



秦巴文旅

2020年7月8日

每周三出版 总第152期 5

主编 王建
执行主编 王拥
本版编辑 吴苏
专刊电话 0915—3311918
投稿邮箱 1030738808@qq.com

近年来，平利县以县域为单位，从民居、产业和文化等方面创建制定美丽乡村标准化体系，让标准化贯穿美丽乡村规划、建设管理的全过程，从而打造出全县域的生活美、生态美、产业美、城乡美、风尚美的美丽乡村升级版。

统一的规划建设，不仅提升了美丽乡村“颜值”，也催生了一批优质项目、特色小镇和生态旅游景点，将美丽乡村从传统意义的小乡村转变成县域概念的大景区。2019年，平利被授予“新时代·中国最美乡村旅游目的地”称号。

龙头村是平利县重点打造的以“赏农耕文明、游美丽乡村”为主题的乡村旅游示范村，规划建设了生态茶园、农耕文化园、乡村客栈、传统作坊等一系列旅游项目，已经形成了“吃、住、行、游、购、娱”一体化的旅游格局，村民除了开农家乐、民宿，还可以向游客销售土特产品，收入普遍得到提高。

在城乡一体化的发展过程中，平利县努力实现差异度、文化度、舒适度、方便度、幸福度的统一，着力构建安全、便捷、宜居、靓丽的城乡生态人居体系。围绕“精美县城、特色小镇、魅力小村”的布局，高起点规划、系统化建设，不断提升建设品位。按照“扩容、连接、升级、网化”的要求，实现基础设施“强筋健骨活络”，并将基础设施当作景观来建设，努力把公路建成风景线，把村庄建成小景点，把全县建成大景区。在美丽景区方面，坚持建设与经营并重，点上建设和整体建设同步，推进连点成线向全域旅游发展。完善全方位、贴心化、智能化的接待服务体系，不断提升平利旅游的美誉度，实现想看、可看、好看、耐看、回头看。

下一步，平利县将以创建国家级全域旅游示范县为目标，加快蒋家坪、长安硒茶小镇、广佛塘坊、西河田园、女娲故里“五个综合体”建设，稳步推进桃花溪二期、县域旅游服务中心、正阳康养小镇等项目，持续提升天书峡景区建设水平，力争芍药谷开园运营，发展一批乡村客栈和特色民宿，进一步推动美丽乡村由建设向经营转变。

亮福珠宝
LIANGFU JEWELRY
亮福珠宝 幸福一生
深受消费者喜爱珠宝品牌

安康金店 电话：8889880 8186969

平利双杨村：云端上的视野和云端下的耕耘

从乡土到市场 从田园到村宴

双杨人的“循环观”：引进来吃！喝！买！



通讯员 陈力 高祥密 /文 柳伟 /图

“晨曦中阿爸在田间劳作，烟雾里阿妈煮饭在灶旁，小孩子在稻草堆里打滚，姑娘从溪边挑回一担担摇晃的夕阳……”这是以前小学语文课文《这儿，原来是一座村庄》中所描述的场景。随着城镇化的进程，城乡二元结构的融合速度加快，人们生活的主战场从乡村转移到了城市，乡村印象渐行渐远。但大部分人们对自然都有着回归的情愫和对乡间生活的美好记忆，生活节奏的加快、生存压力的加大以及竞争的日益激烈，往往让人疲累不堪，当人们厌倦喧嚣纷扰，渴望诗意栖居、溯本求源时，就想走入宁静的乡土空间，亲近久已疏远的乡村风物和自然风光，让心灵得以安放舒展。

此时，平利县长安镇双杨村便是您不错的选择。山幽林绿，水清气爽。立农兴农、靠山吃山，人护山、山养人。脱贫攻坚战打响以来，双杨村在帮扶单位县委办的指导和协调下，立足较大山场和优良生态，选主业、引龙头、扩基地，种植绞股蓝 1500 亩、魔芋 1200 亩、核桃 2000 亩、中药材 1500 亩。尤其是双杨村秦岭红豆杉（国家一级保护植物，被誉为“植物界的大熊猫”“秦岭生态钻石”）保护繁育基地，共栽培红豆杉 6 万余株，并建有 10 亩秦岭红豆杉苗木繁育圃地。

产业添生气，还需聚人气。人气从何而来？“安身之本，必须于食。”无论是何类人群，无论在何种地域，饮食无疑是根植记忆、走入内心的快捷方式。双杨村的帮扶单位县委办则让“吃”的引力发挥到了极致。

“猪卖出了牛的价钱。”去年 7 月，家住平利县双杨村 6 组的贫困户李金从，看着手里沉甸甸的“票子”，笑得合不拢嘴。当天，和老李家同样因为拿到“票子”而感到高兴的还有活动“支客”吴明富、“杀猪匠”张龙正等 9 户。两个半小时、带动 9 户贫困户受益，贫困户李金从“独享”6100 元，这成果是平利县委办策划实施的文化扶贫产业项目——“平利县农家庖汤宴”带来的实效。

生长在生态无污染环境里的猪，吃着西岱顶山中的野草，喝着连仙河水长大。农户在自家圈舍进行无公害生态养殖，既保证了猪特有的习性与健康，又保证了生态猪肉的口感。双杨生态猪肉比普通猪肉有嚼头，口感好，最主要的是比普通猪肉香。传统的杀猪手法，农村丰庆文化和仪式感做足，对城市消费者来讲，是最高、最隆重的请客仪式和场合，大家都爱参与。

双杨村庖汤宴立足农家菜、农村特色，每一家都有别致的口味，将每一道菜做成浓浓的“家乡味道”。同时，注重菜肴的色彩和口味搭配，巧妙运用和融合了大量农村地道的传统食材和器皿炊具，包括土鸡、天麻、大铁锅、土吊罐等，做菜（饭）手法使用原汁原味的农村流程，浓浓的乡土气息，收获客户的称赞、留住客户的“味蕾”。

“一炮而红”的双杨村庖汤宴迅速成为火的“话题”，借助这个“热点”，县委办伸展文化活动、包装噱头卖点，增加了露天烧烤、河流垂钓、趣味运动，丰富活动种类，让游客尽情放松，在赏农村景、干农事活、感农屋情、吃农家饭中体验乡愁、回归本真，进行“感知体验”的享受，点燃心中“最美乡愁”。

作为“网红”的平利双杨庖汤宴，在包帮部门县委办持续的策划营销下，成为集原生态民俗风情和乡村美食体验为一体的文化消费品牌，群众积极性被充分调动，拥有大量的“消费粉丝”。随着客户的增加，庖汤宴成为人们再现儿时记忆，寻找美丽乡愁的香饽饽，庖汤订单一宴难求。但双杨村有了更高标准和追求，策划成立双杨村庖汤宴合作社，对宴席的仪式感和食材的乡土化进一步规范，推行庖汤宴标准化、制度化。合作社成立现场氛围非常活跃，无论是庖汤宴《章程》，还是庖汤宴举办《标准》，镇村干部都以通俗易懂的语言来表述，让群众对庖汤宴有了更深的理解。“社员举办庖汤宴，都要像娶媳妇一样把里里外外打扫干净。”“每一名社员都是双杨村的一面旗帜，都代表着双杨村的整体形象。”等等生动的语言和生活化描述，把庖汤宴的标准化理念深深地渗透在社员心中。同时，参会人员还从“申办程序”“宴前准备”“宰牲仪式”“办宴规范”等方面对“平利双杨庖汤宴规范化服务标准”进行了讨论，统一了庖汤宴操作标准和服务流程。镇村干部还对凸显庖汤宴浓郁乡情、农耕文化现场进行了讲解，保证客人在品味庖汤宴的同时还能找回浓浓的乡愁。

合作社搭台、庖汤宴唱戏。平利双杨庖汤宴，针对性更强、作用更直接，社员进入“抱团发展”的合作社发展道路后，能进一步促进庖汤宴走向市场化、产业化，项目促进带贫致富成效将更可

持续。村第一书记黄开华说：“现在村里都十分珍惜庖汤宴这块金字招牌。经过疫情的考验，对我们办好庖汤宴，有了更高的要求，我们添加了公勺公筷，更加注重对卫生要求和食品安全的精细化管理。”

庖汤宴，就像一条纽带，让平淡的日子变得生动、富足，而且有滋有味。“一花一叶皆有情，一茶一饭过一生。”吃是烟火俗事，但也是对天然食材和自然之道的一份坚守和尊重。现如今，“菜没有了菜味儿”成为了不少人的埋怨，滥用化肥农药成为了不少人的担心，随着人们生活水平提高，对高品质蔬菜的需求量越来越大。双杨村千家排一带，海拔 818 米，梯田纵横，土地肥沃，清晨云环雾绕，午后艳阳高照，非常适合发展蔬菜产业。

有了发展思路后，村脱贫攻坚总队长李仕阳召集干部群众商议，决定在双杨村千家排建设云端农场，以千家排为试点发展蔬菜产业，带动群众增收致富。说干就干，干就干成。李仕阳带着驻村扶贫队员和县委办党员干部来到千家排，与当地 8 户经验丰富的老农抢抓农时，一起挖水塘、平梯田、铺地膜、种菜苗，原本几近荒芜的梯田很快变了样，焕发出勃勃生机。在省电视台、县文旅广电局、县电信局支持下，农场开通了网络视频全程直播，让全国各地的网民都能观看时令蔬菜传统种植过程，为打造全省首个贫困县云端农场奠定了坚实基础。县农业农村局提供蔬菜种植技术支持和物资扶持，县水利局帮助修建了小型供水设施，加速推动了农场建设。短短 3 个月时间，农场里一株株菜苗绿意盎然，开花结果、收获在望，大家的发展劲头更足了。

为打响云端农场品牌，拓宽市场销售渠道，让有机绿色的时令蔬菜走进千家万户，平利县委办和双杨村在抓好蔬菜基地建设的前提下，同步抓好销售网络建设，通过信息化手段和市场化办法，在繁华地段——平利县城东一路建起了时令蔬菜直营店，采取“点单+配送”的方式，让城里人足不出户就能买到放心菜。

线上购买，线下体验。不少市民在观看云端农场视频直播时，看到繁忙热闹的场景，望见五颜六色的蔬菜，经不住“诱惑”，来到现场体验农耕项目，采摘时令果蔬。最近，家住县城的李女士在周末的时候，就把孩子带到了现场体验采摘购买蔬菜。“现在的孩子，很多作物都不认识了。采蔬菜不是重活儿，孩子干了一会儿就气喘吁吁，他自己感到不好意思，让我以后经常带他来。在农事体验中受点苦、受点累，对孩子还是很有好处的。”

下一步，双杨村还将在云端农场旁搭建草庐，配以土灶和石桌凳，游人就地就近取材进行野炊，袅袅炊烟，悠悠农韵，品生态美食，赏自然胜景。

依靠与饮食有关的文化消费、绿色消费、体验消费，带给农户的不仅是现钱立马到手的物质获得感，更有“客走旺家门”的精神层面幸福感。同时，在招待客人的过程中，讲究环境、注重待客礼仪等现代乡村文明渐渐融入村民一言一行中，也让乡村更精致起来。为了进一步丰富群众的业余生活，县委办协调到位一批文化器材，联系县上的文艺工作者进村义演，并开展相关培训。如今一到下午，村文化广场变得热闹非凡，广场舞动感十足，和别处不同的是，这里的广场舞不是播放音乐伴奏，而是由村民自发组成的“乐队”来伴奏，不少游客觉得新奇，自发参与其中。

“口之于味，有同嗜焉。”对美味的热爱，源自人的本能。好菜好饭，是一方好水土的给养，是对勤劳之道的馈赠。走进双杨，美食 IP 不仅满足食欲和肠胃，更是深入地走心，唤醒田园牧歌和乡愁记忆，抵达和融入自然之道的本真。美食配美景，真淳好相映。不妨来双杨，让心醉一场。

