺盛需求,从小吃到的蒲公英让他嗅到了新

商机。如今,李长刚建起的山野菜种植大棚内,无花果树枝叶繁茂,树下的大叶蒲公英一年四季郁郁葱葱,成了大棚里一道独特的风景。

“比起野生蒲公英,大棚种植的水分足、个头更大,适合焯烫后包馅吃,但营养价值没有区别。得益于大棚种植,大叶蒲公英每10天左右就能收割一茬,在冬天能卖到20元一斤。”李长刚说,为了方便市民购买,他还组建了名为“共享农家院”的微信群,现在群里有100多名消费者,随时可以通过网上下单购买,他负责定时送货上门。

随着人们生活水平的提高,消费和饮食习惯也在不断变化,人们更加注重食品的绿色有机。充满原生态之美的婆婆丁、荠菜等山野菜随之身价倍增,成为越来越多消费者的“心头好”。

“滋啦”一声,一阵清香的气息在厨房里

弥漫开来。“10元一斤从早市购回的新鲜婆婆丁经滚水烫过,倒进烧至六成热的油锅里和鸡蛋一起翻炒,那味道甭提多美了。”4月30日一早,河北承德市冯营子镇天都嘉城小区,63岁的市民陈红梅做好了婆婆丁炒蛋,品尝记忆中春天的味道。

进入4月份以来,各种春野菜纷纷上市。在承德市西大街西瓜园早市的蔬菜摊位上,摊主张洪军刚把几个装满山野菜的袋子打开,就吸引了不少市民围拢过来挑选购买。

今年50岁的张洪军是河北承德县新杖子镇两益城村人,他的家乡是远近闻名的花果之乡,山清水秀、土地肥沃,这里出产的山野菜更是备受消费者青睐。

“一开始是带着亲友挖菜,后来我就到周边乡村的农户手中收购品质好的山野菜,经过初步清洗后在市场上进行批发零售,除了

早市摊,我还向邻近的一些商场、超市和酒店供应山野菜。”张洪军说,这些年,自己的野菜生意越来越红火。一个春季下来,光野菜能卖3000公斤左右,纯收入近3万元。相较普通蔬菜种植,利润可观,且由于他的野菜种类丰富、品质好,时间长了,消费者都喊他“野菜大王”。“婆婆丁的叶子可以凉拌、炒菜,春天吃最能消炎祛火,成了北方市场里的野菜‘王者’,每斤晒干的根茎能够卖到上百元。如今,许多承德市民都成了我的老顾客,有的一次能预订20来斤野菜。”

这些脆生生、鲜嫩嫩的山野菜与春天一起来到,再加上人们对绿色消费和饮食的喜爱,催火了这门野菜生意,也让不少像李长刚、张洪军一样的农户鼓起了钱袋子。“我还打算开发具有承德地方特色的野菜深加工产品,同时在网上售卖承德时令春野菜,让更多人尝到家乡的味道。”张洪军说。

河北承德市民在果园中体验挖蒲公英。

关鹏玉摄(中经视觉)

本版编辑 郭静原 美编 王子莹