

一席家宴飘出“共富味”

◎ 记者 葛家藤 文/摄

作为民宿及其相关文旅产业的重要组成部分,美食在其中的分量是必不可少的。

一顿热气腾腾的家宴,把来自五湖四海志趣相投的游客们聚在了一起。每一次相遇都是久别重逢,来到民宿的游客们像家人般自在相处,围炉把酒话言欢。无论是山里乡村,还是河边小镇,邂逅一场民宿里的家宴,方知相聚的喜悦。

近日,由杭州市文化广电旅游局主办,余杭区文化和广电旅游体育局、余杭区黄湖镇人民政府、杭州市民宿行业协会、余杭区民宿农家乐行业协会承办的杭州市文旅赋能乡村共富暨民宿里的“一桌家宴”大赛在余杭区黄湖镇望川谷营地圆满举行,为杭州的乡村旅游发展注入了新的活力与内涵。在全面推进乡村振兴、助力共同富裕的时代背景下,杭州积极探索文旅赋能乡村的创新模式,以乡村旅游为纽带,推动乡村经济社会高质量发展。



一席家宴 一桌圆满



比赛现场,一位来自余杭本地的民宿代表用自家养的走地鸡和杭州人爱吃的东坡肉慢火炖,他说,不需要放特别的调料,只放一点自家调制的土酱油就很香。除了余杭美食,还有萧山萝卜干、临安瓦片烤石斑鱼……一场融合了杭州各地方文化的美食盛宴就此开场。移步摆盘区域,一桌主题为宋韵素宴的全素家宴引得不少游客参观。民宿代表说,他们的全素家宴结合了宋韵文化与自身民宿特色而打造的。



活动相关负责人表示,选手们在规定时间内完成现场烹饪,将传统家宴与民宿特色巧妙结合,让人们在品尝美食的同时,感受到了杭州乡村的独特风情。

据悉,此次大赛以民宿里的“一桌家宴”为主题,吸引了杭州市三十余家民宿参与,共呈现菜品365道,一桌桌色香味俱全的佳肴,为大家带来了一场视觉与味觉的双重盛宴,让人们在品尝美食的同时,也感受到杭州乡村的独特风情和深厚文化底蕴。

为保证大赛的专业性和权威性,此次活动特别邀请了来自美食领域的专家、烹饪大师等组成专家评审团。评审专家以专业的视角,从地域特色、食材选用、烹饪技艺、创新程度、文化内涵以及家宴氛围营造等多个维度进行了全面且深入的细致评估。以确保比赛结果的真实性和可信度,也力求为乡村民宿美食文化的发展树立标杆。最终,大赛评选出一等奖、二等奖、三等奖、鼓励奖、单项奖、贡献奖等多个奖项。

活动现场精彩纷呈,亮点不断。相关行业代表分享了民宿产业发展状况,为各民宿间的交流与合作提供了宝贵经验;黄湖镇在推荐当地乡村旅游资源的同时,发布了“烟火黄湖小吃宴”品牌,进一步丰富了乡村旅游的产品供给;临安区与余杭区相关负责人分别分享了乡村运营及“五创”工作经验,促进了区域间的经验共享与协同发展,为杭州乡村旅游的整体提升奠定了坚实基础。



文旅赋能 乡村振兴

活动期间,还举行了多项授牌、颁奖仪式,这些环节,将活动气氛一次次推至高潮。

乡村旅游产业集聚区的授牌,将为乡村旅游的集聚发展提供有力支持,进一步提升乡村旅游的规模效应和品牌影响力;民宿伴手礼大赛获奖作品的表彰,鼓励了民宿在文化创意产品开发方面的积极探索,为民宿产业的多元化发展增添了动力;而涵盖近百个优质项目的《2024年度杭州市乡村旅游招商手册》的发布,为乡村旅游产业的升级注入了强大资金及项目支持,这将吸引更多的社会资本参与到乡村旅游建设中来,从而推动乡村旅游向更高质量、更具特色的方向发展。

据悉,作为本次大赛的举办地,近年来,杭州市余杭区以西部五镇为重点,着力打造民宿产业发展核心区,出台了

“乡村产业振兴新十条”。同时,积极实施乡村旅游“五创”行动,创建“五创”行动省级试点鸬鸟镇前庄村、黄湖镇青山村,市级试点径山镇小古城村和瓶窑镇南山村。

目前,余杭区已开办各类民宿农家乐超九百余家,床位近万张,餐位万余个,成功创建了多个国家级、省级休闲美丽乡村及省级农家乐。

可以说,此次大赛的成功举办,是杭州文旅赋能乡村振兴的又一成功实践。它通过美食与文化的深度融合,展示了杭州乡村民宿的独特魅力,更为乡村旅游产业发展搭建了一个交流合作、创新发展的平台。对于推动杭州乡村旅游“五创”行动和民宿高质量发展,促进乡村经济繁荣、农民增收致富,实现乡村共富具有重要意义。

相信,在政府部门的积极引导、行业协会的有力推动以及社会各界的广泛参

与下,杭州的乡村旅游将在文旅融合的道路上越走越宽,为乡村振兴和共同富裕贡献更大的力量。

