



“黄金链条”何以链接城乡

——丽水乡村运营合伙人强村富民观察(中)

有人说,乡村CEO的到来,在城乡沟壑间构筑起乡村运营的“黄金链条”。“黄金链条”是怎样炼成的?又何以改变乡村,推进城乡融合?

强村多了渠道

端午假期,龙泉宝溪乡溪头村的游客多了起来。

溪头村是近现代龙泉青瓷传承地,文化资源深厚,很早就琢磨起了乡村文旅运营的大文章。

2024年,王勤刚从上海远道而来,带着“拉着你”乡村振兴共同富裕合伙人团队入驻溪头村。他们接手红耀太空舱基地、溪头小筑、龙窑艺术酒店等文旅项目运营,升级“不灭窑火”开窑活动,设置“玩泥巴”拉坯体验,“音乐角”流行音乐会,篝火晚会、火壶表演等“火的狂欢”系列活动。专业的乡村运营团队,为窑火重燃加了一把火。

“入驻近一年,我们运营这些文

旅项目,加上收取民宿、酒店等的物业管理费用,预计收益在150万元左右,溪头村从中能分成70万元。”王勤刚介绍。

如今,溪头村每周都会推出“不灭窑火”龙窑烧制活动,以艺术化的方式再现传统龙窑点火、开窑等场景。村里顺势推出了美丽村庄精品旅游线路,串联起周边16个村、4个国家4A级旅游景区,“一盘菜”变“一桌菜”,“过路游”变“过夜游”。溪头村党支部书记曾志华说,2024年,溪头村村集体经济收入超193万元,年吸纳游客28万人次,旅游收入达3500余万元。

再过几个月,在云和县云坛乡梅湾村,上海缘界体育文化集团投资建设的户外运动基地即将对社会开放。“以休闲运动为流量入口,努力将更多城市资源导入乡村。”该集团运营总监胡天宇介绍,“项目预计每年能为当地引流6.5万人次,营

业额可达770余万元。”

让“沉睡”的乡村资源变身“聚宝盆”,需要更开阔的视野、更创新的思维和更包容的态度。具备这些专业素养的乡村运营合伙人,立足丽水山水生态、人文资源和产业特色,发展创意农业、旅游文创、健康养生等产业,培育研学、露营、旅拍、乡村文艺活动等多元业态,打造一个又一个乡村“爆款”产品。

今年,我市33个重点村入选省级首批支持名单,数量占全省近三分之一。“我们要充分发挥重点村的带动作用,通过‘以强带弱’‘联村共建’等模式积极探索组团发展机制,以重点村带动片区组团协调发展。”丽水市农业农村局相关负责人说,开展乡村运营合伙人招募,就是要以运营为纽带,串起城乡要素流动的“黄金链条”,全市域一盘棋,谋深做实“强城”“兴村”“融合”三篇文章。

(下转第二版)

我市4条立法建议被全国人大采纳

本报讯(记者 徐小骏)“没想到我们基层的声音,被国家立法机关采纳了,感觉特别有成就感。”近日,当得知自己的意见被全国人大采纳,丽水市发改委国民经济和体制改革综合处副处长黄一萍开心地表示。

4月30日,《中华人民共和国民营经济促进法》(以下简称《促进法》)经第十四届全国人民代表大会常务委员会第十五次会议通过,自2025年5月20日起施行。在《促进法(草案)》意见征集时,作为全省首个地级市“国字号”基层立法联系点的丽水市人大代表联络总站献计献策,向上提供了多条立法建议。经基层立法联系点核对,最终有4条意见被全国人大采纳。

为生动诠释全过程人民民主的深刻内涵,让建议从基层实践中来,最终成为国家法律的一部分,今年1月17日,丽水市人大常委会法工委在市人大代表联络总站组织召开《促进法(草案)》意见征集座谈会。这也是该总站被确定为全国人大常委会法工委基层立法联系点后首次开展的活动。活动中,市府办、市公安局、市发改委等相关部门负责人以及企业和商会代表围绕各自职能和实践,从不同角度对法律草案提出了修改意见。

其中,黄一萍提出:“建议在第六章‘服务保障’中增加‘加强涉企收费行为的监督,坚决纠正乱收费乱摊派等行为’。因为除了涉企执法检查处罚问题,乱收费、变相摊派等问题也对企业生产经营造成较大影响,需要加强监督。”该建议被《促进法》采纳体现在第六十一条第三款中“任何单位不得违反法律、法规向民营

经济组织收取费用,不得实施没有法律、法规依据的罚款,不得向民营经济组织摊派财物”。

浙江欧亿轴承制造有限公司董事长王华文、丽水市公安局经侦支队支队长张兆彦则建议将草案中的“规范异地行政执法行为”修改为“规范异地执法司法行为”。他们的理由是:仅规定异地行政执法不能囊括当前国家机关异地违法办案破坏民营经济发展的所有情形,故需要将所有国家机关所有类型的执法和司法办案活动都纳入到规范范围。最终他俩的建议也被《促进法》采纳,体现在第六十四条相应条款中。

除了市人大常委会开展意见征集外,丽水各县(市、区)人大常委会也高度重视,主动发函各单位,并通过浙里人大数字化应用向人大代表征求修改意见。其中松阳人大常委会办公室秘书科副科长陈叶辉和庆元司法局松源司法所副所长陈超慧各有一条建议被采纳。“通过这次活动,我知道了原来立法不只是国家大事,也是我们普通老百姓的身边事。”陈超慧说。

市人大常委会相关负责人表示,下一步,将继续充分发挥“国字号”基层立法联系点“立法直通车、民意连心桥、法治推进器”作用,既把基层群众的意见和建议和丽水经济社会发展的典型经验做法呈报上去,努力在国家政策、法律制定中体现丽水元素、贡献丽水智慧;同时,也要拓展功能,将我市改革发展中的难点痛点以及需要国家层面引起重视和支持的问题反映上去,努力争取国家资金、项目和政策支持,助推丽水高质量发展建设共同富裕示范区。

探索解决助餐服务“最后一公里”难题 松阳无人驾驶助餐车为老人送上“暖心饭”

本报讯(记者 江敏 通讯员 翁恺科 鲍根根)“88岁喽,现在每天有人把热饭送到家门口,太方便了。”昨日中午,家住松阳县西屏街道城北社区的老人卢珠环吃着由无人驾驶智慧助餐车送来的热乎饭菜,笑着说道。

为探索解决传统助餐服务“最后一公里”运力不足问题,今年5月,松阳引入无人驾驶智慧助餐车,利用智能导航系统和5G物联网技术,实现日均40单“零接触”配送,单公里运营成本下降40%,人力成本降低35%。

上午8时,松阳县集中配送餐车的后厨一派繁忙。洗菜切配、烹炒装盘,刚出锅的菜被工作人员打包后迅速装入保温箱,并送上无人驾驶智慧助餐车。随着“发车”指令发出,助餐车会根据智能导航系统精准规划的送餐路线,陆续将热餐送至点位。

据了解,无人驾驶智慧助餐车设有多组前沿传感器和激光雷达,可360度无盲区地感知周围路况,能实现全天候、全时段配送。经过前期调试和道路测试,目前该车辆正式转为“外卖员”。

“从出发到送达,手机连接餐车的系统全程都会有提示,让我们实时了解配送情况,比如几点餐车抵达哪个点位,都清清楚楚。”配餐管理员潘长平说。

中午时分,助餐车抵达城北社区取餐点,卢珠环准点吃上了热乎饭,保温餐盒里装着玉米排骨、豆腐干炒蒜苔、炒腐竹和米饭,而这一顿饭算下来还不到3元。“依托松阳县推出的分级收费政策,60周岁以上80周岁以下的老人,每人每月支付200元即可享受一日两餐服务,80周岁以上的老人每月只需150元,包括一荤两素一饭。”松福养老服务有限公司负责人徐浩前介绍。

目前,松阳无人驾驶智慧助餐车集中配送城东社区、城东社区(慧明小区)、城北社区和乌形山村4个点位。在乌形山村的取餐点,老人们望着驶来的助餐车满脸笑意。“保温餐盒的保温效果更好,不用额外花钱,还能循环使用,既方便又环保。”乌形山村村民王大爷说,工作人员每天都会来回收用过的保温餐盒,再带回去统一清洗消毒,大家吃着很安心。

今日观察

本报记者 陈春 谢孔伟

这几天,在云和县崇头镇张家地村,北京星港影视文化传媒有限公司董事长于峰忙着筹建红色影视文化基地,为即将拍摄的新电影选角。前不久,丽水举行乡村运营合伙人招募大会,于峰与其他15组运营团队和丽水16个村签约,涵盖文旅、影视、电商等领域。

在丽水,乡村运营合伙人串联起“市场+运营主体+村集体+农民”间的链条,把现代专业的运营手段、合作模式、产业思维,从城市带到乡村,又将得天独厚的自然风貌、人文资源、业态空间,从乡村融入城市。

铸剑古礼



端午期间,第三届端午铸剑活动在龙泉宝剑小镇广场拉开帷幕。百余名非遗代表性传承人、工艺美术大师和铸剑师身着传统服饰,迈着铿锵有力的步伐列队进场。击鼓鸣号、敬香祈福、诵读颂文、取火接阳、圣火旺炉……在古老的铸剑仪式上,东晋葛洪《抱朴子》中记载的“端午正阳铸剑”场景重现。活动现场还设置了装配区、宝剑游戏体验区和市集售卖区,游客们可以亲手体验锻剑。 记者 贾恒 通讯员 周彩萍 摄

云和探索有机鱼全产业链发展 一条鱼,吃出N种可能

本报讯(记者 徐小骏)“直营店开业只有短短几个月,有机鱼就受到了很多顾客喜爱,已经售卖3万多斤。”昨日,云和“年年有鱼”有机鱼直营店负责人王厚发说,为了让顾客能第一时间品尝到云和湖有机鱼的正宗风味,不久前,店铺完成了厨房区域改造,还升级增设了烧制、粗加工、速冻、真空包装配送服务。

“我们原来只售卖鲜鱼,今年通过增加配送服务,进一步扩大了市场消费需求。”王厚发介绍,店铺以烹饪有机鱼汤为主,同时也能根据顾客的具体需求进行烧制。

位于云和湖畔的赤石乡,坐拥着1.5万亩水域,这也造就了浙江省

第二大有机鱼认证品牌——云和湖有机鱼。近年来,当地积极探索云和湖有机鱼全产业链培育路径,通过构建云和湖有机鱼产业体系,将有机鱼做成一个富民产业。

除了推出有机鱼外卖服务,位于赤石乡赤石村的云和有机鱼旗舰店也在去年推出了“一鱼七吃”全鱼宴,将鱼头、鱼背、鱼腩、鱼鳞、鱼肉、鱼松、鱼皮等不同部位通过炖煮炸焖不同烹饪方法,摇身一变成为有机鱼头、渔娘炸鱼、鱼松焖饭、啤酒脆鱼腩、船娘鱼皮羹、渔家糟鱼块、鱼鳞冻等,吸引众多游客前来品尝。

“一鱼七吃”不仅是一种烹饪技术,更是一种对食材的全面利

用。”云和有机鱼旗舰店负责人王祖福介绍,“我们结合了云和湖有机鱼食材的特性,借鉴古菜谱上的传统做法,并融入现代烹饪技术,研发推出云和湖有机鱼‘一鱼七吃’新吃法,将鱼每个部位的材质特性发挥得淋漓尽致,尽显鱼宴风范。”

王祖福说,“一鱼七吃”是云和餐饮业的一次大胆革新,不仅满足了现代人对健康饮食的追求,也为传统食材的创新发展打开新的可能。自开业以来,有机鱼旗舰店已接待游客超过万人次,营业收入超百万元。

与此同时,当地还依托数字化改革与产业融合创新,建成“一湾

渔”数字化共富渔场,践行“人放天养”的渔业发展模式,完善有机鱼安全生产监测体系;研发上线“一湾渔”数字化小程序,搭建集有机鱼烹饪教学、线上订购、旗舰店订餐、直营店配送于一体的数字平台,实现有机鱼养殖、认养、配送、销售、烹饪、文旅一体化。

“云和有机鱼产业正在以一种全方位、多层次的姿态,展现出强大的发展活力和潜力。接下来,云和有机鱼产业将继续秉持绿色发展理念,以数字化为驱动,不断优化产业布局,提升产品附加值,让云和有机鱼的美味与品质走向更广阔的市场。”赤石乡党委书记刘鑫表示。

组织1500名山区孩子走进城市

“处州青荷·带你看世界”公益研学活动启动

本报讯(记者 董陈磊 通讯员 陈菲)6月1日上午,“处州青荷·带你看世界”公益研学活动在浙西南革命根据地纪念馆红色大讲堂启动,40余名丽水山区儿童走进浙西南革命根据地纪念馆、丽水市博物馆等地,在文化熏陶下,度过一个充实、有意义的节日。

据悉,“处州青荷”关爱青少年慈善品牌由市委工委书记、市新闻传媒中心于2023年创设,旨在通过汇聚各方力量,共同为青少年成长成才提供助力。自品牌推出以来,已形成“助你上大学”“带你看世界”“圆你微心愿”“为你送温暖”等一系列活动,在全社会营造关心关爱青

少年健康成长的良好氛围。

本次“带你看世界”公益研学活动由市委工委书记、市慈善总会、市新闻传媒中心主办,市关心下一代公益基金会、丽水大众社会工作发展中心承办,通过社会化的运作方式,计划组织全市1500多名偏远山区的少年儿童,走进丽水城市,借助市区丰富的红色教育资源与自然人文环境,让孩子们探寻丽水历史文化、领略不同地域风光、感受城市科技发展。

此次活动中,孩子们先后走进浙西南革命根据地纪念馆、丽水市博物馆、丽水仁济养老院以及丽水摄影博物馆等地,通过参观走访、互

动体验等方式,在研学中传承革命精神,汲取文化力量,感悟艺术之美,培养尊老爱老之心。

在浙西南革命根据地纪念馆内,孩子们驻足凝视、聆听讲解,仿佛回到那段激情燃烧的岁月,真切感受这方红色热土上,革命先辈为了共产主义信仰和革命事业,抛头颅、洒热血的大无畏精神;在丽水市博物馆,孩子们如同坐上“时光机”,顺着历史脉络层层穿越,探索人类起源的“秘密”……

“我们是新时代的少年儿童,要时刻铭记革命先辈的丰功伟绩,传承红色基因,练就过硬本领,好好珍惜今天的幸福生活。”莲都区雅溪

小学四年级学生吴佩菲第一次参观浙西南革命根据地纪念馆,场馆内的珍贵展品和厚重历史深深地震撼着她。

“今年‘处州青荷·带你看世界’公益研学活动选择在六一国际儿童节启动,有着特殊的意义。”市关工委专职副主任潘旺峰表示,接下来,将以此为契机,进一步加强组织领导,让偏远山区的少年儿童更深入、更全面地体验多元化、高质量的公益活动,助力孩子们成长成才。



近日,景宁畲族自治县民族青少年宫组织的“流动少年宫”活动走进县实验小学。活动以“未来科技,触手可及”为主题,通过互动展示、实践操作和趣味讲解,为学生们带来了一场别开生面的智能机器人科普体验。 记者 陈炜 通讯员 毛文茹 吴海勇 摄