

R“三农”观察

“小而美”文旅业态更有“留量”

王浩



来乡村过大年，是今年新春消费新风尚。山东沂南县竹泉村，竹绕泉生，人绕泉居，游客在空中竹林玻璃栈道看演出，沉浸式感受竹文化。浙江宁海县河洪村，古村成了新春市集，人流如织。返乡游、奔县热，为乡村带来了浓浓的年味、旺旺的人气。

乡村有新景，返乡游子的乡愁多了一抹新意，八方游客体验了慢生活的惬意。农与旅、古朴与时尚、现代与传统的深度交融，推动乡村旅游提档升级。春节假期，这些火热的乡村旅游景点进一步印证，乡土之美、生态之美、人文之美是乡村旅游不可替代的价值。

2026年中央一号文件提出“发展‘小而美’文旅业态”，明确了乡村旅游的发展方向。曾经，受困于同质化，乡村旅游千村一面。究其原因，是重投入、轻运营，重模仿、轻创新，一味追求“大而全”。这不仅忽视了乡村独特价值，还造成资源浪费。相反，“小而美”追求的是轻量化、精品化、特色

化，以小投入撬动高效益，这符合产业发展规律，契合文旅消费趋势，贴合乡村实际情况，能有力推动乡村游长远发展。

“小而美”，推动供与需有效衔接。从匆匆打卡到沉浸式体验，从走马观花到深度感受，文旅消费需求端在变。广袤乡村的好山好水、田园生活、民俗农事恰恰能满足消费者的期待和追求。打造“小而美”文旅业态，目的是从优化供给着手，改变“撒芝麻盐”式的投入方式，把资源集中到塑造地域特色、提升游客体验、增加文化内涵等环节，推出更多新场景新业态。只有从规模扩张转向深耕品质，才能以新供给创造新需求，让漫步乡间的游客获得文化熏陶和情感共鸣。

“小而美”，促进农与旅深度融合。耕地、农房、古井、磨坊……“小体量”的乡村元素，蕴藏大价值。广东肇庆市高要区铁岗社区盘活闲置农房，打造“屋顶咖

啡”，岭南古村重焕生机。安徽祁门县芦荪村在稻田里精耕细作，稻田咖啡、乡村会客厅等新业态实现一二三产融合。“微改造”带来大流量启示我们，统筹好存量 and 增量，唤醒“沉睡”资源，一定能走出一条精细化、可持续发展路子。

乡村振兴，为农而兴。“小而美”文旅业态，为农民深度参与产业发展提供了更多机会。这些年，非遗体验、乡村集市、特色民宿等新业态蓬勃发展，让越来越多的农民参与到运营、服务、管理等环节，还有不少懂经营、敢创新的年轻人返乡创业，农民增收渠道拓宽，乡村有人气、有活力、有奔头。

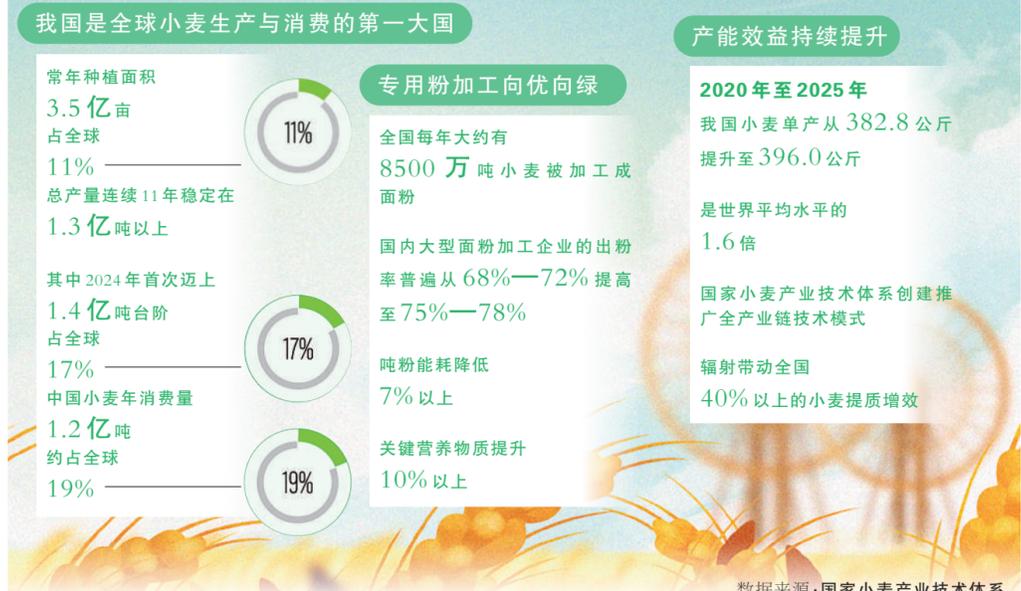
归根结底，精耕细作、潜心培育，“小而美”文旅业态，一定能实现业态兴、村民富、乡村美，让乡村既有流量，更有“留量”。

数据来源：文化和旅游部等

图三餐四季

小麦变身记

本报记者 郝静娟



有保障，让每一餐更加有滋有味。

科技育良种——我国小麦单产达到世界平均水平的1.6倍

循着餐桌上的麦香，视线锁定在黄淮海平原这座“大厨房”。作为我国小麦最大的主产区，全国每10个馒头中，就有9个来自这片土地的馈赠。

好吃，不等于好种。这株看似寻常的禾本科作物，生育期长达220天至270天，从秋种到夏收，可谓“种在冰上、收在火上”。在山东省沂南县张庄镇前汉沿村，去年10月底以来，种粮大户刘增升没少操心：播前把800多亩地深翻了一遍，又拌了种子，播后镇压了一次，给弱苗喷施叶面肥……一直到开春浇下返青水，眼看苗情转好，他才宽下心。

对于种麦人的不易，国家小麦产业技术体系首席科学家刘录祥深有体会：平日里并不显山露水的冬小麦，连年丰收背后是一场场“苦战”。变数，主要来自“不按常理出牌”的天气：

2021年秋汛、2023年罕见“烂场雨”、2024年连续高温干旱，2025年秋季连阴雨导致大面积晚播……去年11月份以来，他们组织了11支科技小分队深入7省60余个重点县，为越冬苗把脉开方。

“我国小麦消费量年增速为1.1%—1.6%，到2030年，单产必须提高10%以上才能满足需求。”在刘录祥眼里，保障小麦口粮绝对安全，提单产势在必行。而种子，则是关键的增产密码。分子标记、快速育种等现代育种技术，助力高效精准地培养出“逆商”更高的优质小麦。

赤霉病，被称为小麦的“癌症”。2024年，小麦抽穗扬花期间阴雨连绵，在浙江省东阳市巍山镇施家田村，一埂之隔的两块田，在同等用药防治的情况下，一边发病程度达3—4级，而另一边仅有零星发病，而且病穗上大多仅一两个颖花发病，这块田里栽种的正是大名鼎鼎的“扬麦33”。

“团队创新采用多基因分子聚合育种技术，把4个抗赤霉病基因、1个抗白粉病基因和1个优质面粉基因‘装进’一粒种子。”国家小麦产业技术体系扬州综合试验站站长、江苏里下河地区农业科学研究所小麦研究室主任高德荣说。2025年，抗倒伏性更强、品质更优的升级版新品种“扬麦53”，也已通过国家审定。

图美丽乡村我的家

年画村里探新潮

本报记者 常钦

来，收入能顶过去半年。”

这并非个例。调研数据显示，2025年，赵庄村带动周边区域开展研学8万余人次，仅此一项就实现销售收入110余万元。整个产业年产值更达4000余万元。

漫步村中，会发现这里的墨香里混入了“新潮”的味道。在文创空间里，传统的秦琼、尉迟恭不再是唯一的主角。印着“雪人”形象的木板画成了游客争相拍照的爆款——这是村里与茶饮品牌蜜雪冰城联名推出的新尝试。

当古老的套色工艺遇上现代商业IP，这种“反差萌”瞬间击穿了年轻人的审美壁垒。

省级代表性传承人张继中深谙此道。如今，赵庄村的年画已经从单一的张贴画，裂变成了轴装、框装、长卷、文创周边等220多种衍生品。航天航空、乡村振兴等时代主题被刻入木板，让产品有了更强的现实连接感。这些产品通过电商平台，远销法国、英国、俄罗斯等20多个国家，敲开了全球市场的大门。

喧嚣之外，赵庄村也在冷静地思考着产业链的延伸。在一家体验工坊里，返乡创业的李志华正对着手机直播，屏幕那头，是对乡村文化好奇的网友，屏幕这端，研学团队的

孩子们正在体验刷墨、拓印。“我们要让孩子在这里闻到墨香，触摸到文化的温度。”负责研学的石静介绍。

这种“传习所+高校+合作社”的模式，让河南大学等高校的资源注入乡村，不仅带来了客流，更带来了新的设计与理念。

夕阳西下，金色的余晖洒在村口的年画墙上。

墙上，“福娃抱鲤”和“万马奔腾”的图案在光影里熠熠生辉。几位老人坐在墙根下

闲聊，脸上满是自豪：“咱这老手艺，总算没丢，还越干越红火。”

在这座豫东小村，年画已不仅仅是节庆的符号，而成为乡村振兴的文化引擎。梨木板上生生不息的刻痕，红纸金粉间流淌的墨香，正在勾勒出一个古老村落发展现代产业的生动图景。

图①：1987年，木版年画艺人张义在朱仙镇赵庄村年画作坊印刷木版年画。

图②：张继中在开封职业技术学院为学生示范刻版。

资料图片 张艺全摄



①

②

新疆，刚出锅的烤馕层层分明，酥松耐存；关中地区，筋道的手工面条热油一浇激发浓郁香气；江浙一带，馄饨、烧卖、小笼包开启热气腾腾的一天……

如果说，有一样食物“南北通吃”，还能变出上千种吃法——毫无疑问，那就是小麦。

小麦是人类获取能量的主要来源。我国小麦常年种植面积3.5亿亩，总产量连续11年在1.3亿吨以上，占全球17%，是全球小麦生产与消费的第一大国。

如今，小麦不仅是填饱肚子的主粮，更是承载健康和美好生活的载体。一粒小麦演绎出国人餐桌的万千气象。

定制餐桌美味——专麦、专储、专加工，赋能面食的千变万化

一切的故事，皆来自小麦的“超能力”：经研磨激活的谷蛋白和醇溶蛋白，在遇水后形成面筋网络，赋予面团弹性和延展性，造就了面制品极强的可塑性。

在河南省延津克明面粉有限公司的化验室，工作人员正在用专业仪器测定小麦的面筋含量、面团稳定时间等。公司负责人宋利刚把麦子摊在手心细看，又放进嘴里嚼一嚼，“麦子颜色偏深，硬硬的，嚼着有韧性，一准是强筋麦。”很快，仪器测定结果出来，湿面筋含量32%。

延津是优质小麦之乡，每年夏季，克明公司在周边大量收购优质小麦。“指标表现比较好的小麦，收购价比普麦要高上一截。”宋利刚说，面粉筋力强，做出来的面食也更耐煮不易坨，近年来公司新开发的软弹面、手延面，都要用到这类小麦。在河南、山东等主产区，“新麦26”“郑麦1860”“济麦44”等优质专用品种先后问世，并成为市场上的“香饽饽”。

比起筋道有嚼劲的口感，南方馒头则是另一番风味——在“首届中国南方馒头小麦品种质量鉴评会”上，国家小麦产业技术体系烟台综合试验站站长李志团队选育的小麦“烟农1212”获评第一。育种人姜鸿明研究员说，这一品种粉质白、出粉率高、麦香味浓郁，在我国黄淮海区已累计推广约3000万亩。

专麦、专储、专加工，已成为小麦食用领域的一大趋势。国家小麦产业技术体系加工研究室主任、河南工业大学粮油食品学院教授郑学玲说，由于面包、面条、馒头、饼干等不同种类面制品对小麦粉的品质需求不同，小麦粉产品的分类越来越精细。市场上，专用粉比例已经占据小麦粉总量的三成，且呈现出增长态势。

不过，专用粉并非单品种小麦粉，而是将不同品质的小麦按比例搭配在一起，实现优势互补。郑学玲介绍，在确保专用粉品质的前提下提高面粉出粉率，是小麦加工的难题之一。

在五得利面粉集团有限公司专用粉生产线上，“精准”和“柔性”成为关键词。通过智能化在线配粉，20秒就能完成不同基础粉的精准搭配，还能实时监测面粉灰分、面筋和水分，同批次产品指标波动控制在0.3%以内。研磨过程中，根据原料硬度、籽粒大小，灵活调整碾磨的方式和力度，出粉率提高4个百分点。“按照我们近200万吨的优质麦年加工量，相当于增产约8万吨优质专用小麦。”公司董事长丹志民说。

近年来，通过技术革新，国内大型面粉加工企业的出粉率普遍从68%—72%提高至75%—78%，吨粉能耗降低7%以上，关键营养物质提升10%以上。面条、馒头、面包、饼干、糕点……小麦专用粉加工向优向绿，精准定制化加工的品质也更

豫东平原的麦苗刚返青，风里还带着些许寒意。走进河南开封朱仙镇赵庄村，空气的味道却截然不同——那是一股醇厚清冽的松烟墨香，盖过了旷野的寒意，直往人心里钻。

这里是国家级非遗——朱仙镇木版年画的活态传承基地。在这个被誉为“年画村”的地方，春节的热闹虽已过半，但属于赵庄人的“忙年”却远未结束。一张张红纸，正在这里演绎一场关于乡村产业的静水深流。

推开一扇半掩的木门，冬日暖阳斜斜地打在满院的梨木板上。

国家级非物质文化遗产代表性传承人张廷旭，戴着老花镜，拇指死死抵住刻刀，在坚硬的木质纹理间游走。刀锋过处，木屑卷起，线条流畅如水。

“以前过了‘破五’（初五）就闲了，现在是订单催着走，得趁着天好多赶几套版。”张廷旭和儿子张晨云手中的活计不敢停歇。

看着如今案头的繁忙，很难想象，在20世纪70年代，这门手艺曾因黄河水患和时代变迁几近凋零。明清鼎盛时期，朱仙镇作坊曾多达300多家，后来最难的时候，村里只剩下寥寥几家在苦撑。

“以前做年画是为了糊口，现在是为了传承，更是为了振兴村子。”张廷旭抚摸着因常年握刀而布满老茧的手，道出了赵庄村转型的底层逻辑——从一家一户的“小农副业”，跨越为在政策扶持、资金注入下成长起来的“乡村产业”。

如果说老一辈守住的是“根”，那么年轻一代算的则是产业升级的“账”。

在景区经营年画小店的90后传承人张一，正忙着盘点节后的库存。与父辈们“赶集摆摊、看天吃饭”不同，她靠的是精准的商业嗅觉。“以前是人找画，现在是画找人。一个春节下