

让“美食+文旅”为农产品出圈加把“火”

□□ 韩松妍



特色农产品带动美食文旅出圈、美食文旅反哺特色农产品的良性互动，给了我们一些思考和启示：“美食+文旅”不仅能打响小城、乡村的旅游品牌，也是“土特产”讲好品牌故事、提升附加值的有力手段。

土豆、金针菇、面筋……这些常见的食材被串成串供食客挑选，老板接过一把把“蔬菜花束”，放入事先熬制好的高汤中煮熟，再放进大锅，浇上蒜汁、花椒粉，与花生碎搅拌均匀，最后倒入“灵魂”调味料油泼辣子，香气便“炸”开来。垂涎欲滴的游客迫不及待地端走一大碗诱人的麻辣烫，掏出手机记录后便大快朵颐。这一幕最近在甘肃省天水市反复上演。继柳州螺蛳粉、淄博烧烤、哈尔滨冻梨之后，天水麻辣烫接下了“网红接力棒”，其带来的“流量”如“天河注水”般涌入这座西北古城。

“新晋顶流”天水麻辣烫背后藏着怎样的“流量密码”？其火爆与当地独具特色的农产品分不开。天水麻辣烫在人们以往熟知的西北美食中并不起眼，却是集甘肃特色农产品之大成的代表之一。一方水土孕育一方物产，依托独特的自然条件，甘肃形成了一批特色优势农业。比如，从外观上看，天水麻辣烫的红色仿佛“辣椒不要钱”一般，吃起来辣味却不刁钻，以香为主，细品起来还有些许回甘，这样独特的口感源于“灵魂汁子”甘谷辣椒及其“灵魂伴侣”麦积花椒。而作为甘肃

饮食的“顶梁柱”，沙绵醇厚的土豆以各种姿态出现在这一碗麻辣烫中，特别是绵软爽滑、挂足汁水的定西宽粉，成为天水麻辣烫的诱人之处。除此之外，还有康县黑木耳、张家川红花牛……这些地理标志农产品是甘肃特色优势农业产业的代表，也是天水麻辣烫的魅力所在。几年来，天水结合当地特色农产品和饮食文化，把麻辣烫这种小吃打造成与众不同的地方风味，卖相极具视觉冲击力，这样的“甘味新貌”给外地消费者带来新鲜感的同时，也让我们的一些思考和启示：“美食+文旅”不仅能打响小城、乡村的旅游品牌，也是“土特产”讲好品牌故事、提升附加值的有力手段。

在短视频传播助推下，一道独具特色的地方美食成为人们认识一方水土的切口，在人们心中树起了甘肃“土特产”的新形象。可贵的是，天水麻辣烫

出圈所带“火”的不仅是地方文旅，还有当地特色农产品的销售。数据显示，自今年2月26日至3月13日，甘谷干辣椒、甘肃麻辣烫调料在某电商平台的成交额分别环比增长超10倍、9.2倍，定西宽粉、甘肃花椒、甘肃黑木耳等相关食材的成交额环比也均有大幅增长，实现了特色农产品带动美食文旅出圈、美食文旅反哺特色农产品的联动。这样上游带动下游、下游反哺上游的良性互动，也给了我们一些思考和启示：“美食+文旅”不仅能打响小城、乡村的旅游品牌，也是“土特产”讲好品牌故事、提升附加值的有力手段。

让“美食+文旅”为农产品出圈加把“火”，一方面可以着力延长农业产业链，对“土特产”进行精深加工，将其打造成有标准、可溯源的工业化产品，并借力地方

特色美食等广受消费者欢迎的载体，通过新媒体传播等手段，提高“土特产”的品牌声量。以广西柳州为例，为配合当地螺蛳粉产业的高速发展，柳州加紧打造了一批螺蛳粉原材料基地，推动酸笋、酸豆角、木耳等相关产品生产模式工业化、质量模式标准化、管理模式现代化。随着螺蛳粉闻名全国，其上游农产品也打出了一波响亮的广告。

另一方面，可以将“土特产”与旅游休闲业态更紧密地结合。例如，品尝完天水麻辣烫的游客大都会抱着“来都来了”的心态，继续体验一把天水的文旅项目。当地文旅部门除了推出非遗鼓乐舞展演、甘肃社火表演等一系列文化活动，还组织了天水麻辣烫“吃货节”，不仅有麻辣烫美食展销、游客体验制作麻辣烫等环节，还拿出了甘谷辣椒、麦积花椒、泰安麻腐馍、武山粉条等当地农特产品，让游客“回味无穷”“吃不了兜着走”，深化了当地农产品品牌在消费者心中的印象。各地“土特产”若能在练好内功、做好产品的同时，借力文旅搞活营销，想必其内涵的产品价值会越来越多地被看见、被认可，收获良好的市场回应。



“一律清除” 作者：朱慧卿

“全村村民请注意，从下午开始村上为美化环境，一律清除个人门口杂树。”近日有媒体报道，某村村干部在微信群发布了这样一则通知。当地村干部称，此举是为了美化村庄面貌，提升村民居住环境。

和美乡村建设本是要体现乡土特色，让村民感到舒服满意。如此对杂树“一砍了之”，破坏乡村独特的风貌景观，违背了美化乡村环境的本意。“一刀切”地“砍树造景”要不得，乡村建设必须尊重村民喜好、立足乡村实际，才能留住特色、各美其美。

这正是：门前杂树亦是景，“一砍了之”失个性。尊重民意建村庄，各美其美显风情。
文@双生

新农科来了！涉农人才大有可为

□□ 胡聪

存在脱节，导致部分大学毕业生就业择业技能底气不足，很多人转而选择不对口的其他工作。

近年来随着乡村振兴战略的实施，我国农业快速发展，社会对于农业专业人才，尤其是对高科技人才的需求不断增加，涉农人才大有可为。今年中央一号文件提出，“加强高等教育新农科建设，加快培养农林水利类紧缺专业人才”。此次新增的涉农本科专业不仅回应了变化的市场和社会需求，有利于培养更多农业农村发展紧缺领域和前沿专业人才，也营造了重农尊农的良好氛围，将吸引更多年轻人

学习农业知识，投身乡村振兴。

在涉农专业设置更完善的同时，怎样让学生能真正学有所成、学有所用？首先在课程设置上，高校要推进学科交叉培养方式，结合当前产业发展实际情况，引入与农业生产密切相关的其他学科知识，优化专业课程体系，帮助学生学得更全面、更实用。其次要促进涉农人才的供给侧与需求侧有效对接，推动人才培养与农业产业、技术发展相匹配相协调，真正实现校内人才培养和现实产业发展的紧密衔接。高校可与社会力量合作，为学生提供更多开展实践活动、提高实践能力的场所

和机会。第三，一些有本地特色资源的高校也可以结合本地产业发展实际调整专业设置，实现产教融合。例如本次云南农业大学新增的咖啡科学与工程专业，不仅是培养咖啡产业人才的有益尝试，更是对高等教育服务地方经济社会发展的积极探索。

同时，对于想要报考涉农专业的学生来说，一门专业没有绝对的“冷门”与“热门”，需要在明确自己的兴趣爱好、职业规划上发光发热，为我们讲述着关于奋斗、关于热爱、关于温暖的故事。拥有百万粉丝的乡村兽医龙殿俊让我们见证乡村温情；入选中国作家协会新会员名单的“外卖诗人”王计兵，鼓励我们不求功利地去追逐梦想；在中学校园作“国旗下讲话”的普通保安王根土，让我们感受坚守与执着……在生活节奏加快的今天，这些普通劳动者身上的美好情感和品质显得尤为可贵，不论是对高校学子，还是对整个社会来说，向他们学习都应是一堂必修

“鹅腿阿姨”北大开讲：一堂关于劳动的公开课

□□ 刘知宜

过，走红后的“鹅腿阿姨”拒绝了流量变现，表示只想安静地做烧烤“赚点小钱”，淳朴踏实的态度收获更多点赞。了解了“鹅腿阿姨”的故事，也就更能理解北大为何邀请她走上讲堂。

“我没有什么文化，但是北大同学们吃过我卖的鹅腿。”“鹅腿都是我自己烤的，让别人做我不放心。”陈秀凤的演讲内容十分朴实接地气，格外打动人心。通过她的分享，一位普通劳动者的丰富人生直观呈现在大家面前：从老家来到北京二十多年的奋斗史；日复一日从忙到晚上的“鹅腿事业”；勤勤恳恳、持之以恒的干事态度……像“鹅腿阿姨”这样的普通劳动者，日常工作可能看起来并没有那么“高大上”，却做到了很多人做不到的真诚和坚守。伟大从来出自平凡，“鹅腿阿姨”的演讲，是平凡温暖的劳动者故事，对许多青年学子也是一堂生动的必修课。

有哲人说过，正是劳动本身构成了幸福的主要因素。在这方面，我们的教育还有潜力可挖、有短板要补。当前我

们提倡耕读教育，其实耕读教育很重要的内容就是理解劳动、尊重劳动，能够从像“鹅腿阿姨”一样的普通劳动者身上汲取营养。怎么创业才接地气？什么是匠心？如何让创业成为事业？如何在劳动中获得幸福感？在“鹅腿阿姨”的分享中，青年学子能找到一些书本之外的答案，感受脚踏实地力量，坚定奋斗成就幸福人生的信心。邀请“鹅腿阿姨”来给学生们演讲，既是一次创新的互动，也体现了高校对于劳动的尊重态度。

“鹅腿阿姨”在北大演讲后，周边其他高校学生纷纷留言感叹：“又被北大捷足先登了！”“阿姨也快来我们学校演讲！”有趣的互动令人忍俊不禁。其实，从2018年陈秀凤来到校园周边卖鹅腿开始，她和学生间暖心的交流与互动便一直不断。她会为了照顾几个学校同学们的需求而“流动摆摊”，同学们也会及时伸出援手，把身体不适的她送到医院。双方之间的交往，早已不只是鹅腿与转账的一来一回，而是朝夕相处、相互

付出的真挚情感。由此来看，高校学生之间的“鹅腿之争”，其实争的不只是安顿人心的烟火美味，更是人与人之间难得可贵的关照与温情。

淳朴又不失亲切的普通劳动者，在每个人的生活日常中不可或缺。不论是传达室值班的“大爷”，还是风雨中送餐的外卖“小哥”，又或是工地上干活的农民工“大叔”……他们忙碌的身影充实丰富着人间烟火的气象，在自己的岗位上发光发热，为我们讲述着关于奋斗、关于热爱、关于温暖的故事。拥有百万粉丝的乡村兽医龙殿俊让我们见证乡村温情；入选中国作家协会新会员名单的“外卖诗人”王计兵，鼓励我们不求功利地去追逐梦想；在中学校园作“国旗下讲话”的普通保安王根土，让我们感受坚守与执着……在生活节奏加快的今天，这些普通劳动者身上的美好情感和品质显得尤为可贵，不论是对高校学子，还是对整个社会来说，向他们学习都应是一堂必修



本期关键词
面包浪费

“面包浪费”话题近日引发关注。据媒体报道，有的烘焙门店一天丢弃的面包能装满一麻袋，报损率超过50%。这么多过了保质期的现制面包被丢弃，令人心疼。究其原因，“面包浪费”与部分商家采取高定价、大包装、填满货架等营销方式有关。

有网友认为，商家卖面包不能一味追求大、贵、多，应该优化营销方式；有面包店店员建议，卖不完的面包与其浪费，不如当成福利送给员工；有专家建议，市场监管等部门要落实《中华人民共和国反食品浪费法》要求，督促相关企业改进。对此，你怎么看？

以精准监管治理“面包浪费”

□□ 梁修明

烘焙店出售的现制面包保质期很短，容易滋生食品浪费现象。而2021年出台的《中华人民共和国反食品浪费法》规定，“食品生产经营者在食品生产经营过程中严重浪费食品的，县级以上地方人民政府市场监督管理、商务等部门可以对其法定代表人或者主要负责人进行约谈。被约谈的食品生产经营者应当立即整改”。治理“面包浪费”问题，需要相关部门严格落实法律规定，加强

精准监管。市场监管部门可对辖区内烘焙店开展统一监管，建立健全反食品浪费监督检查工作机制，明确规定“严重浪费面包”的具体标准和执法流程，督促企业遵守规定、改进管理。对存在“严重浪费”情况的烘焙店，可对企业负责人进行约谈，加强督促整改。此外，也要做好反食品浪费的宣传教育，帮助企业转变经营理念，从源头减少“面包浪费”。

莫让高溢价成高浪费

□□ 刘志毅

有的烘焙店走的是高端精致路线，制作的面包外观花样多、卖价高，但实际制作成本低。高溢价的销售模式下，商家不计损耗地填满货架来吸引消费者，将剩余产品扔掉也不打折促销，形成了“高卖价一卖不完一高浪费”的怪圈。

虽然对店家而言，从经济上算账，高溢价可以填补面包损耗成本，但造成大

量面包被丢弃、浪费食物却不当。加之随着理性消费的回归，注重实际价值和性价比的消费者越来越多，他们更倾向于购买价格更为合理的产品。从长期经营角度出发，烘焙店应谨慎选择走“高溢价一高浪费”的营销路线，根据面包成本合理定价，让物美价廉的面包更多一些，让消费者看到诚意与用心。

为卖剩面包找好“出路”

□□ 苗向东

根据消费需求测算面包生产量固然是个好办法，但计算得再精准，也难免有些面包卖不出去。因此，为每天卖剩的面包盘算好“出路”很重要。

面包店可以每天定时清点品相不好、当天卖不掉或者快要过期的面包，标注好产品情况，再以打折促销形式卖给消费者或者送给员工。对当天可能卖不

完的面包，面包店还可以联合其他商家举办促销宣传活动，比如前往其他商家消费的顾客可免费领取一份面包。社会组织和志愿者团队可以发起“爱心面包”公益项目，将临期面包送给有需要的人。这些方法不仅可以避免“面包浪费”，还有利于传递爱心，倡导节约食物的好风尚。

征稿启事

长期以来，“打卡式”调研、“挂牌式”服务、“表演式”留痕等形式主义问题让基层干部叫苦不迭。近日有媒体报道，有记者在乡村干部交流时发现，面对形式主义问题，一些乡村干部的心态也在发生变化，由反感到适应，再到迎合，甚至少数干部习惯了利用形式主义来“显身子”，相信“干得好不如说得得好，说得好不如演得好”。对此，你怎么看？

欢迎各位读者围绕上述话题，踊跃投稿。稿件请发送至邮箱nmrbpinglun@163.com，邮件标题注明“大家谈投稿”。来稿500字以内为宜，论述不求面面俱到，观点鲜明、具有新意、语言简洁即可。截稿日期：4月2日。

农村“助餐骑手”，是个好办法

□□ 杨朝清

有媒体报道，最近在浙江省宁波市镇海区潮浦镇的村子里，一些身穿红马甲的骑手穿梭往来，给农村老人送去饭菜。他们并不是外卖骑手，而是由当地五六十岁的村民自发组成的“助餐骑手”志愿者团队，专门负责农村老年人的日常送餐。

眼下，很多农村都建有老年食堂，帮助解决农村老人的用餐问题。其中有的老年食堂就建在村民家门口，老人们出门走几步就能到达，但有的老年人家住得远，或者年事已高、行动不便，他们出门去食堂用餐并不容易，有的老人不得不拄着拐杖或坐着轮椅去就餐，或是花钱请人送餐，很不方便。如何让行动不便的农村老人不出门就能吃得好？组建“助餐骑手”团队无疑是个好办法。

首先，组建“助餐骑手”团队在农村有落地的基础。现在有很多五六十岁的农村老人住在村里，体力好、精神足、有空闲时间，并且有用实际行动帮助他人的意愿。其次，农村熟人社会的特点，给老人们互帮互助、抱团养老提供了社会基础。人都有年老体弱、行动不便的时候，同住一村大家彼此相熟、交往颇

多，“今天我愿付出一回，来日便有人扶我一程”，这样的互助意识为很多农村老人所认同。再有，对农村高龄老人来说，让熟悉的同村人帮忙送餐，不仅能解决用餐问题，还有利于满足他们人际交往、融入社会等诉求，丰富精神生活。

总之，农村地区有基础、有需求，可以将“助餐骑手”办法进一步推广，让更多农村老人享受用餐便利。对此，村“两委”干部可以多多宣传，把符合条件、有参与意愿的村民组织起来。对于送餐途中所需要的餐盒、骑行手套等配套设施花销，也应想办法给予补贴，让志愿者团队更安心送餐、更乐意送餐。



更多三农评论，敬请关注农民日报社评论部微信公众号：重农评。



最近，因在校门口摆摊卖烤鹅腿，受到几所知名高校学生“争抢”而走红的“鹅腿阿姨”陈秀凤，受邀来到北京大学百年周年纪念讲堂，分享自己的创业经历和生活态度，给高校学子们带来了一堂独特而动人的劳动公开课。

去年底，北大、清华、人大几所高校间的“鹅腿大战”，让不少人知道了“鹅腿阿姨”的名号。二十多年前，“鹅腿阿姨”陈秀凤从老家江苏连云港来到北京，先后卖过盒饭、水果，2018年开始在北大附近卖自制的烤鹅腿。因为鹅腿烹制用心、味道鲜美，陈秀凤本人也十分亲切，她的生意越做越好，微信群里的预定订单常常爆满，周边几所高校的学生也争抢着让“鹅腿阿姨”到自己学校摆摊。不