

春节期间营收 1.8 亿元 看西北小村 如何将“乡村味道”卖“爆”



一个西北地区的小村可以有多“热”？

陕西，袁家村，今年春节期间，再次稳居全省景区接待游客人次榜首，综合收入 1.8 亿元；

一次脱胎换骨的变革之力能有多大？

冲破思想桎梏，挑战新发展模式，靠售卖“乡村味道”，袁家村成了闻名遐迩的“关中第一村”。

不沿边不靠海不依城，距大城市西安 65 公里，袁家村扎根本乡本土，走出了一条乡村振兴之路。



袁家村的小吃街游人如织。王泽昊 / 摄

“破穷” 求变的关键抉择

冬日的关中平原寒意阵阵，但袁家村却是一派火热气象。村子里锣鼓声、秦腔声此起彼伏，游人如织的小吃街飘来诱人的香味……

村口不远处，有一栋 4 层民宿，这是村民袁旭的家，当年村里最早开农家乐的农户之一。20 多年前，这里是简陋的砖房，时过境迁，袁旭的房子越建越好，春节期间一房难求。

“去年，花了 300 多万元装修升级，重新开门迎客。没想到短短十几年，我们家就发生了如此大的变化。”坐在宽敞的客厅，袁旭思绪万千。

20 世纪 90 年代末，水泥厂等村办企业陆续倒闭。村集体经济路在何方？几近没落的袁家村面临抉择。

彼时三秦大地改革春潮涌动，旅游业方兴未艾。经过广泛的讨论，村民将目光聚焦在发展乡村旅游。

“乡村旅游要大胆尝试，农家饭、农家景对城里人是个‘稀罕物’。”毅然辞去咸阳市公务员工作、回到村里的村民郭占武，因为有经验、有才干，在村民推举下当起了村支书，带着大伙说干就干。

2007 年，零星的几家农户开门做起了农家乐，当年营收立竿见影。次年，越来越多的农户加入其中，乡村旅游不断发展。

摸着石头过河，袁家村渐渐火了起来。

小吃街一店一品，甑糕、羊肉泡馍等上百种小吃，挑动着食客的味蕾；不断丰富的秦腔、皮影戏等民俗文化，为游客奉上传统文化的盛宴；民宿、酒吧、咖啡馆等也如雨后春笋般多了起来……袁家村的业态日渐丰富。

不少人感叹，“与其说是在售卖美食、民俗，不如说是在售卖原汁原味的乡村生活，将四面八方和城里的客人揽‘下乡’，袁家村农文旅发展的路子走对了。”

“破卷” 做香“一锅饭”

眼看游客越来越多，郭占武却犯起了愁。“没有只升不降的波浪，稳住客流才是真本事。”

彼时，陕西境内模仿袁家村的“民俗村”多达 70 多家，同质化竞争日趋激烈。回答好“游客凭啥非得来我家”这个根本问题，成为“破卷”的关键。

郭占武召开村民大会集思广益，梳理思路，一条朴素的发展逻辑逐渐清晰——打造品质。

不破不立，村两委从改造体制机制入手。

袁家村对集体资产进行股份制改造，将油坊、豆腐坊、面坊等商户转为合作社，以股份为纽带，打造村民利益共同体。

起初很多村民不理解，心存抱怨，“凭什么我家好好的生意要让别人来插一脚？”

郭占武带着村两委班子，挨家挨户答疑解惑，“一家独大势必会形成木秀于林的结果，没了森林，一棵树也难活下去……”

小到醋坊，大到酒店，袁家村立下规矩，让全体村民和商户交叉持股。

日复一日，制度的优势逐渐显现。村民广泛持股，纷纷把“鸡蛋装进更多的篮子里”，形成“你中有我、我中有你”的利益格局，集体经济的蛋糕越做越大。

全村拧成一股绳，倒逼品质不断提升。关中小吃这块金字招牌越擦越亮，袁家村的“关中味道”历久弥香。

如今全村 30 多个合作社支撑起各类业态发展，用村民的话说，“大家做香一锅饭，都想端牢这个金饭碗。”去年，袁家村旅游营收突破 12 亿元。人有信则立，业有信则成。

“破圈” 古老村落焕发新气象

农家乐变美食天堂，乡村旅游变民俗游，袁家村破圈的脚步不停歇。

“商业模式一直在变，袁家村要紧跟时代步伐。不能关起门搞发展，要把眼光放长远。”郭占武盘算起一个宏大的计划——让袁家村“破圈、进城、出省”。

带着在市场上多年积累下的好口碑，袁家村人走出村子，让地道的“关中味道”飘向更远方。

2015 年，袁家村第一家城市体验店在西安开业，30 多种小吃原汁原味地从农村搬进了商场，创下了当时“投资 500 多万元，仅用 9 个月全部回本”的商业奇迹。

这次华丽的转身“引爆”了陕西餐饮界，自此“袁家村”作为品牌，陆续在西安、咸阳等城市落地开花。目前已开设 17 家城市体验店。与此同时，还在青海、山西、河南等地建设了袁家村地域民俗体验景区。

“靠着‘三产带二产促一产’的融合发展体系，袁家村一步一个脚印完成了逆袭，这对当下全面推进乡村振兴有着宝贵的借鉴意义。”西北大学经济管理学院院长马莉莉说。

“一路走来，袁家村一直在做‘无中生有’的事，没有资源挖掘资源，没有条件创造条件。”郭占武说，“我们成功的秘诀就是，因地制宜、与时俱进。”

昔日的西北小村，如今已蝶变为热门文旅目的地，而袁家村的传奇故事还在继续。

(沈虹冰 王泽昊)



袁家村装修一新的民宿开始营业。王泽昊 / 摄

“美食小村”的新年梦想



资料图片

新春佳节，山清水秀的大鹏堂被一个个红灯笼、一副副春联、一张张红窗花，以及来来往往的客人和此起彼伏的爆竹声渲染，温暖、喜庆而热烈。

大鹏堂地处桂东南千年古县——广西博白县水鸣镇江正村，以传统岭南菜肴和小吃闻名，被誉为“美食小村”。新春假期，记者在大鹏堂聆听了村民的新年梦想，看到了新农村的蓬勃生机。

米饼是桂东南的传统小吃，也是春节走亲访友的常备礼物，广受群众喜爱。打米饼是当地非物质文化遗产，其中，大鹏堂的打米饼技艺尤其出名。

“我们这里打米饼历史悠久，以往因为受生活条件所限，用料和款式相对单一，如今，随着人们生活水平的提高，米饼的用料和款式更加丰富多样，口感和营养更佳。”村民黎珍说，传统打米饼以糯米粉拌糖为主，现在加入芝麻、土猪肉、花生等食材，软糯浓香，更受欢迎。

近年来，黎珍的米饼工厂不断扩大。2024 年，为优化糯米品质，黎珍和合作农户一起租田自种优质糯米，米饼的质量明显提升，供不应求，产量和销量不断扩大。如今，大鹏堂全村有手工米饼作坊 15 家，年生产米饼数十万只，几乎家家参与米饼制作。

大鹏堂美食的另一个经典是扣肉。当地人常说“无扣不成宴”，逢年过节、接待贵客，扣肉是必上的菜肴。外地客人到了大鹏堂，也总是期待品尝到地道的扣肉。

“在旧社会，只有富贵人家才能吃扣肉。新中国成立初期，乡村人家只有办大喜事才制作扣肉。改革开放之后，人们的日子越过越好，每逢大小节庆，家家户户都会上一碟肥而不腻、肉香四溢的扣肉。”村民宾业说。宾业是大鹏堂扣肉制作技艺代表性传承人，在村里同辈排行十五，人们尊称他为十五兄。

据村里人说，大鹏堂扣肉传承久远，兴盛于 20 世纪 80 年代。半个多世纪以来，大鹏堂扣肉历经了四代人的传承与创新，成为声名远播的地方特色菜肴。

大鹏堂扣肉选料上乘五花肉，肥瘦均兼。“清水煮八分熟，过水冷却，用热油炸，辅以钉皮、脆化，清水软皮，切分装碟。最后用佐料腌制，加入辅菜，蒸至熟烂即可。”十五兄说，有一段时间，扣肉切成大块，久煮软烂，味道透彻，一口下去，满嘴浓香，让人欲罢不能。新时代倡导低脂健康饮食，村里人不断改良，把扣肉切细，创新推出夹芋、加酸等个性化扣肉，样式不断丰富。

除了米饼、扣肉，大鹏堂的知名美食还有白切鸡(鸭)、焖猪脚、芙蓉肉等菜肴和粽子、糍粑、落水包、石磨自炊粉等小吃，多达数十种。近年来，随着社会的发展，这些美食逐步走向市场，形成产业，成为周边城乡人们生活中的“抢手货”。

返乡创业的生叔曾经是佛山建筑界的打桩大师傅。这几年，他和家人一起专营粽子、糍粑、米饼等特色美食，生意红红火火。“酒香也怕巷子深，新的一年将通过互联网直播加大宣传，把大鹏堂美食卖到更远的地方，让更多的人来分享。”生叔说。

走访中，记者感受到大鹏堂美食文化无处不在，文明春风扑面而来。各家各户的手写春联，主题从传统祈求升官发财、出入平安转变为倡导生态保护、低碳生活、民族团结、勤劳致富、乡村振兴、尊老爱幼、运动健康与和谐社会等；越来越多的年轻人加入村里的舞狮队，延续醒狮闹新春的传统；一家家去拜年祝福；文化广场设施更加完善，活动更加丰富，氛围更加浓厚。

水鸣镇党委书记谢东恩说，下一步将推动大鹏堂米饼等特色美食的品牌建设，做大做强美食产业，打造产业链，带动全镇美食加工业和乡村旅游发展，助力农民增收，推动乡村振兴。(宾阳)