

非遗工坊

用传统文化为乡村插上共富翅膀

桐庐县新合乡，五彩缤纷的面丝如瀑布一般挂在晾晒架上，讲述着“一根面条的故事”；余杭中泰街道，笛音袅袅不绝，这笛音早已传出国门……

去年，文旅部、人力资源和社会保障部、国家乡村振兴局联合评选出了66个“非遗工坊典型案例”，桐庐新合素面非遗工坊和余杭中泰竹笛非遗工坊成功入选。

在杭州，有着大小不一、各具特色的非遗工坊，它们充分吸收中华优秀传统文化的“养分”，依托非遗代表性项目或传统手工艺，开展生产、培训、展示、销售等活动，在促进非遗保护传承的同时，也带动了就业增收，促进了共同富裕，成为新时代人文经济的一抹鲜亮的色彩。

一根面条走进万家
村民的腰包鼓起来

“老人小孩都特别喜欢吃这个面，用这个面做拌面味道很好的！”今年3月，新合素面在杭州盒马鲜生超市上架，赢得消费者的一片好评，日均销量保持在300份以上。

新合素面在桐庐县新合乡传承了千年，全乡不少农户从事素面加工制作。然而，长期以来，家庭作坊的“小、弱、散”一直困扰着素面的发展。2022年，新合乡政府投资400余万元，将引坑村老旧的礼堂，打造成素面非遗工坊，探索“1+6+N”模式，努力让新合素面做大做强。

所谓“1+6+N”模式，就是1个素面工厂，6间非遗工坊室，辐射带动N个家庭非遗工坊。这种“企业+工坊+农户”模式，让新合素面从此有了统一的制作标准、统一的原料、统一的包装和统一销售，保证了产品的质量，也实现了规模化，大大提升了市场的辨识度和竞争力。



资料图片

在此同时，在素面品类上也不断创新，发展素面深加工产业，改良素面制作工艺，成功推出了红曲素面等创新产品。为了让“新合素面进城”，在品牌宣传推广上，非遗工坊也创意频出：注册了“新合素面”地域商标；设计了醒目的LOGO在零售、批发及连锁店等渠道统一使用；开出新合素面共富面馆；与盒马鲜生、世纪联华等超市门店合作，实现了线上全平台销售。

“过去买的人并不多，加工的素面主要是自己吃。但现在不一样了，全国各地的客户都有，面的颜色也从白色增加到红色、绿色、橙色……口味越多彩越丰富，销量也越好。”村民杨秀英一边晾晒面条一边感慨：“这在过去可是想都不敢想的事情。”

非遗工坊给当地老百姓带来了实实在在的收入。据统计，新合乡现有450余户、1000余人从事素面加工制作、销

售及其相关行业，新合素面销售规模突破1000吨，素面制作户年平均增收超过3.6万元。

不仅发展生产，新合素面制作工艺与当地的乡村旅游也正在走向融合。新合乡党委书记陈少霞说：“素面的制作和晾晒是非常美的乡村旅游景观，传承人既要会做面也要会讲面，所以我们定期召集素面传承人培训，让他们成为乡村旅游的参与者，不仅卖面赚钱，接待游客讲解也能提高收入，最终是要让老百姓腰包都能鼓起来。”

一支竹笛声震四方
占领全球八成市场

中泰竹笛非遗工坊位于余杭区中泰街道紫荆村。在这个远近闻名的“中国竹笛之乡”，非遗工坊依托省级非遗项目“中泰竹笛制作技艺”，采用“非遗

工坊+传承人+协会”模式，传承非遗技艺，助力乡村发展。

要传承，要发展，首先得有“人”。目前，非遗工坊已经聚集了董仲彬、董雪华、黄卫东、丁志刚等一批省级、市级非遗传承人，他们都是当地制笛名家，也是行业带头人。一支竹笛，看似简单，却是技艺的浓缩，要经过70多道工序。竹笛制作技艺非遗传承人黄卫东制笛近40年，尽管他的公司有十几名工人，但选材、定音、校音等几个核心环节，都是他亲自上阵。这些非遗传承人不仅传承着技艺，也传承着匠心。

在老一辈艺人的带领下，一群“笛二代”也在非遗工坊里茁壮成长。这些年轻人不仅传承着竹笛制作的传统工艺，也以更加开放的态度拥抱市场。“笛二代”施飞云大学毕业后回乡创业，他用互联网思维改革竹笛销售模式，通过打造竹笛互动分享平台、研发竹笛文化创意产品、线上开展直播演奏教学等方式，促进竹笛产品的多元化营销。像施飞云这样回乡创业的“笛二代”，中泰街道有30多个，他们为紫荆村竹笛产业注入了新的活力。

技能培训是保证竹笛质量的核心。每年，中泰都要举办竹笛制作比赛，激烈的比拼，促使制笛匠人们不断提升技艺，也让中泰竹笛的质量不断提高。每月，都有竹笛制作大师开办讲座，分享讨论竹笛制作过程中的经验和问题，提高整体制作技能。2022年至今，非遗工坊已开展相关技能培训数十场，线上线下各类免费演奏教学培训300余场。

近几年，中国竹笛艺术夏令营、中泰竹笛“水上音乐会”等旅游产品的打造，为中泰竹笛锦上添花，不仅带动了乡村制笛艺人和剩余劳动力就业、促进当地群众增收、拓宽了致富路，还扩大了文化消费、激活了全域旅游、繁荣了城乡经济。

(据《杭州日报》)

乡村旅游成为新风尚
“文旅+”的魔法 让乡村通往“诗和远方”

暑假临近，学生们专注期末备考之际，家长们也开始规划年假的旅游行程。一个有意思的现象是：越来越多的家庭，不约而同地寻找能让全家人放松身心的乡村度假地。这股回归自然、体验田园之乐的旅游风尚，映射出“文旅+农业”融合发展模式的强大吸引力。

近年来，陕西用“文旅+”这把神奇的钥匙，将餐饮、艺术、非遗等元素巧妙融入，打开了乡村通往“诗和远方”的大门，引领了一场乡村旅游的风潮。

舌尖味道 引爆地道美食之旅

踏上陕西乡村之旅，意味着开启一场舌尖上的美妙旅行。从羊肉泡馍、凉皮、肉夹馍的关中经典，到热米皮、腊肉的陕南温情，再到洋芋擦擦、羊肉饅饅的陕北粗犷，每一种风味都是对味蕾的深情邀约，吸引着来自四面八方的旅人。

6月15日，游客王女士手提两袋刚买的软麻花，漫步在古色古香的袁家村街道，边吃边笑着说：“我姐上次来时，对这儿的软麻花赞不绝口，说是她吃过最美味的，让我给她捎一些。”两旁热气腾腾的小吃摊正散发着诱人的香气，吸引着来自四面八方的游客。人们满怀对乡村美食的好奇与期待，津津有味地品尝着各式小吃。

这个昔日宁静的小村落，历经岁月的雕琢，集农家乐、手工艺坊、时尚休闲于一体，已化身为乡村旅游的璀璨明

珠。日均接待上万游客，节假日更盛，年收益突破3亿元，成为乡村旅游发展的标杆。

而深入巴山小镇、马嵬驿、周至水街、陈仓老街等众多乡村游目的地，你可以发现，乡村为每一道菜赋予了灵魂，以最质朴的方式欢迎每一位远方来客。在那里，游客的体验远不止于味觉的盛宴，精彩的民俗表演、温馨的民宿、丰富的农耕文化遗产，共同织就了一幅生动的乡村生活画卷。

非遗赋能 古老村落绽放新姿

乡村游发展中，陕西省各地积极挖掘非遗元素，为当地的发展注入了独特的文化灵魂。

陕北赤牛坨村，隐匿在群山之中，却因独特的魅力大放异彩，成为抖音上的热门打卡地。这个仅有数百户的小村庄，以其逾800年的历史沉淀和壮观的陕北窑洞群落吸引着无数游客。村民们自发筹建的农耕文化博物馆，有68个展厅、超过15万件民俗藏品，将陕北生活的丰富多彩展现得淋漓尽致。

除了静态的展示，还有国内首部农民自编自导自演的大型原生态实景演出《高高山上一头牛》，村民们以田地舞台，以生活为剧本，用质朴的表演方式将各种非遗和农耕记忆鲜活地呈现在游客面前。

该村党支部书记高根强说，“我们让

‘老物件’变道具、‘老窑洞’变客房、‘老农民’变演员、‘三老’变‘三宝’，全村吃上了‘旅游饭’。其中，《高高山上一头牛》由全村150余名农民参与演出，形成村内无闲人，人人有事做、一人一技能、一家一特色的新气象。”

茯茶镇则是另一处融合典范。这个位于西咸新区的小镇以当地独具特色的茯茶为基础，打造了一个集文化旅游、产业发展、非遗体验于一体的特色小镇。游客们在这里可以深入了解茯茶的奥秘，感受古老技艺的魅力，还能漫步在充满关中风情的街道上品尝地道小吃，享受一段愉悦的文化之旅。茯茶镇相关工作人员介绍：“现在有40多家茯茶企业扎堆在这里，170多家商户经营着各种茯茶生意，你能看到茯茶是怎么一步步从原料变成香茶的，还能亲身体验做茶的乐趣，简直就是茯茶爱好者的天堂。”未来，茯茶镇不仅要让茯茶产业更强，还要把它和旅游、文化深度结合起来，打造一个从茶园到茶杯，从历史到现代，从体验到享受的全方位旅游胜地。

此外，陕西省凤翔六营村、高陵场畔等地，也都通过特色项目，通过互动性极强的体验活动，让游客在旅游中感知非遗的魅力。

艺术唤醒 发现乡村别样之美

要说西安市民假期近郊游，哪里最

热闹？鄠邑区的蔡家坡村绝对算一个。沿“八号公路”缓缓行驶，艺术气息跃然眼前，沿途彩绘雕塑与环境和谐共生。“关中忙罢艺术节”作为蔡家坡村独特的文化符号，成功实现了艺术与乡土生活的融合，不仅激发了蔡家坡村美食、民宿及农家乐的蓬勃发展，其影响力还辐射到邻近几个村。

仅5公里之隔的栗峪口村借势打造了属于自己的品牌——“剪鸭村”，实现华丽变身。如今的栗峪口村，每到周末便热闹非凡，成为远近闻名的周末休闲目的地。村庄内新兴的茶餐厅、机车展览馆、宠物乐园、垂钓、数字游民社区等多种业态，为乡村旅游注入了新鲜活力，激活了当地的旅游经济。

据陕西省文旅厅消息，近年来，陕西通过强化文化引领、景区带动、艺术赋能、综合保障等措施，成功培育了一批文化旅游典型县和乡村旅游典型村，壮大了乡村特色文化产业，乡村旅游产业链到2026年营业收入将达到1200亿元以上。朱家湾村凭借其优异的自然生态和旅游发展成果，荣登联合国世界旅游组织“最佳旅游乡村”榜单，成为全球瞩目的乡村旅游典范。

“文旅+”如同一股强劲的催化剂，让众多乡村展现出前所未有的“高颜值”，在保留乡村原始韵味的同时，增添了时尚与活力，助力乡村全面振兴。

(夏明勤)