

宁夏西吉县升级地方特色美食——

## 深挖农村消费潜力

本报记者 拓兆兵

## 进农村 看消费

我国的饮食文化源远流长,各地的各类特色美食更是灿若繁星。去年以来,宁夏固原市西吉县推出“西吉好吃头”系列活动,广泛征集和发掘具有独特传统技艺的当地美食,并帮助其实现产业化发展。西吉生余面、周吴花馍馍、田坪羊平伙、震湖十全席……这些当地群众熟悉的地方特色美食,因此实现了提档升级,不仅激发出当地农村消费潜力,助力乡村振兴发展,还通过乡村旅游、电商平台走进城市,丰富了更多人的消费选择。

## 好吃更好看

驱车西吉县内,道路宽阔,山坡翠绿,村庄美丽,到处一派欣欣向荣的新农村景象。

“农民日子好了,生活质量也要提上来,全县民俗丰富,村村都有好吃头。目前已经挖掘整理了西吉生余面、周吴花馍馍、田坪羊平伙、震湖十全席等十几种传统特色美食。”西吉县委宣传部新闻干事戴辉耀说。

走进马建乡周吴村,村民贾军霞和康芳端出了花馍馍。传统的朱漆托盘内,中间是造型独特的凤凰,四周摆放着鱼儿、蝴蝶、树叶等形状的花馍馍。其中,树叶状的花馍馍是绿色的,花朵是紫色的,与传统的白面和黄米面花馍样子完全不同。“这些颜色是用菠菜、紫薯等原料调制而成。”贾军霞告诉记者。

周吴村有春节做各种花馍馍的习俗。1998年,贾军霞嫁到周吴村,开始跟着婆婆学习做花馍馍。从学习炸油果子起步,逐步掌握了做花馍馍的复杂技术。七八年前,她开始在网上海学习全国各地花馍馍的做法,在传统原料上不断创新,并增加了鱼儿、花朵等动植物造型,用老手艺推出了新时尚。

3年前,村里举办美食节,家家户户把自家的拿手菜端到村部,共同品尝交流。贾军霞蒸的花馍馍一亮相,便让全村人眼前一亮,于是一些人逢年过节便请贾军霞到家里指导做花馍馍。去年,县里推动开展“西吉好吃头”活动,贾军霞成为村里的带头人,带领十几个巧媳妇做花馍馍,准备在更大的舞台上展身手。

“花馍馍不仅要好吃更要好看,这是当今的消费潮流。我们村打算借助这个活动打响‘周吴花馍馍’品牌,不仅要让当地农村人爱吃,城里人爱吃,还要通过电商平台销售出去。”周吴村党支部书记黄执政说。

## 好吃也好玩

沿着309国道来到田坪乡大岔村,千亩杏园青翠欲滴。在崭新的农民工返乡创业园内,庆丰园饭馆颇引人注目。去年12月份,大岔村集体开办了这家饭馆,将本乡的“田坪腌猪肉”和“田坪羊平伙”等好吃头端上餐桌,迈出了产业化步伐。

走进饭馆,干净整洁,装修简雅,一个大厅和两个包间可同时容纳40多人就餐。大厅里,十几位客人正在吃午饭,包括附近村民。记者看到,客人点得最多的菜是腌猪肉炒鸡蛋、腌猪肉炒萝卜等,小盘一份38元,大盘一份48元。简单的搭配,醇厚的香味儿展现了乡村土菜的魅力。

西吉生余面、周吴花馍馍、田坪羊平伙、震湖十全席……更好挖掘农村消费潜力,助力乡村振兴,去年以来,宁夏固原市西吉县推出“西吉好吃头”系列活动,广泛征集和发掘具有独特传统技艺的当地美食,在助力其产业化的同时,也为广大消费者提供了更多消费选择。



图① 在宁夏固原市西吉县,米师余面的厨师在扯面。本报记者 拓兆兵摄  
图② 周吴村村民在展示她们制作的花馍馍。本报记者 拓兆兵摄

货车司机刘长海走南闯北,经常特意在这里停车吃饭。“过去物质匮乏,家里过年时在瓦缸里腌一头猪,吃上大半年。现在生活好了,物质丰富,想吃什么都能吃得到,但仍然喜欢风味独特的腌猪肉。”刘长海告诉记者。

羊平伙是晚饭的重头戏。尽管吃一顿羊平伙得七八百元,但预订的人不少。下午3点多,村民兼厨师李丙萍就开始准备。据介绍,过去,因为穷,在当地农村都吃不起肉,后来大家想了个办法:三五个人凑钱在村里合买一只羊现宰、现煮。羊煮好后,按人头平分剔好的羊肉,带回家给人改善生活。

“这道菜既体现了男人们团结协作的精神,也体现了大家对家庭的责任心和爱心,过程极具仪式感。对小时候吃过的人而言,再吃羊平伙是忆苦思甜。对外来客人而言,这道菜有历史有文化,好吃也好玩,非常受欢迎,不少城里人专门来吃这羊平伙。”大岔村党支部书记李雄说。

好吃好玩的不仅是羊平伙。大岔村地处宁夏和甘肃交界处,国道从村子经过,交通便利,人流量物流量大,村里有千亩杏园,还有杂粮合作社。依据有利条件,这两年村里正在打造乡村旅游。餐饮在旅游中具有十分重要的引客作用,有了好吃头,不愁客人来,大岔村乡村旅游又增添了砝码。

“通过发展餐饮旅游业,可以带动全乡

特色粮油加工、荞麦皮枕头等文旅产品的发展,进而提高种植养殖业的附加值,实现三产融合发展,促进农村消费升级和乡村振兴。”田坪乡党委书记高琴琴说。

## 吃出好产业

其他好吃头正处于发掘和起步阶段,而西吉生余面已从农村走向城市,发展成特色产业。漫步西吉县城,街道整洁,店铺林立,经营生余面的饭馆达四五十家。这其中,米师余面、马二余面等已成为响当当的品牌。

生余面在西北不少地方都有。先和面,然后把牛肉剁成肉末后做成生肉丸子。接着做汤,锅中倒入胡麻油加热,放入红葱、姜、蒜爆炒后,放入切成小块的西红柿,然后加入适量的清水和调料烧开,将事先做好的生牛肉丸子放入西红柿汤中煮熟。最后煮面,将西红柿牛肉丸子汤舀进碗里,撒入少许香菜配上油泼辣子即可开吃。丸子鲜香,汤味酸辣,味道令人难忘。

走进米师余面馆,酸辣鲜香的味道弥漫在空气中。米师余面馆老板米春苗介绍,西吉人爱吃面,几乎每天中午面馆都爆满,厨师和服务员忙得停不下来。“这家味道正宗,我平均一周来吃两三次。”顾客马建告诉记者。

“生余面在西北很多地方都有,但大多基本是揪面片,而西吉生余面是扯面条,更劲道、更弹牙,可谓独树一帜。”米春苗告诉记者。

1986年,米师余面创始人米国歧在西吉县城开了第一家余面馆,大受欢迎,由此生余面在西吉县城发扬光大。36年来,米师余面成为西吉县的面食招牌之一,游客到此大都会来这儿尝上一碗。每到旅游旺季,面馆每日接待食客2000余人次。“目前,米师余面在西吉县、固原市、银川市等地已开了16家加盟店。”米春苗说。

县城连着乡村和省城,是农村好吃头的重要展现舞台。为了让“西吉好吃头”得到充分发展,提高餐饮消费品质,丰富群众生活,西吉县计划在县城内打造美食一条街,将挖掘整理好的好吃头进行产业化统一经营。

在震湖乡,“西吉好吃头”经营点正在建设中。该乡以美丽的堰塞湖为核心,依托湖边的古堡和空置的小学建设了一个文旅融合的写生基地。为了吸引游客,该基地经营地软角角、震湖十全席等本乡的好吃头。在附近的李章村,村民杨秋燕展示了自己最擅长做的地软角角。不久,这些用野生地软做馅料的角角将提供给游客享用。“我们期待好吃头能够发扬光大,为农民带来更多的收入。”李章村妇联主席杜排排说。

## 市场瞭望

近日,财政部、商务部、国家乡村振兴局提出,于2022年至2025年支持实施县域商业建设行动。其中明确,到2025年,在具备条件的地区基本实现村村通快递。

近年来,快递拉动城市消费的作用有目共睹。小到蔬菜水果,大到家具电器,网上都能买到,且种类繁多,可供市民选择的商品范围由当地扩大到全国,极大方便了人们的日常生活。但与城市相比,限于基础设施条件不足,农村快递业发展较慢,尤其是中西部地区农村。不过,随着村村通快递行动实施,农村消费将驶入快车道,并带来新的变化。

农村消费量将大幅增加。长期以来,农村消费主要集中在县城和乡镇,购买油盐酱醋等主要在村里的小卖部,可供农村消费者选择的范围比较小。但随着农民收入的不断增加,尤其是打赢脱贫攻坚战后,农民消费能力得到增强,农村消费已从生存型消费向发展型消费转变。村村通快递,广大农民可以更加便利地购买到和城市消费者同样的商品,可选择的购物范围呈几何倍数放大,这必然提高人们的购买意愿,为农村消费市场注入新的活力。

农村消费将实现质的提升。长期以来,山寨产品在农村流行。山寨产品质量低,耐用性差,给农民生活生产带来诸多不便。当前,农民对绿色、智能、健康类商品的需求越来越大。村村通快递后,网购打破了地域限制,扩大消费同改善生活品质有机结合,供给质量将得到提升,进一步满足农民对美好生活的向往。

农村服务业将迎来发展新契机。根据相关要求,在具备条件的地区,将建设以县城为中心、乡镇为重点、村为基础的县域商业体系,基本实现县县有综合商贸服务中心和物流配送中心、乡镇有商贸中心、村村通快递。这样,电子商务平台等就能下沉农村,实行数字赋能,拓展消费新业态和新场景,促进商贸流通企业从传统批发、零售向综合性服务转变,打造乡镇商业集聚区,进而实现生活服务与现代农业、乡村旅游、加工制造等特色产业跨界融合,增强服务业推动生产、促进流通、扩大消费的功能。

我国农村消费市场潜力巨大,农村居民消费能力不断提高,顺应农村消费结构升级和多元化、个性化需求,快递进村必将激发起农村消费市场的更大活力。

拓兆兵

青岛胶州市以赏花为契机发展全域旅游——

## 田园小镇觅农趣

本报记者 刘成

“听说这边花开得正盛,我们特地开车过来拍照留念。”进入立夏,青岛胶州市市民邓杨携新婚妻子在里岔镇的乡间小路上用相机记录下幸福一刻。

随着樱花、海棠、黄金榆等花木次第盛开,位于青岛胶州市西南的里岔镇迎来了旅游旺季,络绎不绝的游客前来踏青赏花、体验农趣,放松心情。

里岔镇村庄绿化、美化率达到80%以上,口袋公园有30多处,是名副其实的花海小镇。在尧王山花海,200多亩的土地上遍植格桑花、波斯菊、向日葵等近10个品种,花期从4月持续到10月,是远近闻名的网红打卡地。

走在乡间小路,随处可见盛开的花儿,一簇簇、一片片,随风摇曳,热闹非凡。成片的鲜花吸引游客纷纷驻足拍照留念,不少游客特意换上了美丽的服饰前来打卡。

以花为媒展示形象,里岔镇依托丰富的

自然资源和独特的地理环境,发展乡村旅游,让乡村变景区、农民变职工,各景点呈现出产业兴、人气旺的红火态势。

在洋河崖村的刘家蓝莓园,每到周末,门口等待入园的车辆便排起了长队。

“这里的蓝莓天然无公害,而且优质的矿泉水资源让蓝莓的口感更好,每年我都会带孩子来这里采摘。”来自胶州市的市民王鑫告诉记者。在这个天然“氧吧”既可以享受惬意时光,也可以让孩子趁机体验一下劳动,是个寓教于乐的好机会。

不仅如此,游客还可以在龙王庙村摘樱桃,在后良乡村挖土豆,在被泽湖畔垂钓,还能品尝绿色有机的农家宴。此外,这里有丰富的当地特产,里岔黑猪、胶州白菜驰名全国,桥头驴肉、酱烧大棒骨、海鲜饼等一大批小吃名扬胶东。

“开车过来交通很方便,而且吃、住、玩什么都有,孩子们愿意在花海玩、放风筝,我也能在这里和朋友钓鱼。更重要的是这里空气

清新,让人身心愉悦。”来自青岛市的游客赵品林说。

百年老店桥头大酒店的驴肉是当地的一大特色,酱爆驴蹄筋、红烧驴尾、驴杂汤、驴肉饺子……店主刘西能把驴肉做成30多种美食。据刘西介绍,店里的驴肉深受当地人喜爱,随着农家乐产业的发展,周边区市来吃饭的人也越来越多,“天气一暖,生意更好了,几乎每天都客满,需要提前订票”。

除了欣赏田园风光、品尝农家宴外,胶州市坚持以文兴产,对青岛地区保存比较完整的唯一汉代古城遗址——战国齐国遗址进行保护性开发,探索培育上合·马文化产业园,与延安精神主题公园、胶州第一位共产党员纪子瑞故居、农业科技嘉年华项目串联成为以文化研学、农耕体验为主题的人文打卡带。

为了能让更多游客深入体验,里岔镇桃李春风田园综合体项目开辟了民宿板块。“节假日期间我们的民宿都会客满,主要是青岛

市的游客带着孩子过来。青岛市区到这里也只需要40分钟左右的车程。”桃李春风田园综合体项目负责人刘玉春说。

入住山水环绕的乡间民宿,看得见西汉被国都城的昔日繁华,也能窥见尧王山的苍翠以及徽派建筑的古朴雅致。

散养土鸡、土鸡蛋,这是游客们热衷带回家的农产品。“我这里一年能卖3万多只土鸡。以前我要去集上、镇上卖土鸡、土鸡蛋,现在很多来玩的游客都愿意买点,不用出村卖了,卖得还比以前更多,光清明节假期就卖了2000多元。”说起生意,里岔镇黄家阿洛村村民张乐卫满脸笑容。

据悉,里岔镇将对南部的60平方公里地区进行全域旅游规划,形成“文脉生态相融、古韵今风辉映”的山水文旅产业集群。依托“政府+平台公司+头部企业+社会资本”模式,将生态优势转化为经济发展优势,形成以山水文旅、生态康养为主题的休闲旅游带,打造山东田园小镇样板,助推乡村振兴。



在青岛胶州市里岔镇桃李春风花海,芝樱花、桃花、杏花竞相开放,吸引众多游客前来观赏打卡。本报记者 刘成摄(视觉中国)

本版编辑 沈慧美 编 王子莹