

聚焦 | 打造文商融合旅游热点门户

# 打造民宿新业态

——垣曲县推动精品民宿从旅游“配角”向“主角”转变

本报记者 王新欣

静谧的山野、温暖的阳光、清脆的鸟鸣，择一处诗意的民宿，便可享受这样悠然的生活……如今，随着乡村民宿不断涌现，“反向游”“松弛游”等新的旅居方式正以其独特的魅力吸引着越来越多的人从城市回到乡村，找寻“诗与远方”。民宿作为一种新业态，冲上乡村振兴的舞台，使得乡村资源的价值被重新认识和发现。

近年来，垣曲县立足自然环境和地理位置优势，充分挖掘生态美食、民俗文化、红色遗迹等，大力发展乡村休闲旅游产业，把民宿的规划建设作为发展乡村旅游的方向之一，为乡村振兴注入新活力。

近日，记者来到位于垣曲县新城镇左家湾村，探索垣曲县精品民宿在对乡村资源的深度开发中，隐藏着怎样的产业发展密码？

## 从酒店到民宿

早春时节，走进垣曲县新城镇左家湾村的历山·左岸精品民宿，浓郁的山野之风扑面而来。一块块的麦田绿油油的，点缀在道路两旁；一条条道路曲径通幽，簇拥着一座座静谧的小院，院后是层次递进的山峦，一派岁月静好。

“周末和节假日，房间基本上都会住满，不但周边游客会过来，还吸引了许多外地的游客来住宿。前一阵有一个从太原过来的游客，在这里住了一晚后感觉不错，又续住了一周，就在那里看看书，欣赏欣赏风景，主要是她喜欢这种静谧的环境和民宿呈现出的生活方式。”民宿前台主管冼楚艳介绍。

左家湾村毗邻县城，山水资源丰富，生态环境优良。近年来，垣曲县围绕“美丽山城、幸福垣曲”的发展方向，以“垣曲后花园”为发展定位，对左家湾村内原有的31栋老旧房屋进行拆除，并将宅基地进行整合，打造高端康养民宿综合体——历山·左岸精品民宿。去年7月，民宿开始试运营。

“在这里投资建设民宿，一是因为当地独有的生态风景和民俗特色，二是看中了这里优越的地理位置。”冼楚艳告诉记者，民宿巧妙融合传统窑风和高品质体验，不仅有简约而典雅的原木装饰点缀其间，还配备了智能家居。夏日能在山泉泳池中畅游嬉戏，秋冬则可在山野泡

池中舒缓身心，比较迎合中青年群体休闲度假的需求和对生活品质的追求。

的确，随着旅游业的蓬勃发展和消费升级，传统的酒店住宿模式已无法完全满足现代旅行者的需求。越来越多的游客开始追求个性化、差异化的住宿体验，民宿作为一种新兴的住宿业态，逐渐成为旅游市场的重要组成部分。与标准化、规模化的酒店不同，民宿以其独特的设计风格、优美的自然地理环境和贴心的服务，吸引了大量注重体验和品质生活的游客。

在这里，游客可以近距离观看和接触羊驼、梅花鹿等，给他们喂食，享受萌宠投喂带来的乐趣。在这里，游客还可以在庭院内的私汤泡池里尽情享受中药药浴，在山间来一场康养之旅。同时，民宿的无边泳池，不仅能让人尽享清凉，还能让人躺在旁边的躺椅上，吹着田园清风，欣赏山野景致。

“结合时令和节庆，我们会推出相应的活动，比如四月份，我们会组织客人去摘草莓，到了七八月份，我们会组织客人们去蟠桃园采摘桃子，中秋节前则会组织客人一起制作月饼。”冼楚艳笑着说，“当然了，客人也可以选择和朋友好友一起在院子里烧烤，我们可以提供免费的代买服务。”

与酒店的短暂停留不同，民宿让住客有机会深入体验当地的生活，感受当地的文化和风土人情。这种体验让游客们不再着急赶路，而是更愿意“留下来”，不仅丰富了住客们的旅行经历，也让民宿的“外溢效益”更加明显。可以说，民宿的核心竞争力在于它能够给住客提供一种全新的生活方式体验，满足客人的情感需求和精神满足，让它不仅仅是一个睡觉的地方，更是一个能够让人放松心情、感受生活美好的空间。

## 从民宿到平台

走进历山·左岸精品民宿的乡村会客厅，农产品展区让人眼前一亮，“垣曲六宝”“垣曲炒棋”“垣曲菖蒲酒”等当地特色美食、优质农产品

和非遗产品整齐排列，不仅点缀了会客厅，还通过展示与销售，拓展了当地优质农产品的销路，助推乡村经济发展，使这里成为弘扬和传承舜乡文化和风土人情的重要平台。

农产品展销是这家民宿的一个特色。垣曲县文化和旅游局积极与垣曲县消费帮扶超市以及当地的小米、木耳、炒棋、土蜂蜜、猴头菇、羊肚菌等农产品种养合作社进行对接，以内购价向这里提供相关产品。同时，深入挖掘本地非遗资源等，与民宿有关负责人以及剪纸、面塑非遗传承人深入沟通，按照游客要求定制具有垣曲本土特色的非遗产品，让民宿成为展示垣曲、连接城乡的一个微平台。

垣曲县文化和旅游局工作人员杨娜说：“农产品展销区的产品大部分是由本地帮扶超市提供的，主要面向的群体是在民宿住宿的游客。开展展销区不仅可以拉动当地农产品销售，还可以拓展民宿的功能。”

近年来，垣曲县消费帮扶超市及“垣曲县消费帮扶供销数据平台”设立农特产品展销专区，集中展示、销售全县11个乡镇百余种特色农副产品，并免收企业、合作社及农户产品展销、仓储、直播等费用。帮扶超市和平台通过连接本地帮扶能力强、产品质量好、讲诚信的企业、合作社、家庭农场、农户等，促进当地农产品销售，拉动地方经济发展，历山·左岸精品民宿就是其中之一。

为拓宽农产品销售渠道，历山·左岸精品民宿每天在直播间进行直播，推动垣曲炒棋、石磨面粉、垣曲蜂蜜等农产品线上销售，进一步拓展农产品的销售渠道。从民宿到农产品展销平台的转变，不仅为住客提供了更加丰富的消费体验，也为当地农户带来了实实在在的经济收益。

## 从平台到门户

餐厅、包厢、KTV、咖啡厅、茶室、会议室，在历山·左岸精品民宿的公共文化区，拥有各种功能的区域场所一应俱全，为游客提供丰富的休闲体验。

“我们会根据不同的季节为客人提供相应的时令菜，还会提供锅盔、馒头、葱花饼、豆包、花卷等等，这些产品的原料都是我们和当地村民合作，由他们负责耕种，我们再以市场价收购的。当然，游客在这里还可以品味到垣曲县独

具特色的‘垣曲六宝’等特色美食。”冼楚艳说。

这样一来，既保证了农产品的品质与新鲜，让游客能以最实惠的价格品尝到高质量的农产品，同时又有效提升了农户的收入水平。不仅如此，据了解，在历山·左岸精品民宿工作的人员中有20余人是当地村民，主要为服务员、厨师、清洁工等，一定程度上促进了乡村劳动力的回流，为从业村民提供了稳定的收入来源。民宿里用的中药药浴包也来自当地的中药材种植区，民宿运营方与中药材种植户开展紧密合作，凸显民宿康养特色的同时，也拓宽了当地中药材销售渠道。

随着民宿功能的不断拓展，其影响力也在逐步扩大。以民宿为切口，不仅可以促进村民就业，还可以带动乡村旅游业的发展，甚至能让村民成为旅游向导，实现游客与村民的“双赢”。

“来这里住宿的客人很多喜欢去山里转转，呼吸呼吸新鲜空气、采采蘑菇，基于这样的需求，许多村民成了客人的旅游向导，他们通过向住客介绍当地的美景、文化和风土人情，不仅增加了自己的收入，也让住客对当地有了更加深入的了解。”杨娜笑着说。

民宿作为乡村旅游的重要组成部分，正在成为推动全域旅游发展的重要门户力量。以民宿为核心，整合周边的旅游资源，还可以打造出独具特色的乡村旅游线路。“许多客人都会咨询我们周边有什么好玩的，我们会给他们推荐望仙大峡谷、无恨村码头等等，前几天皋落乡岭回村举办的桃花节，我们还在那里摆了摊位，吸引客流到我们这边来。”冼楚艳说。

从为游而住到到为住而游，历山·左岸精品民宿注重充分利用游客外溢流量这一资源，已经跨越了旅游产业的次生产品阶段，正在实现从“配角”到“主角”的飞跃。

从酒店到民宿，从民宿到平台，从平台到门户，民宿行业的每一次蜕变都反映了消费需求和现代旅游业发展趋势的变化，这标志着民宿正在成为推动乡村经济发展的重要力量。民宿不仅为住客提供了个性化的住宿体验，还成为连接城乡经济的重要纽带，不仅能带动乡村旅游业的发展，还能促进村民就业，甚至让村民成为乡村文化的传播者，从而推动乡村经济全面振兴。

记者手记

# 民宿，发展乡村文旅的「助推器」

范娜

近年来，随着乡村旅游的蓬勃发展和消费升级，民宿行业已经从单纯的住宿业态，逐渐演变为推动乡村文旅的重要助力。历山·左岸精品民宿的发展路径，正是这一趋势的缩影——它不仅满足了游客对个性化、体验式旅游的需求，更通过产业链延伸和文旅融合，为乡村经济注入了新活力。

乡村振兴的关键在于盘活乡村资源，而民宿正是连接城乡、激活乡村沉睡资产的有效载体。民宿的兴起，充分利用了当地的自然风光、闲置农房和传统建筑，通过改造升级，赋予其新的商业价值。这种模式不仅避免了乡村资源的荒废，还带动了周边基础设施的改善，如道路修缮、环境美化等，使村庄整体面貌焕然一新。

更重要的是，民宿的运营为当地村民提供了就业机会。从房屋租赁到日常管理，从餐饮服务到农产品销售……村民可以在家门口实现增收。民宿通过雇佣本地员工、采购本地食材，形成了“民宿+农户”的合作模式，可以推动乡村经济从单一的农业生产向多元化服务延伸。内生动力，正是乡村振兴可持续发展的关键。

产业延伸，从住宿到乡村产业链的重构，民宿的价值不仅在于提供住宿，更在于其强大的产业带动能力。民宿在经营过程中，可以结合游客对当地文化的兴趣和优质农产品的需求，逐步将业务拓展至农产品销售、手工艺体验等领域，形成了“住、食、购、游”一体化的产业链。例如，民宿可以结合当地特色，推出“民宿+果园采摘”“民宿+非遗体验”等主题产品，让游客深度参与乡村生活。同时，通过搭建线上电商直播和线下展示销售平台，帮助当地农户将当地特色美食、优质农产品等推向更广阔的市场，实现“小农户对接大市场”，不仅提升了农产品的附加值，还增强了乡村产业的抗风险能力，为乡村振兴提供了可持续的产业支撑。

文旅融合，打造乡村文化新IP。乡村振兴离不开文化振兴，而民宿恰恰是乡村文化传播的重要窗口。民宿可以通过挖掘本地历史、民俗和非遗资源，将文化元素融入民宿的各个环节，使游客在住宿过程中自然而然地感受到乡村的文化魅力。民宿还可以通过整合周边文旅资源，打造主题旅游线路，吸引更多文化爱好者和深度游客，让静态的文化资源“活起来”，形成独特的乡村文化IP。

整体而言，民宿不仅是旅游业的创新业态，更是乡村振兴的重要抓手。它通过盘活乡村资源、延伸产业链，促进文旅融合，为乡村带来了人流、资金流和信息流，推动了乡村经济的多元化发展。在运城市打造“一城两区三门户”的背景下，随着消费者对乡村生活的向往持续升温，民宿行业有望进一步发挥桥梁作用，成为城乡融合、文旅兴农的重要载体，民宿行业将迎来更大的发展空间。

平陆县再添一家现代化面粉加工企业

## 智能化生产助力传统面粉产业升级

本报记者 范娜/文 本报记者 陈方斌/图

近日，位于平陆县现代农业产业园内的塬麦面粉加工有限公司正式投产（下图）。这家以智能化、自动化生产为亮点的面粉加工企业投产，标志着平陆县面粉加工业迈入新阶段。

走进平陆县塬麦面粉加工有限公司生产车间，映入眼帘的是一排排高速运转的智能化设备。与传统面粉加工厂不同，塬麦面粉厂引进了一套全自动的制粉生产线，生产过程全封闭、无粉尘，生产工序基本实现了程序化和智能化。



公司总经理李泽义介绍，厂房内的各类智能化设备于去年12月试运行，现有20多名员工，均为周边村民。从原粮清洗、烘干到磨粉、包装，全部由机器完成，工作人员通过中控室一个小小的话筒即可掌控设备的运行情况。

这种智能化生产方式不仅极大提高了生产效率，还确保了产品的品质。公司执行董事马会民表示：“从原粮仓到配粉仓、打包仓，每颗小麦要经过26公里、6道工序的低温研磨。这种工艺使面粉的体感温度保持在较低水平，最大程度地保留了小麦的营养成分和麦香味。”

除了智能化设备，塬麦面粉厂还引进了先进的“六皮八芯”“三渣三尾”生产工艺。在全封闭、低速、低温的环境下，小麦被碾压成粉，生产出的面粉麦香浓郁，口感筋道有嚼劲。同时，公司还坚持选用本地优质小麦作为原料，不添加任何添加剂，最大程度地保留了面粉的原生风味。

面粉的质量安全是消费者最为关心的问题。塬麦面粉厂采用国内先进的专业检测设备，对每一批次的产

品进行严格检验，确保面粉符合高标准的质量要求。公司还根据客户需求，生产不同规格和标准的面粉，满足多样化的市场需求。一家馍铺工作人员表示：“用了塬麦面粉后，蒸出来的馍色泽好、口感佳，销量比以前高了很多。”

塬麦面粉公司的投产，还为周边群众提供了就业机会。职工陈兆辉说：“我之前在外地工作，离家远，照顾家庭很不方便。到这里上班后，工作待遇不错，离家又近，既能赚钱又能照顾家里，感觉非常顺心。”

平陆县塬麦面粉加工有限公司占地面积71.2亩，拥有智能化生产加工车间12000平方米、粮食储备仓库6000平方米、成品仓库4000平方米、机修车间和下游产品车间2500平方米。公司依托平陆优质粮源，年可生产各种面粉10万吨。

“目前公司的销售网络除了覆盖运城本地外，还延伸至三门峡市、太原市，甚至在北京、四川等地也能看到塬麦面粉的身影。下一步，我们将进一步优化生产工艺，提升产品质量，同时加强品牌建设和市场推广，让平陆面粉成为消费者信赖的选择。”马会民信心满满地说道。



4月11日，山西派尔家居有限公司的技术人员正在观察机器运转情况。

作为芮城县首家树脂集成墙板制造企业，该公司生产的树脂集成墙板具有绿色环保、保

温节能、抗外力、耐撞击刚柔并存之特点，并且尺寸可随意定制，不仅节省成本易清洁，还能防潮防蛀易施工。产品上市一年来，市场反响良好。

董应赞 摄