

临安乡村厨娘会 让乡村“闲人”有了 用武之地

乡村运营什么为关键?是业态打造?是文化保护?对,但不能忽视村民才是村落的主人,他们是“闲置的资源”,空有手艺无法转为实际效益;他们处于弱势,运营商往往忽视他们或者不知道如何激发他们的作用。而恰恰他们才是一个村落生动的“灵魂”。

要如何激发一个村落的内生动力?成立“乡村厨娘会”,是临安区文化和广电旅游体育局支出的一个好招,将赋闲在家的乡村厨娘发动起来,通过“一桌菜”业态,将手艺变成收益,让厨娘成为“业主”,以乡村美食为市场吸引力、流量导入口,以点带动乡村文旅产业发展,盘活整村经济。这也是临安以特有、独创的乡村运营模式,以领头雁姿态助力浙江打造高质量发展建设共同富裕示范区的创举。



五年磨一剑 首创“乡村厨娘会”

探索创新,挖掘乡村美食

如何在村落中组建“乡村厨娘会”,打造“一桌菜”业态?临安区文化和广电旅游体育局可谓煞费苦心。早在2018年6月,为抓好党的十九大提出的“乡村振兴”战略,举办首届“十大临安旅游村宴”,将乡间美食产业与村落景区市场化运营以及乡村旅游有机结合,推出十大旅游村宴。2019年,继续举办第二届临安旅游十大乡村家宴,将乡村的“老气”与“土气”汇聚在一道道乡村美食当中,成为游客可感知、可品尝、可消费、可留心的旅游产品。

打造闭环,组建乡村厨娘会

在运营过程中,临安区文化和广电旅游体育局发现要真正激活乡村内生动力,实现有效共富的途径,要将村民培育

成“业主”。为此临安区文广游体局摸索形成了闭环工作机制,运营商组织有意愿的乡村厨娘,成立“乡村厨娘会”,制定运行机制并开展工作,



▲2020年4月16日区文化和广电旅游体育局指导“湍口乡村厨娘会”

每月轮流到一户厨娘家进行1-2次碰头会,互相交流学习。厨娘们尽量穿着统一围裙,尽量统一着装。2020年4月,在临安区文化和广电旅游体育局指

导下,临安第一个“乡村厨娘会”在湍口暖泉村景区成立,以“湍口十三味”打造具有乡土特色的“一桌菜”业态。目前洪村、朱湾村等8个村,80余位手艺娴熟、素质过硬的乡村厨娘组建了8支厨娘队伍。她们已成为临安乡村旅游内生动力的重要组成部分,在实现业态丰富性,游客体验度上起到优化作用,对其他村民创业发展起到示范引领作用。

规范指导,创建厨娘特色品牌

乡村运营作为新生事物,不同于酒店、景区有着完整的运营流程和做法。临安区文化和广电旅游体育局在招引运营商后积极赋能,制定《临安乡村运营“一桌菜”指导规范》,指导运营商从“是否具备一定的乡村土菜厨艺水平”“是否愿意加入本村厨娘队伍”等两大项十小

项进行详细的摸底调查,并对菜式与食材中的菜名、烧法、味道、食材、小吃6个方面和庭院与配套中的院子、墙面、卫生、用品4个方面进行详细规范。2021年具有临安乡土味、人文情的“一桌菜”整村性特色品牌应运而生。



▲2021年1月17日,“乡村厨娘会”成立现场

运营中赋能 精心培育“一桌菜”

把脉问诊,赋能乡村厨娘会

乡村厨娘会的组建和“一桌菜”的打造,并不是成立就行,临安区文化和广电旅游体育局从如何烧好“一桌菜”到独立经营旅游产品体系的打造进行全面指导,对全区19家运营商开出近30张“组建乡村厨娘会”、打造“一桌菜”等问诊单,并多次“上门辅导”。



▲洪运家宴之一洪村普庆农家

2021年5月8日,区文化和广电旅游体育局及专家组为洪村运营商开出打造“洪运家宴”及具体做法的问诊单。8月2日晚,区文化和广电旅游体育局赴洪村,在村民家中与十余位乡村厨娘进行座谈交流。12月6日晚,区文化和广电旅游体育局再次召集运营商、村干部,以及风啸岭自然村的八户有意愿开办民宿农家乐的村民,就民宿农家乐



▲洪村厨娘在准备“洪运家宴”

“一桌菜”业态的落地进行进一步动员和指导。

宣传造势,营造旅游氛围

酒香也怕巷子深,为了鼓舞乡村厨娘的干劲,做好“一桌菜”产品,临安区文化和广电旅游体育局与街道联合,帮助运营商与科技城企业建立结对联盟,对接客源。另外通过活动造势、新媒体宣传等手段,进行宣传推广。

2021年5月18日,洪村举办了第一届乡村厨娘厨艺大赛。以赛事促进厨娘的积极性,厨娘们挖掘村内传统美食,并用土法烧制菜肴,同时为做的好的厨娘们颁奖,激发厨娘动力。



▲2021年5月18日,第一届“洪运家宴”厨艺大赛现场

2021年10月26日,“洪运家宴”正式开张,这一次迎来了40人的“大部队”,筹备已久的厨娘们展示了相当的热情,凌晨5点就开始准备食材,9点到庭院准备布置场地,让游客感受到淳朴的“乡土气息”,获得游客的一致好评。

政策保障,做好品质服务

从“一个厨娘”到“一支厨娘队伍”以

“一桌菜”为切入点,实现了农、文、旅多产业的关联与融合。在临安区文化和广电旅游体育局的建议和帮助下,青山湖街道出台扶持政策,对庭院改造、景观小品、文创产品等进行资金补助。同时,为了确保“一桌菜”业主常态化持续经营,村委会对一年内能正常营业且没有投诉的业主进行奖励。运营商和村委会成立监督指导小组,监督服务品质,指导服务细节,并明确成员名单及工作机制,邀请烧得好的民间师傅为厨娘进行指导,组织厨娘到做得好的地方进行参观学习。

乡村运营中,乡村厨娘会初现成效

乡村厨娘会实现“资源变产品”。通过乡村厨娘会,村民房屋、庭院、农特产品、传统物件等乡村“闲置资源”在“一桌菜”的打造过程中物尽其用,得到了有效盘活和利用。青山湖街道洪村67岁的汪霞雯,最近内心的喜悦不禁跃上眉梢。据她介绍,自己身体不好,平时种种菜、养养鸡,但是自从去年村里来了“乡村运营师”,把自己家原本放农具、堆柴火的杂物间租了20年,原本破败的柴房变身为温馨的乡村会客厅——森活家。每年除了有7千元的租金收入,每月做保洁也有800元的收入。

乡村厨娘会激活“闲人变业主”

乡村厨娘会在运营中,激活了乡村“闲人”,每天闲唠家常的妇女、打牌的村民,都参与到打造“一桌菜”,参与到乡村运营中来。在洪村,经过运营师的

激励,乡村厨娘们也在各展“神通”。70多岁的周杏花,开始种植高山蔬菜;65岁的王宝凤,开始养鸡、养鹅;50多岁的王雅琴则在自家冰箱常年储存艾草,为客人提供现做的青稞。

乡村厨娘会带动“乡村同致富”



▲红叶指南“指南十八碗”

乡村厨娘成为“一桌菜”的业主,而相邻村民也可以打造“小菜园”,签订协议提供食材。不会做民宿的村民在乡村都能够各尽所长,细化分工、共同致富。在朱湾村,运营商帮助村民打造5家各有特色的“乡亲宴”。“我们家因为没有住宿,专门来吃‘乡亲宴’的安徽、衢州客人,我都介绍到其他村民家。”李萍介绍到。汪阿姨则邀请烧菜好吃的村民到自家厨房为游客奉上一桌风味十足的“乡亲宴”。在指南村,丽景苑民宿更是聘请3位厨娘帮忙烧制“指南十八碗”,一桌1888元的菜肴不仅需要提前预订,单月销售额最高更是近4万元,带来良好的收益。

(临安文广旅体局供稿)