

“福至田家” 楼塔乡村振兴路上的共富“尝鲜”

■文/摄 记者 刘殿君 通讯员 方梦婷

“故人具鸡黍，邀我至田家。”盛唐诗人孟浩然，在“绿树村边合，青山郭外斜”的美丽山村景色和平静的田园风光中，和主人“开轩面场圃，把酒话桑麻”。如此恬淡悠闲、亲切自然的画面，让人流连忘返，恨不得立马“奔赴”，体验感受。

人间烟火气，最抚凡人心。快节奏的城市生活中，你是否在寻找那份久违的“故人”家的感觉？是否渴望在忙碌之余能够品尝到那份熟悉又温暖的味道？是否想寻找一处芳草萋萋、鲜花盛开的小院静心休憩？

如今，你可以来到有着深厚文化底蕴和丰富旅游资源的千年古镇楼塔，与你的家人或朋友，走进美丽乡村中的“福至田家”小院，用农家的美食满足你的味蕾，用久违的童心感受家的味道。

线下亲临体验美景，线上“下单”感受美食。楼塔镇在发展吃、住、游、购文旅大产业中，精心打造全产业链，并不断优化完善。他们创新出“福至田家”新模式，不仅能够富了村民，也“福”了游客。



打造“福至田家”线上订餐平台，嵌入共富模块“田家饭”

家住钱江世纪城的小楼和小俞是地道的楼塔人，但夫妻双方都在互联网外公司工作，很少在家烧饭。加之父母在外地做生意，他们很久没有吃到家乡菜了。

偶然间，他们在手机上刷到了“福至田家”小程序，点击进入“田家饭”模块，映入眼帘的是几十道家乡的美味佳肴。仙岩土鸡、楼塔大豆腐、楼塔溪鱼，小夫妻一口气点了不少早已垂涎三尺的家乡美味。

按照导航，他们驱车不到一小时来到了点菜的这家农家小院，主人正热情地把一个个精美别致的餐盘端了上来，里面盛满了他们朝思暮想的家乡美味。望着熟悉的田园山水，品尝这魂牵梦萦的家乡美食，小两口感受到满满的幸福。

清晨的第一缕阳光洒在田间，新鲜的食材在晨露中苏醒。从地里到盘里，现摘现炒、现宰现烧。每一口食材，都仿佛带着大自然的呼吸与节奏，让食客在品尝中感受到生命的活力与美好。这就是楼塔镇新近推出的“福至田家”，线上

下单，线下享受，方便快捷。

原来，为了做精做深文旅产业，今年，楼塔结合当地丰富的绿色“土特产”实际情况，在全镇100多家餐饮店中，精选了几家作为试点，在线上开发相关小程序，全面立体式推出了楼塔美味，让游客吃得放心，吃得安心，吃出文化，吃出“福”味。

首批“上线”四家“农家乐”，不仅农家小院精美别致，“大厨”手艺精湛地道，而且大都有着接待游客的丰富经验，吃住游等都能满足大家个性化的需求。

在“福至田家”，每一道菜都承载着家的记忆与温度。主人用楼塔老饕对待美食的认真态度，层层把关筛选田家，精选优质食材，将美味送上餐桌。

经典家常与创新融合，常来的食客发现，菜单每日更新，总有惊喜等着发现。招牌菜品，则每一口都有着“妈妈的味道”，让人回味无穷。

走进农家小院，无论是装饰风格还是氛围营造，都让游客仿佛置身于一个

温馨的家中，让大家在品尝美食的同时，也能感受到家的温暖与舒适。

通过小程序，随时随地预览菜单，提前预订，到店即享，无需等待。线下支付，安全便捷，让大家吃得放心，付得安心。走进店内，宽敞明亮的空间，让游客在享受美食的同时，也能感受到一份宁静与惬意。

“福至田家”不仅仅是一个线上订餐平台，更是一个传递爱与温暖的地方。首批上线的“恒福居”“美福居”“沐心山房”“枫味味觉”四家农家小院，是这份爱与温暖的最佳诠释。



“农家小院”华丽“转身”，挖掘文旅产业“财富密码”

青山绿水间，一座新徽派农家小院，不大不小的方庭中筑有假山和水系，一群锦鲤早已不怕生人，任你抚摸它的大头，张着大嘴讨吃的。这就是位于大同二村余元坞的“恒福居”，首批上线的“福至田家”。

“好的食材往往只需最简单的烹饪，田家饭便是去繁就简，追求的是‘从地里到盘里’的新鲜。这些菜，前一个小时还长在地里呢，这个葱是锅里烧着鱼的时候去摘的。”过去经营“农家乐”的主人芬娟大姐向前来探寻的食客说道。

“我们田家饭讲的就是返璞归真，用大碗盛菜大盆盛汤，不但展现我们田家人的好客，最主要的还是让你能品尝到与星级酒店不一样的味道。”芬娟接着“阐述”。

的确，游客们发现，恒福居的古法蒸

鸡，是精选大小在两斤二两左右的楼塔本鸡，用柴火灶蒸煮。因此，蒸出来的鸡，肉质鲜嫩、入口甘香，越嚼越香。

政府引导把关，时刻提醒经营者：要在过去农家乐的基础上，提档升级，无论是服务、管理还是经营，都要有“精品意识”，“质量至上”。

“恒福居”的芬娟就秉承了这种理念。她做的萧山人的“最爱”蒲头神仙汤，咸鲜开胃，荤素搭配，菜蒲头、河虾、鞭笋，一起蒸煮。汤水中因为有了时令食材的加入，让人更多地体会到食材原本的鲜美，一点点天然的咸鲜，让时令蔬菜的清甜更加凸显。

而椒盐猪蹄和红烧鱼，都是芬娟大姐的拿手好菜。菜品不仅有着田家独特的风味，摆盘上也不输星级餐厅，可谓是

色香味俱全，让人垂涎欲滴。

我已具鸡黍，邀您至田家。在“恒福居”，吃饱喝足后荡秋千、赏锦鲤，或在庭院和好友品茶谈天地，捫蛋悟人生，充分享受“偷得浮生半日闲”的快乐。

“线上触电”后，芬娟大姐的生意比以前红火多了。有了良好的背书和口碑，她的订桌量大幅增加，时常忙不过来，只好介绍给“同伴”。

全新的模式，让楼塔很多“农家小院”热闹起来。游客纷至沓来，人流带来了商流，“芬娟们”摆脱“农家乐”过去粗放的经营模式，开始“精耕细作”，探索着新时期“田家”共富的“新密码”。

突出个性，“福至田家”差异化经营打开新“财路”

很长一段时间，农家乐“大行其道”，一栋农家别墅，一个院子，几张饭桌，主人就开门迎客。由于经营模式雷同，导致“内卷”，“红海”里拼杀后，近年来，农家乐大都销声匿迹了。

为了能将“福至田家”新模式久久常新，楼塔政府引导经营者差异化经营，凭借各自的“独门绝活”，个性化定位，让游客自主选择，现场品尝各有特长的“田家饭”。

管村村的“枫味味觉”就深谙其道。老板章叶锋今年53岁，早年在北方闯荡的时候，爱上了喝酒。所以在开设田家的时候，他便把好喝又养生的特色酒作为“独门秘诀”。

自制的马鹿茸酒是他的“利器”，喝了之后，疏通经络，神清气爽，又能改善睡眠质量。不少客人喝了大

为赞叹，酒足饭饱，在结账离开的时候还要买上一壶带走。

当然除了马卡鹿茸酒外，章叶锋酸甜可口的青梅酒深受女游客的喜欢。楼塔本地无公害的青梅加上特色白酒，随着时间的沉淀，一口小酒微醺，别有一番滋味。

好酒要配好菜。为此，章叶锋也练就了一身好厨艺。说起菜品，他最爱的莫过于三丝藕根。很多人吃过藕，但估计很少吃过藕根。新鲜的藕根，配上火腿丝、青椒丝、红椒丝，再加上秘制调料，入口鲜咸中又带着一丝酸味，既下酒又开胃。这道“田家菜”，成了他的招牌菜，游客线上必点。

“美福居”则走“孩子的路线”。走进的小院，田家可以让孩子们走进田间，摘取刚刚成熟的玉米。每一粒玉米都像是大自然的馈赠，带着田野的问候，成为孩子烧烤后的美味。

而田家不远处的沙趣园里，田家早已备好了工具，孩子们可以尽情地玩耍，堆沙包、挖沙坑，让孩子们快乐地释放天性。

随着夜幕降临，“美福居”二楼平台上，主人将饮料、水果、烤串已经端上了桌，特色烧烤正恭候着访客的大驾光临。新鲜的蔬菜、鲜嫩的肉类，在炭火上慢慢翻烤，油脂滴落，火焰跳跃，每一串都散发着诱人的香味。在烧烤的香气中，游客畅谈生活，分享故事，笑声和话语交织在一起，构成了夜晚最美的旋律。

探索发展新路径，让“共富梦想”一键即享

千年古镇楼塔，有着深厚的文化积淀和良好的生态环境，也让这里盛产各种美食的“原材料”。而让这些绿色的“土特产”化为人们嘴边美味佳肴的，早就有名声在外、家喻户晓的“楼塔十大碗”。

楼塔三鲜、楼塔大豆腐、仙岩土鸡、溪沟杂鱼、烟土猪肉、咸白菜冬笋、霉干菜扣肉、素肠青菜、糖醋肉皮、咸菜炒猪肝等民间菜肴，蕴藏着深厚的乡风食俗和人文内涵。楼塔的“十碗头”取材广泛、调味多变、菜式多样、口味清新、醇浓并重，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，享誉一方。

2024年以来，楼塔镇开展“至田家”共富调研。他们走村入户、主动寻访，了解农户需求和发展建议，新的发展路径逐渐清晰。今年5月23日，楼塔镇首推“至田家”共富模块——田家饭。

历时200余天，“恒福居”“美福居”“沐心山房”“枫味味觉”等“田家”陆续加入，“田家饭”的方式被越来越多的农户和游客接受，并迅速推广开来。

经过前期预热，楼塔“田家饭”反响良好。2024年国庆节期间，就有农户在7天内接待了200多位游客。前段时间，楼塔镇正式推出“福至田家”线上订餐平台，帮助农户拓展线上经营，进一步打响农家菜知名度。

而通过“福至田家”微信小程序，可以随时随地预览菜单，满足了城乡居民“在家订餐、到店即享”的现代化需求，让点餐游客放心游玩、尽兴而归，切实解决游客“在农村游玩不知道去哪里吃、吃什么”的尴尬局面。

“田家饭”的每一道菜都来自于自然，经典家常与创新融合，同样承载着农家的记忆与温度。在“田家”，乡村的自然环境和生态果蔬，已经成了农户致富的密码。“从地里到盘里，现摘现炒、现宰现烧。每

一口食物，都是自然。”“恒福居”主人说道。

近年来，楼塔镇立足自身生态人文环境，以美丽乡村建设为底色、未来乡村元素为抓手、共同富裕实现为愿景，在“绿色+农文旅”发展方向上主动作为。

今年年初，高端品质民宿“无它心舍”在楼塔顺利落户开业，带动了周边民宿、农家乐的发展。此次“福至田家”线上订餐平台的推出，不仅是楼塔打造富有地域特色、具有竞争优势的特色农业产业进行的一次有益探索，也是楼塔实现全镇“文旅提品”的具体实践。

按照楼塔的发展目标，“福至田家”只是探索乡村振兴路上共富的一次“尝鲜”。未来，不仅有更多“田家”触电上线，而且力争“孕育”更多的“福至田家”新模式上线，让乡村振兴大舞台上，奏出一个个华丽的乐章。

