

除了旅游,我们还能关注点什么

近几年来,在国内乡村振兴的大潮中,涌现了大批因地制宜、高质量发展的乡村景区,吸引了大量游客,与此同时文旅融合、农旅融合、康养项目遍地开花,但噱头却越来越多,砸钱的速度和数量也是史无前例,动辄几个亿、十几亿的投入,然而从规划文本的新鲜出炉到大张旗鼓的项目落地,许多网红景点却变成了门可罗雀。

究其原因,是我们的初衷出现了问题。在乡村振兴的大趋势下,美丽乡村、共同富裕是大势所趋、焦点所在,但具体到文农旅项目,从规划到落地,仍存在较多的虚无主义、形式主义和无谓的“高大上”,既没有从当地民情民意、自然条件出发,也没有遵循现代农业发展方向,更缺乏接地气、具有实践经验的“田秀才”、“土专家”“乡创客”,而那些“庭院深深”的办公室白领们,“挥斥方遒”出炉的规划设计文本,动辄几十万,甚至有些上亿级别的项目,整个设计费便达数百万元,费用怎么高就怎么设计,如此这般,项目如同婴儿一般,刚刚出生就背上了沉重的负担。

另一方面,政策性导向既是项目成功的关键,更是项目最终失败的导火索。唯政策扶持却不投入,哪一项补贴

多就搞哪一个,其他配套只要糊弄过关就行,这就意味着,有好的政策,整个项目实施就轻装上阵,但仅仅是为了政策导向,那终究逃不过“偃旗息鼓”的命运。

其实,这几年疫情下的传统旅游,为何如此被动?和一些伪劣乡村景区不无关系,乡村景区的吸引核不足,难以让客人住下来,旅行社的运营就会遇到较大的困难,我们旅游人最愿意看到的是美丽乡村、产业兴旺、乡风文明的现代乡村,是具有风光秀丽、活力无限、可持续发展的景区村,而绝不是依葫芦画瓢,东施效颦,不伦不类的难以可持续发展的乡村。

追根溯源,在乡村振兴的实践中,正因为许多农文旅融合项目,尤其是与乡村旅游相关带动项目,在项目论证每一个流程,每一个环节中,从头到尾并没有完全听取行业内专业人士的真知灼见,大量的“短平快”和“短视”行为,太多的急功近利,加上GPT导向、招商引资的指标倒逼,最终演变成大干快干后一泻千里的惨淡。

业内关注的后疫情时代即将来临,无论从乡村振兴还是共同富裕的角度分析,乡村旅游必将成为国内旅游的主战场,历史的车轮不会后退,真诚希望乡村



旅游的关联项目,政府决策部门,不仅要采纳行业管理部门的意见和建议,更应该听取乡村旅游的引路人——旅行社业内人士的看法,因为从事旅游的人更清楚乡村旅游需要什么,需要提升什么、需要补充什么,而不是满世界的填充,一味的高大上,最终导致与乡村旅游实践的严重脱节。

要绣好乡村旅游这朵“花”,要因地制宜的找对找准“料子”,无论你的乡村旅游禀赋如何,只要找到合适的绣花人,乡村振兴的大潮,必将引发乡村旅游的“满船星辉”,从现在开始,必须披星戴月,机会永远留给与昼夜兼程的赶路人。

(通讯员 汤佳怡 供稿 衢州市旅行社协会)

文旅观察·专家评

行走的美味 ——《随园食单》在韩国

◎ 马瑞 (浙江旅游职业学院 应用韩语教研室 韩语翻译博士)

《随园食单》是一本广为人知的饮食文化著作,作者是曾感慨“苔花如米小,也学牡丹开”的清代才子袁枚,他不仅是诗文方面的“乾隆三大家”之一,还是位不折不扣的美食大师。

袁枚1716年生于杭州,二十三岁得中进士后在翰林院任职,二十六岁被外放,先后在溧水、江宁等地担任知县。他为官正直,很受百姓爱戴,但因厌恶官场,仕途不顺,产生了隐退的念头。三十三岁那年,他以需赡养母亲为由辞去官职,购入位于南京小苍山下的隋氏废园,斥资修葺整饬一新,取名“随园”,他本人则自号“随园老人”“随园主人”,过起了“放鹤去寻三岛客,任人来看四时花”的隐居生活。随园文化底蕴深厚,风景雅致,不设围墙,故而吸引了不少文人雅士前来参观拜访,交游酬唱。为方便游览,随园开始向游客提供餐饮服务。袁枚将他四十多年来收集的饮食资料汇编成册,于乾隆五十七年(1792年)正式出版了《随园食单》。《随园食单》以随笔形式介绍饮食文化与烹饪方法,内容涉及元、明、清年间流行的326种南北菜肴饭点、名茶美酒,是我国著名的美食宝典。

韩国与我国地理相近,文化相似,饮食方面受我国影响之处颇多。《随园食单》成书之后也传到了韩国,与《齐民要术》《饮膳正要》《神隐志》《居家必用事类

全集》《遵生八笺》等并称为对韩国饮食文化影响最大的中国古代书籍。今天,《随园食单》虽已有两百多岁“高龄”,但它在韩国的流行似乎才刚刚开始。

2015年,韩国培花女子大学的申桂淑教授第一次将《随园食单》译成韩文出版。她精通中文和烹饪,上世纪90年代在上海学习中餐烹饪时,曾从同学处获赠《随园食单》一书,遂奉为至宝,爱不释手,后经十余年的潜心研究与积累,终于出版了该书的韩文版。韩文版面世之后,得到了韩国餐饮界、媒体以及中餐爱好者的广泛关注,申桂淑教授本人也应邀参加电视节目,成了公众人物。此外,值得关注的是,2022年6月,《随园食单》被再次翻译成韩文出版,此次的译者是朴相水,韩文书名为“中国饮食知味房”。韩国近年来两译《随园食单》,学界、业界以及社会对该书及中餐的关注程度,由此可见一斑。

随着《随园食单》的译介与传播,首尔等地开始出现与之相关的特色餐厅。申桂淑教授也在首尔闹市区经营着一家“随园食单特色中餐厅”。该餐厅从装修风格、器物摆设、餐具特征等方面力求营造中国清代特色,菜单显示中韩两种名称,蒸鸭、东坡肉、糯米藕、王太守八宝豆腐、粉蒸肉、八宝肉圆等《随园食单》菜名赫然在列,且价格不菲,如蒸鸭、东坡肉、糯米藕售价分别为人民币1000元、480

元、80元。尽管如此,此处的客人依然络绎不绝,用餐必须提前预定。另外,对食用“随园食单特色菜品”的消费者,店里可以免费赠送文化讲座,由厨师或其他工作人员对有关的文化知识进行讲解。该店消费者以五六十岁的中老年人居多,男性多于女性,网上点评显示,饭菜味道好,菜品独特,适合有纪念意义的日子前往用餐。对于菜品味道,有消费者评价:清淡不油腻,是用上等材料制作的

健康美食。

前些年提起中餐,更多韩国人想到的是“满汉全席”,因为它代表着物质上的丰盛。今天,《随园食单》这本文人厨者的美食宝典则带着浓厚的文化内涵,用清淡雅致的江南味道征服着韩国人的味蕾。它的作者袁枚也许不会想到,两百多年后的今天,《随园食单》非但没有过时,还飘洋过海,收获了众多的“亚洲粉丝”。

专家评 ◎ 徐辉 (浙江旅游职业学院 副教授)

《随园食单》反映了清代乾隆年间江浙地区饮食状况与烹饪技术之大概,体现了作者对于饮食文化的情有独钟,其影响深远而广泛,在中国烹饪史上占有重要地位。作者是文章高手,研究的是美食,撰写的却是美文。

文化的传播有多种途径,特别是美食文化的传播更容易让人接受,通过品尝美食的方式,让人们了解和接受各国、各地的文化。我们可以将他国的美食文化引到中国来,比方说青田华侨在丽水青田开了许多的咖啡厅、西餐厅;也可以把中国的饮食文化传到国外普及,如美国、澳洲等国的唐人街所开设的中餐厅;同样可以在中国向外国友人展示和宣传中国美食文化,比如上世纪90年代向来中国旅行的东南亚旅行团推荐江南美食团,把杭州、苏州、上海、南京等地的风味和点心设计在常规的旅游线路中。既让旅游者品尝到了中国美食,又让旅游者进一步了解各地的不同文化。这也可以算得上是一种行走的美味。

美味正在不断丰富着我们的生活,生活不能没有美味的滋润。疫情下,旅行社所承办的疗休养、团建等团体,甚至是普通的旅游团,都应该在各地风味上下功夫。“诗画浙江,百县千碗”旅游美食推广系列活动就是一个非常好的案例。各地不但要做好美食,还有讲好美食故事,甚至还要将餐厅打造成与美食有关联的场景,如宋韵文化主题餐厅等。

好的味道总会四散开来,而文化如风,会将美味带到更远的远方。