



折桥村折桥湾户外露营地。



集游客接待、产品展示、餐饮美食于一体的折桥大院。
本版摄影:新甘肃·甘肃日报记者 顾丽娟

农家乐何以『乐』农家？

——解码临夏市折桥村农家乐的成长逻辑

新甘肃·甘肃日报记者
顾丽娟 王 虎

40多年前,临夏市折桥镇折桥村,国道旁一间农家小店凭一道“爆炒草鸡”试水餐饮。

谁也没想到,这盘炒鸡,竟“炒”出了一个村的富民产业。

如今,这个700多户人的村子,148家农家乐连片成势。年接待游客超百万人次,创收1.5亿元,纯收入5000余万元,1200多名村民在家门口实现了稳定就业。

近年来,折桥村先后入选“全国首批乡村旅游重点村”“中国美丽休闲乡村”,餐饮业、乡村旅游业已成为这里推进乡村振兴的重要抓手。

日前,记者走进被誉为“河州美食第一村”的折桥村,探寻148户农家乐抱团发展的成长逻辑。

逻辑一:把土味做足

折桥村的农家乐发展史,还要从周进文家说起。

在上世纪八十年代,国道边的折桥村是临夏前往兰州的必经之路,南来北往的行人客商多会在此落脚休整。

1982年,村民周进文看中了这里的客流优势,在家门口支起小摊,售卖茶水、锅盔和炒面片。

那时的客源,多是货车司机和往来商贩。他们停留时间短,大多只是点点简单的饭菜,歇歇脚继续赶路。

有一次,客人看到院里散养的土鸡,希望现场烹制一道菜肴。周进文就选用本地的辣椒和自家榨的菜籽油,旺火快炒,做成极具当地特色的“爆炒草鸡”,让客人赞不绝口。

一来二去,这道“爆炒草鸡”凭借着新鲜食材和地道风味,成了小店的招牌菜,不少客人专程绕路前来品尝。

2007年,女儿周玉秀接手小店继续经营。

如今,“周家爆炒草鸡”店已经由第三代人接手经营。周进文的外孙马文波守着这家店,也守着长辈留下的老味道。

正是多年不变的味道,让“周家爆炒草鸡”的名气逐步扩大,兰州、甘南等地的食客也慕名而来,每到饭点小院总是座无虚席。

一盘小小的“爆炒草鸡”,让村里人看到另一种赚钱的可能。不少村民将自家院落简单装修后,开起了小餐馆,服务南来北往的过路人。各家的菜单上,都少不了这道用本地家养土鸡制作的“爆炒草鸡”。



折桥村农家乐美食。

随着客人越来越多,一道又一道本地美食被写进菜单。

肉末粉条、炕锅洋芋、虎皮辣椒、酸辣白菜,这些地道的农家菜,现在成了“折桥四大名菜”。手抓羊肉、河州包子、临夏暖锅等特色美食也成了外地客人到访河州的必尝美味。

折桥村党支部书记马福荣在村里工作了27年,是农家乐发展的见证者:“从2006年起,村民的经营理念有了提升,原来的小餐馆开始升级为农家乐。2010年后开店速度逐步加快,到高峰期时,村里的农家乐达到155家……”

截至目前,折桥村稳定运营的农家乐共148家,经营户年均收入达30万元至50万元不等。

随着经营户的不断增多,围绕农家乐的产业链也在逐渐形成。周边村庄连片种植蔬菜供应农家乐,村内配有土鸡散养点、标准化消毒餐具厂、盖碗茶加工坊等,种养、餐饮、配套服务初具规模。

在马福荣看来,折桥村能将小餐馆开成农家乐,又把农家乐做成产业,最核心的竞争力就是乡土味道——

鸡是本地农户散养的土鸡,蔬菜大

多是临夏本地出产,就连做法都是祖辈传下来的本地手艺。

这一口家家户户都在坚守的“河州味道”,吸引了客流,也接住了客流。

逻辑二:把品质守好

走进折桥村,主干道两边大大小小的农家乐招牌上,“爆炒草鸡”四个字格外醒目。

不同的店铺,相同的菜系。当整个村子都在经营同样的产品时,最要紧的,是如何守住味道、保住口碑。

马福荣说,随着农家乐产业规模日益扩大,慕名而来的游客越来越多,部分经营户也曾动过“低价引流”的心思,“这个想法刚冒头,就被村里和老经营户制止了。”

折桥村村“两委”,十分珍惜来之不易的发展势头和发展机会。

2016年,在村“两委”的引导下,折桥湾农家乐建立了行业自律机制:经营户们共同约定不搞恶性竞争,统一执行盖碗茶6至10元的指导价,引导大家在菜品质量和服务

体验上比拼高下。

同时,对以次充好、压价引流的经营户进行约谈提醒。

“能留住回头客,靠的从来不是低价,而是真材实料和传统手艺,以及真诚的待客之道。”以马文波为代表的老牌经营者都有着这样的共识。

多年来,折桥村逐渐形成了统一的经营模式:招牌“爆炒草鸡”必须选用本地散养土鸡、顾客进店后现炒现做;肉末粉条、炕锅洋芋等特色菜,选用新鲜食材,沿用传统做法烹制,不偷工减料、以次充好。

在固守传统老味道的基础上,各家店铺结合游客口味,推出菌汤鸡、冰煮羊羔肉等40多种创新菜品,分头探索特色项目,既守住河州饮食根脉,也跟上多元消费需求。

2025年,村民马志明瞄准年轻人休闲露营需求,打造了折桥湾列车营地。

在列车营地,马忠明边带着记者参观边介绍:“每节车厢都是独立的餐饮包厢,周边有户外营地,还配套了儿童游乐区,游客既能进店品尝特色美食,也可以自带食材露营。”

“今年‘五一’假期,店里几乎天天满座,这两个多月,营收就突破了80万元。”谈及经营红火的秘诀,马忠明说,以前农家乐靠口味留客,现在不仅要口味好,也要环境好、体验好,“不管怎么变,都要把品质做好,把服务做好!”

积石山籍商户李凡在折桥村经营农家乐数十年。2018年,他关停原有小店,租下有两层楼的院落,开办了保安族饮食文化苑,餐品以麦穗麦仁包子、麦仁粥、蜂窝糖包等保安族杂粮美食为主,形成了独一份的风味。

在李凡看来,不管是传统口味还是创新菜品,守住品质才能做长做远,“回头客上门,靠的就是对味道和品质的认可,这也是我们农家乐的底气。”

这些年在折桥村,无论是街边小店,还是“网红”农家乐,大家对品质的共同坚守,让“河州美食第一村”的招牌越擦越亮。

逻辑三:把政策落实

从零散经营,到产业集群,折桥村的发展离不开地方党委、政府的长期扶持与系统引导。

临夏市商务局下设美食产业中

心,10多名工作人员常年年在折桥村工作。他们从资金、培训、品牌宣传等多维度着手,为经营户解决发展路上的难题。

村民有意向开办农家乐,但手头资金不足怎么办?美食产业中心对接银行推出无抵押、无担保低息经营贷款,帮助经营户解决起步阶段的资金难题,仅2025年就为132家经营户发放扶持资金3042万元。

缺少厨师、服务员等技能型劳动力怎么办?临夏市推动区域龙头餐饮企业成立烹饪学院,聘请专业厨师、门店经理定期下村授课,帮商户培训员工,提升服务水平和经营能力。

如何让折桥美食走出临夏,让更多人知晓?当地常态化举办美食大赛,依托当地举办的牡丹嘉年华、城市马拉松等大型节会,把折桥“爆炒草鸡”“折桥四大名菜”等特色美食送上赛事补给台,持续扩大品牌曝光度。

临夏市美食产业发展中心主任马晖伦说,中心所有工作都是围绕经营户需求展开,不搞粗放的普惠补贴,只做落地见效的贴身服务。

为了让农家乐产业进一步发展,折桥村对村里的基础设施也进行了改造。

采访中,多位经营户表示,早年开店期间,村内道路狭窄、停车资源紧缺、污水垃圾处理不规范等问题突出。

近年来,当地持续加大资金投入,逐项补齐基础设施短板:全域铺设污水管网,翻新改造村内巷道,建成标准化生态停车场;全村农家乐全部完成清洁能源取暖改造,厨房统一加装高效油烟净化设备;配套建设统一餐具消毒厂、厨余垃圾集中收运站点。同时,打造“盖碗巷”特色小微景观,全方位塑造“河州美食第一村”整体品牌风貌,既守住了乡村生态底色,也为游客营造干净舒适的乡村旅游体验。

2024年7月,临夏市投资4000多万元,建成集游客接待、产品展示、餐饮美食、特色民俗于一体的折桥大院文旅综合体,推动产业从单一餐饮向“吃住游购娱”的综业态升级。

产业兴旺,村民成了最大的受益者。

2016年,马文波兄弟分家各自经营农家乐,目前日均营收超2000元,周末、节假日更是收入翻番,日子越过越红火。

村里的脱贫户马玉忠靠着3万元的产业补贴和低息贷款,开起了农家乐。短短几年,他翻盖了新房、购置了新车,告别了外出务工的日子。

说起村里的发展,马福荣很自豪:“2025年,全村村民人均收入达到26746.88元,村集体经济突破20万元,农家乐已经从村民‘养家糊口’的副业,变成了支撑全村发展的核心主导产业。”

从一盘“爆炒草鸡”,到富了全村的农家乐产业,折桥村的发展逻辑,是几代人数十年接力守护的乡土味道,是家家户户对菜品和服务的执着,是党委、政府实实在在的扶持。

站在村口往里看,巷道里车来人往,农家院里锅铲作响。这热气腾腾的烟火气里,藏着村民真真切切的好日子。这就是“河州美食第一村”的发展答卷——农家乐,乐了游客,也乐了农家。



折桥村处处可见美食宣传标语。



别具特色的折桥村折桥湾列车营地。