扫码观看
老厂房变身
面食体验基地

武清区丁家酈村“从田间到餐桌”蹚出农文旅发展新路径

一缕麦香传乡土 一座旧院焕新生

天|津|特|色|街|区| 15

打开的N种方式

运河边的麦子收了又种,种了又收,武清区丁家酈村的麦香飘了一代又一代。过去,麦子的终点是粮仓、是磨盘、是案板上热腾腾的馒头面条。如今,一座面食体验基地落成,让这片传统农耕土地有了一种全新的打开方式。黑小麦从育种田出发,经过石磨低温研磨,在年轻人手中完成烘烤,变成一枚枚金黄饱满的面包,被来自京津冀的游客装进后备厢。如今的丁家酈村,正以产业重塑乡村肌理,让这片土地在一揉一烤间,有了新的呼吸与回响。

丁家酈面食体验基地操作间里,面点师(左为王晴然)正在制作中。

从田间到工坊 解锁沉浸式面食新体验

盛夏时节,走进南蔡村镇丁家酈村,麦收后的田野换上了新装,夏玉米正拔节生长。村路旁的院落内飘出阵阵面包香气,丁家酈面食体验基地就坐落在这里。目前,基地已试运营两个多月。

踏入院区,室外活动区视野开阔,624平方米的室内空间宽敞明亮,崭新的实木面案、规整的厨具模具摆放有序。展销台上,“丁家酈”牌古磨黑麦高筋粉与刚出炉的面包并排陈列,原料与成品一目了然。在这里,通透的制作间橱窗也成为一道独特景致,顾客可以透过玻璃直观清晰观看面点师娴熟的手法。

“我们坚持本土种、本土磨、本土做,体验所用的面粉全部来自本村麦田。”基地负责人赵丽一边带着记者参观一边介绍。基地占地近5000平方米,研学教育区可同时容纳60至100名学生开展课程,专业烘焙面食体验区与研发教室也已配齐设备。

在赵丽看来,传统面食体验往往止于“坐下来品尝”,食客看不到面粉的来处,更无从体验面团在自己手中变成面包的过程。“我们打造这座基地,就是想让游客走进来、坐下来、动起来,把麦田文化从‘看得见’变成‘摸得着、做得出、品得到’。”

目前,基地的二期工程已在规划中。赵丽透露,接下来将新增专业面包窑炉2座、DIY体验窑炉7座,进一步丰富户外手工体验业态。此外,基地还计划辟出小型石磨体验区,让游客亲自转动石磨,感受麦粒一点点化为面粉的完整过程。“除了硬件设施上的完备,下一步,体验基地的课程体系也将进一步细化,我们会针对亲子家庭、学校团队、企业团建等不同群体设计差异化的体验内容,让不同年龄、不同需求的游客都能找到适合的参与方式。”赵丽介绍,基地正式运营后,游客可以在专业师傅的指导下,从和面、揉团到塑形、烘烤,亲手完成面包的全部制作工序。“我们计划在今年国庆节之前,把整个沉浸式体验项目打造完成,让游客在这里从认识一粒麦子开始,到亲手把它变成餐桌上的食物,走完一整条‘从田间到餐桌’的旅程。”赵丽说。

当黑小麦遇上“00后” 乡土烟火有了长久传承

“我小时候,常跟着姥爷下地干活。”说这话的,是丁家酈面食体验基地最年轻的面点师王晴然。童年的麦田时光,一直是她最深刻的记忆。

在这个18岁女孩的印象里,儿时的夏天总伴着麦田和农机的声响。“农忙时,姥爷开着一辆农用三马车轰隆隆地驶过田埂,我就坐在‘后斗’里,一路上都是混合着柴油味的麦香。”麦田里,大人弯腰收割劳作,小小年纪的王晴然负责简单的拔草,累了就坐在田埂上歇着,看着风吹麦浪层层起伏。到了王晴然父母这一代,家里人不再靠种地为生,渐渐离开了土地,但兜兜转转,18岁的王晴然又以面点师的身份,重新回到了这片熟悉的土地。

“我是烘焙专业毕业的,所以现在这份工作刚好专业对口,比起收入,我更看重能学到实打实的手艺。”打面、塑形、盯烤炉,日复一日的练习中,她的心里也有了明确的目标:未来想开一间属于自己的面包工坊,专心做自己热爱的面食。

如今王晴然制作面包所用的面粉,正是产自儿时劳作过的这片土地。和过去直接把麦子装袋售卖不同,现在的黑小麦会经过石磨低温研磨,保留原本的麦香,再经由她的双手,做成一个个松软香甜的面包,让本地的粮食有了新的价值。

祖辈一辈子种地收麦,把土地的馈赠收成粮食;而她用年轻的方式,用自己的手艺,接住了祖辈传下来的乡土烟火,让家乡的麦香有了更长久、更鲜活的延续。“我觉得这就是麦田文化最朴实的传承。”王晴然说。

打造完整产业链条 创新业态聚拢京津冀人气

“这些年,村里大力发展现代都市型农业,持续改善基础条件,让粮食丰收有了保障,小麦亩产连续多年超1000斤。”丁家酈村党总支书记张鸿勋介绍,依托天津食品集团帮扶组的扶持,2015年,村里还落地了石磨面粉加工厂,村民收割完麦子可直接就近售卖,省心又能卖上好价钱。“与此同时,村里连片搭建起了果蔬大棚,精品葡萄也成为带动家家户户的致富产业。”从2013年到2025年,丁家酈村村民人均年收入从1.6万元增长至3.9万元,村民腰包越来越鼓,不少人购置了私家车、搬进了宽敞明亮的新楼房,乡村面貌、村民生活迎来全方位变化。

随着产业链的持续延伸,今年,村里的老旧厂房被盘活,“摇身一变”成了丁家酈面食体验基地。目前,基地与周边葡萄种植产业园也逐渐开启了良性联动。“我们希望通过双向引流、优惠联动的方式,把田园采摘和面食体验结合起来,让两个特色业态互补互助,这样一来,游客的游玩体验更丰富,两边也能互相带动人气。”张鸿勋说。

谈话间,记者看到来基地参观、购买面包的顾客络绎不绝。张鸿勋坦言,自试营业以来,面食体验基地的市场热度远超预期。“不仅周边居民常来光顾,甚至还有北京、河北的游客特意前来购买。现在大家越来越注重健康、偏爱乡土原生态产品,亲子体验的模式也正好契合当下的消费需求。”

立足本村深厚的农耕底蕴,丁家酈村明确了“红色研学金穗小镇”的整体发展方向。“围绕这个核心定位,我们把村里的特色点位全部串了起来,打造了一条1.5公里的特色研学动线。黑小麦种植田、面食体验基地、乡村振兴学堂层层衔接,形成了从田间种植、粮食加工、手工体验到研学培训的完整产业链条。”

对于村庄后续发展,张鸿勋有着清晰且务实的推进节奏。“现阶段我们的核心任务,就是把黑小麦面食产业链做精做优,后续根据实际经营状况,循序渐进配套设施,一步步把文旅业态做成熟。”

老旧厂房化身特色产业空间,传统麦香搭上研学文旅新风,本土农耕资源跳出固有发展模式。丁家酈村为这片麦田土地,解锁了全新的打开方式,也为乡村振兴闯出了一条特色鲜活的新路径。

文/摄 记者 侯蕾