

文化新空间“破圈”记



百花园内木艺工坊



平桥非遗文创展示馆内作画



毛尖茶盛展示空间



荷田水铺文化空间



信阳毛尖技艺展示工坊



羊山新区汉茶雅园依水而建

□本报记者 周涛 文/图

信阳又“上榜”了。日前，2026年河南省公共文化新空间典型案例公示，信阳5个新型公共文化空间入选。消息传来，许多人并不意外——这座城市早已不是第一次“批量输出”了。

2021年、2022年，大别山乡村会客厅、弯柳树大讲堂等先后入选全国最美公共文化空间榜；2023年，信阳青年营地、濮公山自然博物馆等斩获全国“百佳空间奖”，“两个更好”书屋项目亮相联合国总部主题展。截至目前，信阳已建成城市书房、非遗工坊、文化礼堂等新型文化空间485处，覆盖全市的“15分钟品质文化生活圈”正从愿景变为日常。

值得追问的是：这些空间不是“挂牌子”的政绩盆景——茶香书房人气火爆，颖园书房实现自我造血，鸡公山非遗馆营收增长、汉茶雅园年接待超十万人次，它们有人气、有活力、能造血。信阳究竟做到了什么？

“建得起，养不起”，是传统公共文化空间最大的痛点。信阳的破局之道，藏在一个词里——“主理人计划”。2024年，信阳市文化广电和旅游局创新实施“主理人计划”，将文化空间所有权与使用权分离，面向社会招募运营主理人，采取“政府引导、社会参与”模式，实现双向奔赴。

信阳市图书馆的闲置库房是首个案例。主理人团队将其改造为“不抽杆”阅读空间，图书馆提供编码图书实现通借通还，主理人则融入新式茶饮、国学讲堂、书法培训、阅读沙龙等业态。开放后活动不断，流量剧增。光山县东岳村文化中心则由主理人将花鼓戏传承中心、乡村民宿、小剧场、文创展厅打包运营，两次登上央视。“两个更好”百花园书屋、“荷田水铺”等团队不再把空间当作“借书

还书”的场所，而是构建集场地、活动、用户、内容、品牌于一体的运营体系，将公共文化服务与文化产业同步推进。

“政府退后半步，社会力量往前一步”——信阳的选择让专业的人做专业的事。

走进新县茶香书房，很难用一个词定义它：是书房，也是茶室；是老年活动中心，也是儿童绘本馆。银龄阅读区、儿童阅览区、自习室、文创展示区、休闲茶室各安其所，每日免费开放，辐射周边近万名居民。这种“一专多能”的模式可总结为“1+N”：一个核心功能搭配N种融合业态。信阳青年营地聚集了文化演出、非遗市集、星空电影、帐篷书店等业态；“两个更好”书屋不断“加码”，融入新时代文明实践中心、家庭教育基地、市民夜校等，常年策划文化讲堂、阅读分享、非遗文创、市民夜校等活动。

“以前觉得文化空间就是借书还书的地方，现在社区里的书屋能上课、能看展、能喝咖啡，孩子放学有地方去，老人退休有事情做。”一位市民的感慨道出了变化——当文化空间变成家门口“顺便”的生活场所，人流量自然就来了。

文旅融合怎么“融”？信阳的答案是：让文化空间直接“长”在旅游场景里。鸡公山景区选定一栋别墅作为非遗集中展示空间，按中式美学布局，与图书馆、生物多样性展馆形成一体化街区，构建大师工坊、青年共创、非遗庭院、数字云空间等板块，集中展示信阳剪纸、罗山皮影、淮滨泥塑等数十项非遗项目。非遗馆打破“看展品”模式，设置百年皮影展区、剪纸大师工坊，开放众创工坊让游客从“看客”变“创客”，定期举办非遗市集，节假日推出汉服国风快闪、民乐演奏、舞龙舞狮等巡游演艺。羊山新区汉茶雅园以宋式美

学为底蕴，以“一园七景”为格局，涵盖汉服体验、茶文化品鉴、游船赏景、露营休闲、古风演艺等功能。汉服体验馆汇聚各朝华服，配备专业妆造师，让市民“一秒穿越”；“汉服咖啡馆”以“穿汉服喝咖啡”降低传统文化参与门槛，湖边的露营地将围炉煮茶、画舫泛舟与宋词吟诵结合。同时，信阳民政部门将婚姻登记服务嵌入景区和露营地，推进“文旅+”向“+文旅”转变——文化空间不再是“配套”，而是目的地本身。

“一方水土养一方人。”信阳文旅人经常用这句话点评文化实践。新型文化空间正是承载“一方文化”的最佳载体。新县“大别红营”研学基地的红色文化、淮滨县“走读淮河”文化园里的淮河文化、固始县根亲博物馆的根亲文化、浉河区信阳毛尖陶瓷艺术馆的茶文化、城阳城遗址公园的楚文化、息县濮公山自然博物馆的地质文化——信阳没有走“千城一面”的复制路线，而是让每个空间从本土文化中“长”出来。

信阳的思路很清晰：文化空间不只是提供服务的场所，更是展示城市人文内涵和历史底蕴的窗口，让市民和游客在探访地域文化的过程中，感受中华优秀传统文化的时代活力。

回过头来看，信阳的“秘密”并不复杂——把专业的事交给专业的人做，让每个空间找到自己的“性格”，把文化服务嵌入老百姓的日常生活，再顺势把旅游“融”进来。

没有花哨的概念包装，只有一砖一瓦的落实。485处新型公共文化空间，不是终点。一个个茶香书房、颖园书房、非遗馆、汉茶雅园正在加速生长，它们如同毛细血管深入信阳的每一寸肌理，让“文化的信阳”变得具体、生动、触手可及。

（照片由AI辅助生成）

文 旅 时 评

让田园承载“诗与远方”

□周涛

菱角塘里，采菱船儿在碧波间轻盈穿梭；葡萄架下，亲子采摘的欢声笑语与果香交织；梨园里，前来体验摘梨子的人络绎不绝……秋日的豫南大地上演着生动的“丰收交响”。这让人不禁感慨，这些曾经只是“土里刨食”的农业场景，如今正悄然变为“农文旅”融合的鲜活图景。

变化的背后，是一场深刻的乡村价值重构：让土地上的产出，从“卖产品”升级为“卖体验”，进而升华为“卖文化”。乡村不只生产粮食，还成为城市人寻觅乡愁、体验农耕、放松身心的“诗与远方”。

近年来，在各级政府的领导下，人们将过去因产能低下被闲置的低洼水塘、连片沼泽、丘陵坡地转化为特色种养基地，通过“党支部+合作社+农户”模式，让村民在家门口就业增收。一方方水塘变成“水上银行”，一片片荷塘化作“生态聚宝

盆”。同时，田园为乡村注入了独特的文化灵魂。文化的加持让旅游从“一次性打卡”变为“有认同感的常来常往”，也让乡村的“土味”变成了引以为傲的“文化味”。

然而，“农文旅”融合方兴未艾，仍需警惕“千村一面”的同质化陷阱。笔者认为，各地要守住乡土本色，防止过度商业化侵蚀乡村的生活气息与淳朴民风；要加强配套设施建设，提升接待能力与服务质量，让游客“来了不想走、走了还想来”；更应注重培育本土人才，鼓励年轻人返乡创业，让“新农人”成为“农文旅”融合的持久动力。

“农文旅”融合不是“锦上添花”的摆设，而是“根深叶茂”的振兴之路。当田园成为景致、农事成为趣事、乡土成为乡愁，乡村便真正活了起来、富了起来、美了起来。期待更多地方以创新之举、务实之策解锁“田园密码”，让希望的田野上结出更多甜蜜的果实。

乡土搭台唱大戏 文旅融合焕活力

『豫出彩·一起来』光山县『咱村有戏』示范展示活动精彩启幕

本报讯（梅曙贤）9月13日，光山县文殊乡东岳村如画里露营地鼓乐喧天，人流如织，“豫出彩·一起来”光山县2026年“咱村有戏”示范展示活动正式启幕。活动深挖本土文化资源，助推文旅消费升级，将农耕民俗、光山花鼓戏等非遗项目融入沉浸式乡土演出，以古今交融的艺术表达，奉上一场兼具乡土气息与文旅融合特色的文化盛宴。

上午9时，开场鼓舞《盛世欢歌》率先登场。16位女鼓手红衣执槌，鼓点铿锵、节奏明快，瞬间点燃现场气氛，台下掌声雷动。

作为“咱村有戏”省级展示点，东岳村近年来发展蓬勃。36名村民合唱村歌《东岳梦华》，质朴的歌词唱出村庄蝶变历程与村民逐梦的精神风貌。该村党总支书记杨长家登台分享感悟：“让东岳村美如画，让乡亲们活得有尊严。”朴素的心愿赢得现场经久不息的掌声。

本次活动重头戏——经典光山花鼓戏《夫妻观灯》全新亮相。演出保留传统唱腔与程式表演精髓，融入当代审美与生活化元素，舞台层次更为丰富，人情情感鲜活饱满。台下观众全神贯注，不少老戏迷跟着旋律轻声哼唱。

“花鼓戏是光山人的乡音，更是代代相传的文化根脉。今天在村里演绎《夫妻观灯》，台下既有伴着花鼓戏长大的老人，也有不少年轻观众。我们特意加入现代元素，就是希望传统戏曲更贴合年轻人审美，把光山花鼓戏这张文化名片传承下去。”演员岳华说。

随后，舞蹈《茶香漫谷》、唢呐独奏《沸腾的黄土地》、民间小调《打桑叶》、原创歌曲《外婆家的花鼓戏》等节目轮番上演，浓郁乡土韵味扑面而来；红色宣讲《永远的丰碑》带领现场观众重温红色记忆；女声独唱《追梦的信念》《一路阳光》、吉他弹唱《在你的身边》《海阔天空》、广场舞《编花篮》接续登台，充分展现新时代乡村蓬勃生机。露营地掌声、欢呼声此起彼伏。

本次活动由信阳市文化广电和旅游局主办，光山县文化广电和旅游局、文殊乡人民政府承办，光山县文联、光山县红色文化宣传教育中心、光山县发展投资有限责任公司协办。除主舞台文艺演出外，现场同步设置非遗摄影展、农特产品展销等板块，打通“文化演出+非遗体验+消费带动”完整链条，为以文塑旅、以旅彰文注入全新活力。

“很高兴来到活动现场，在家门口就能欣赏这么多精彩节目，还有农特产品展、摄影展，真是大饱眼福。希望‘咱村有戏’活动常办常新，让更多乡亲参与其中，大家的日子像戏文里唱的那样，越过越红火。”观众向玉琳说。

光山县文化广电和旅游局党组成员胡庆辉介绍：“我们举办‘咱村有戏’示范展示活动，不只是简单的送戏下乡，更是让群众当主角、让非遗活起来、让文旅消费热起来。东岳村拥有花鼓戏、红色文化、田园风光多重资源，我们把舞台搭在露营地，把展陈展摆摆在群众身边，就是要串联文化惠民与文旅消费，让老区乡村既有‘文化味’，更有‘烟火气’。下一步，光山县将持续擦亮‘豫出彩·一起来’品牌，把更多优质文化资源输送到基层，坚持以文塑旅、以旅彰文，助力乡村全面振兴。”



光山花鼓戏《夫妻观灯》



百年味道 匠心如一



砖桥月饼制作工坊

本报记者 周涛 摄

中秋临近，在光山县砖桥镇的街巷里，浓郁的饼香从各家作坊飘出来，顺着风能香过半条街。砖桥月饼非遗工坊内，工人们正

忙着和面、配料、擀皮，案板上的面团在手掌下翻揉捶打，节奏沉稳。层层起酥的面皮包裹着鲜甜咸香的芝麻馅料，装入烤盘烘烤20分钟后，表皮金黄、热气腾腾的月饼便出了炉。

砖桥月饼的历史可以追溯到清朝末年，当地文氏家族世代制作月饼，至今已传承四代，手艺延续百余年。几代人只专注一种口味——酥皮芝麻馅。工坊里的老师傅常说，老手艺的“老”，藏在细节里。

砖桥月饼的馅料简单健康——冰糖、芝麻、小橘子丁、青红丝按比例混合，不加任何添加剂和防腐剂；面皮用小麦粉和植物油制酥，讲究的是酥、脆、爽口、香甜不腻。制作月饼，第一道工序就是和面，一团面要和40分钟到60

分钟，和得熟、不沾手、不沾案板，这样做出来的月饼才酥脆好吃。

这份老味道，早已不只是光山人的中秋记忆。2012年，光山籍91岁高龄的中科院院士文圣常品尝家乡砖桥月饼后，欣然题写“月悬故乡天，饼释游子念”。2017年，砖桥月饼制作技艺入选信阳市非物质文化遗产；2022年，又列入河南省非遗扩展项目，砖桥月饼同时位列“光山十宝”之首。

“几代人就做这一块饼，不能让它断在我们手里。”这是工坊传承人常挂在嘴边的话。从清朝末年的文氏作坊至今，巴掌大的酥皮月饼里，装着的是100多年的手工温度，也是光山人对“老味道”最踏实的守护。

（本报记者 周涛 整理）



文旅时空新闻热线

袁 野:138 3978 1529

周 涛:186 9772 8165

李亚云:137 2312 2193

邮 箱:xybyuanye@163.com

文旅时空微信公众号