

# “共享乡村”打造黔西南“慢生活”体验度假村

□杨三军 施钱贵 郑明鸿

常青的绿叶、火红的三角梅、土黄的民居……虽然已是冬日，但贵州省黔西南布依族苗族自治州兴义市乌沙镇普梯村依然色彩缤纷。

普梯村离兴义市市区约40分钟的车程，是一个有着200多年历史的布依族古村落。村里拥有古生物化石、少数民族特色古墙古建筑、茶马古道、金丝榔古树、古桥、原生态古井等独特资源，却曾因地处偏僻、基础设施落后而鲜为人知，曾是当地的一类贫困村。

近年来，普梯村村支两委和乡村振兴驻村工作队积极申请资金，不断完善村里的道路、污水处理等基础设施。同时，在保持原有风格的基础上，对民居的外立面、院落等进行改造。

“修旧如旧，新建如故”，普梯村的村容村貌焕然一新。

2022年以来，普梯村更是通过“共享乡村”模式，将普梯村打造成“慢生活”体验的度假

村落，并加大宣传力度，吸引城里的年轻人来为普梯村发展建言献策，共同发展农文旅产业。

据介绍，“共享乡村”是指由村集体企业招募参与村庄建设的年轻人，享受减免房租、包吃包住等政策。同时，村里开放直播带货、线下体验店、民宿建造管理、环境卫生维护等板块，由村集体企业和年轻“创客”共同运营，以此来吸引年轻人到村里创业，共建和美乡村。

“来这里的年轻人，既可以直接带资金、带技术过来投资，也可以带资源、带思路过来和村集体企业合作。”普梯村驻村第一书记胡奇龙告诉笔者，先在村里免费体验一段时间后，再根据他们的实际情况来发展相应的产业，产生的收益由村集体企业和“创客”共享。

“共建共创，成果共享”，这个百年古村开始焕发出新的生机。

“我在网络上了解后，就直接过来咨询。”普梯村蜡蓝印象旅拍店店主贺朝霞说，来到这



图片来源：央广网

里后，村里帮助解决了居住等后顾之忧，于是决定留下来。

贺朝霞的店里摆满了极具当地特色的民族服装、文创产品，游客可以购买、租用这些产品。

同样，“来屋头玩”品牌创始人曾付国，也是普梯村“共享乡村”的“创客”之一。他将村里闲置的房屋租过来，改造成集餐饮、休闲、娱乐等于一体的乡村生活馆。

吃着老火炖土鸡、烤红薯，喝着土罐煨古树茶，烤着柴火……这些别具风情的地道乡村生活体验，让远道而来的客人流连忘返。

如今的普梯村，不但拥有艳红桃、蜂糖李等农业产业，农家乐、旅拍、餐饮等第三产业也快速发展起来。2023年，普梯村的人均可支配收入超过15000元。

(来源：新华社)

丨 讯息 |

## 西藏芒康：葡萄酒酿出幸福新生活

□李江宁 赵朗 王利文 江飞波

冬至后，西藏自治区昌都市芒康县却“温暖如春”。纳西民族乡加达村橘子园内，金灿灿的橘子挂满枝头，果农正忙着采摘。在果拉卓玛家的农家小院里，桌上摆放着用来招待客人的新鲜橘子，更有醇厚的葡萄酒摇曳在红酒杯里……

芒康县地处干热河谷地带，海拔低、温差大、光照充足，具有种植水果得天独厚的气候优势，尤其是葡萄。目前芒康县葡萄规模化种植3251亩，葡萄种植业得到快速发展，已成为当地民众增收致富的重要途径。

在这里，村民几乎户户种植葡萄，家家都会酿制葡萄酒。当地酿造葡萄酒的历史有百余年。“我们这里种出来的葡萄粒大味甜，经过筛选、清洗和自然发酵等过程，就有了这杯美酒。”热情好客的果拉卓玛一边帮客人斟酒，一边介绍说，葡萄酒已成为当地的土特产，除自家饮用外，还会向南来北往的游客出售，这成为不少村民致富增收的新路子。

曲孜卡1865酒庄负责人张科说，7年前，他发现芒康县曲孜卡乡旅游发展的优势，便在此投资建设了集温泉和红酒体验的酒庄。“西藏平均海拔在4000多米，而这里的海拔只有2200米，是当地人度假会来的一个地方，曲孜卡有千年盐田，还有天然温泉，我觉得这里自然禀赋非常好。”张科说，酒庄酿造葡萄酒所需的葡萄大部分来自当地农户所种，根据种植面积计算，每年可为农户增收1万元至10万元。

与此同时，在此酿造生产的葡萄酒已销售至港澳台、东南亚及欧美市场。

“未来，我们将结合旅游产业发展，芒康葡萄酒文化挖掘大有可为，我们希望能够让游客和消费者体验不一样的高原葡萄酒文化。”张科说。

近年来，芒康县陆续扶植起藏东珍宝酒业有限公司、藏香葡萄酒业有限公司、福之源酒业有限公司、岗登酒业有限公司、藏密壹捌伍酒庄有限公司等葡萄酒酿造公司和龙头企业。同时，培育生产作坊自酿工艺红酒80余户，户均增收超8000余元。全县年产葡萄酒3300余吨，加工转化率达80%，总产能达3000吨，实现加工产能约1795吨，产值约1.4亿元，其中年销售散装葡萄酒300余吨，产生经济效益达800余万元。(来源：中国新闻网)

## 安徽临泉：家常小菜变身“致富菜”



□王雨馨

初入口时清脆爽口，少顷，一股辛辣直窜鼻腔，待辣味一过，只觉齿间留香，回味无穷。这是不少人品尝过芥菜后留下的难忘体验。

从一碟家常小菜，到饭桌常备佳品；从一家一户的小作坊，到园区化发展的大产业……近年来，地处皖西北的安徽省临泉县大力推动芥菜产业发展，让昔日的家常菜实现了华丽转变，成为了村民致富的重要来源。

### 土地里长出“致富菜”

临泉县盛产“虎头姜、领头羊、芥菜、谭笔、文王贡”。作为“临泉五宝”之一的芥菜，是深受当地人喜爱的佐餐佳品。

每到秋末初冬，是芥菜收获的好时节。在临泉县滑集镇的田间地头，村民们忙着将芥

菜从地里拔起，然后再经过去叶、除泥、装袋等环节，成车的芥菜被运往加工车间。

“今年的芥菜平均亩产5000斤左右，相比去年的产量提高10%左右。”临泉县农品汇供销合作社有限公司负责人陶守义说，“这些收获后的芥菜通过后期深加工，价值更高，平均一亩地的效益可以达到一万多块钱。”

临泉县位于黄淮平原的西南端，四季分明，无霜期长，砂姜黑土中有机质丰富，特别适合芥菜种植。因此，临泉自古就有种植芥菜的习惯。

“芥菜适应性很强，性喜冷凉、润湿，稍耐霜冻，一般夏末育苗移栽，深秋初冬收获。”陶守义说，“临泉本土种植的芥菜味道冲，辛辣味更浓，深受人们喜爱。”

芥菜的外形疙疙瘩瘩，形状极不规则。“临泉芥菜个头大、味道正、无添加、无残留，是

天然绿色食品。其可腌制、烹炒、酱卤，也是上乘的佐餐佳品。”陶守义说。

### 产业发展驶上“快车道”

过去，进入秋冬季后，当地人有腌制芥菜的习惯。或自家种植，或菜市场购买，削皮、切丝、晾晒、加入佐料、装坛腌制，约一周后即可食用。清脆鲜美、冲味十足的芥菜丝成为家常必备的小菜。

如今，随着时代的发展，家家户户腌制芥菜的景象已经不复存在，芥菜渐渐走上了规模化生产的路子。2022年9月，临泉县滑集镇芥菜丝产业园“千万项目”开工建设，建有芥菜丝生产车间、保鲜库、电商展示区、办公综合区等，是周边地区规模最大的芥菜产业园之一。

在滑集镇芥菜产业园里，采收回来的芥菜被送到加工车间，工人师傅们对新鲜的芥菜进行削皮、切丝等工序，一片忙碌的景象。

“目前正是芥菜丝的上市期，我们正在满负荷地生产，每天可以腌制生产2000斤芥菜丝。”临泉县滑集成农食品有限公司生产负责人郑春柳表示，现在企业每个月产值可以达到三十万元左右。

“我们按照‘政府扶持+企业主导+基地板块’的模式，大力促进芥菜产业的规模化发

展。”临泉县滑集镇镇长韩静介绍，“同时，我们还配套搭建了芥菜文化展馆作为镇域农副产品展销平台、芥菜文化长廊，并加强与安徽农业大学合作，共建芥菜科技小院，不断加速芥菜产业化进程。”

### 特色产业铺就“富民路”

随着乡村振兴步伐的加快，临泉县芥菜产业也在不断集聚和壮大。

据统计，截至目前，临泉县滑集镇已拥有规模化芥菜丝加工企业30余家，全镇芥菜种植面积达3000多亩，芥菜产业年产值突破4500万元，成为了远近闻名的“芥菜小镇”。

规模化生产的背后，网络销售也做得风生水起。在电商平台上，几十个品牌的芥菜产品一并被推介展示销售，短视频销售、直播销售成为芥菜走上餐桌的主渠道。

“我们将大力推进‘芥菜小镇’建设，不断培育和壮大特色农业品牌，延长芥菜丝的产业链、价值链和增收链，促进芥菜产业的产销对接、区域合作、内外交流以及市场开拓，让小小的芥菜丝链接出兴业富民的大产业。”韩静表示。

如今，临泉芥菜正褪去“土味”，向着绿色化、品牌化、产业化方向迈进，为乡村振兴和县域经济高质量发展增添新活力。(来源：新华社)