

# 金口河区: 乡村“CEO”激活“一池春水”

熊秋敏 黎艳文/图

“真没想到,山里面还有这么漂亮的景色!”近日,在金口河区共安彝族乡新村村,来自成都的游客李先生兴奋地感叹道,“之前只知道这儿是个小山村,这次一来,完全变了样,吃喝玩乐样样俱全,住的民宿也超有特色!”

李先生的惊讶不无道理。曾经,金口河区的文旅产业就像被一层“玻璃罩”束缚着,规模小、层次低,游客来了又匆匆离开,很难留下驻足的脚步。而如今,这里摇身一变成了网红打卡地。翻天覆地的变化,全靠一位特殊的“当家人”——乡村“CEO”。

为打破文旅产业壁垒,重构产销体系,唤醒“沉睡”资源变现山水,金口河区聘请国内头部文旅企业禅驿集团为乡村“CEO”,担任乡村职业经理人,整链打造乡村振兴农文旅融合新地标——十里峡谷·新河驿。

## 政策“点金” 五方携手铺就农旅融合富民路

金口河区聚焦“以点带面、以廊带域”发展思路,引入头部文旅企业禅驿集团担任乡村“CEO”。这一决策并非简单的招商引资,而是构建起“农村集体+运营公司+区属国企+链上品牌+当地村民”的五方共赢机制:村集体以土地资源入股,区属国企完善基础设施,禅驿集团输出专业运营,村民通过老宅入股享受分红,链上品牌导入多元业态,形成全链条发展合力。

在五方协同推进下,新村村成功实现从“峡谷山村”到“百万名村”的华丽蝶变。如今,在十里峡谷·新河驿,崖壁酒店、咖啡馆、森林营地等特色业态一应俱全,吸引着各地游客纷至沓来,成为我市“风光变现、山水生金”的生动实践,也让像李先生这样的游客,真切感受到乡村振兴带来的无限魅力。

## “CEO”破局 穷山沟华丽转身网红打卡地

过去,金口河区虽然文化底蕴厚



十里峡谷·新河驿

重、旅游资源丰富,但传统村集体经济面临专业人才匮乏、市场化运作能力不足、联农带农机制薄弱等痛点。

在乡村“CEO”的统筹规划下,利用“老宅入股+改造分红”模式,让原本散落山间的房屋迎来蜕变——青石板路蜿蜒串联起错落有致的院落,夯土墙被细心修补成暖黄色底,木梁窗棂经手工打磨后重焕温润质感,连屋顶的黛瓦都被重新铺排。青瓦土墙的老屋在保留原生肌理的基础上注入新活力,化身成兼具乡土温度与旅居美学的“崖壁民宿群”,如璞玉般镶嵌在层峦叠嶂间。

“乡村‘CEO’按照4A级宾馆标准依山建设崖壁酒店2栋,打造精品民宿5栋、青年旅舍2栋,累计新增客房78间、床位148个,配套建设客厅、咖啡吧、书吧、茶舍、露营、采摘等业态超3000平方米,日接待游客能力突破2000人次。”金口河区文体旅游局局长许英对乡村“CEO”的执行能力赞不绝口。

## 集群“链动” 民宿产业激活乡村振兴新引擎

“老板,两份豆花,一份小炒肉,一份血旺。”正午时分,在十里峡谷·新河驿,禅驿·峡谷院子酒店门口的豆花饭店飘出阵阵椒麻香。饭店老板段付兵系着蓝布围裙在灶台间穿梭,铁锅铲与陶土灶碰撞出“滋滋”声响,身后的游客已经挤满了青石板院坝。

“每天的生意都不错,节假日更是火爆。”段付兵介绍,自从新村村打造出来之后,他们家在乡村“CEO”的指导下,跟上了发展步伐,吃上了旅游饭。随着十里峡谷·新河驿的名气越来越大,他们家的生意也跟着越来越好。

“乡村‘CEO’为新村村村民提供切实可行的经营指导建议,并亲自协助他们办理相关的经营手续,确保村民们在项目参与过程中能够顺利无忧。同时,每年免费为他们提供两次以上经营理念、服务意识、菜品摆盘等业态服务品质提升培训。”金口河区共安彝族乡党委书记黄伟介绍,截至目

前,乡村“CEO”已累计带领包括段付兵在内的10余户村民发展农家乐、烧烤、小吃等业态,切实让他们从“守着老屋种地”转变成了“家门口的生意人”,让厨房的烟火气化作实实在在的“致富底气”。

当晨光漫进十里峡谷·新河驿,禅驿·峡谷院子客房服务员祝云菲正在熟练的整理客房床铺。“以前在外地打工,现在走五分钟就能上班,每个月有几千元的收入,还可以在照顾老人小孩。”这是她在酒店上班的第二个个月,指尖拂过床单,眼底满是笑意,曾经外出谋生的她,如今也成为家门口“新职业”的受益者。

“引进乡村‘CEO’之后,为老百姓提供了40余个就业岗位,带动区域内户均增收1万元以上。”黄伟告诉笔者,新村村以乡村“CEO”为纽带,重塑联农带农链条,开发民宿管家、非遗传承人等新型职业岗位,让村民获得土地流转、务工薪金、股份分红等多元化收益,切实将峡谷风光、田园诗意转化为“真金白银”,推动村集体经济从负债10万元跃升至年增收80万元以上。

# 6月29日起嘉州大道一路段 实施打围施工和交通管制

管制。其中,6月29日先实施第一阶段,即嘉州大道北侧非机动车道及乐山广场转盘处部分机动车道打围施工。届时,嘉州大道(乐山广场转盘-茶坊路口)段北侧机动车道实施交通管制,请过往车辆根据现场交通指引降速、有序通行,也可选择通过茶坊路、天星路绕行。

7月3日将进入第二阶段,即嘉州大道(乐山广场转盘-茶坊路口)段两侧非机动车道及新广场转盘处部分机动车道打围施工。届时,嘉州大道(乐山广场转盘-茶坊路口)段机动车道实施交通管制,请过往车辆通过茶坊路、天星路、凤凰路、柏杨路绕行(具体绕行示意图,详见二维码)。



详讯请扫码

# 我为群众办实事

## 便民新举措

# 乐山公交敬老卡可以线上年审

本报讯(记者 罗晓玲)记者从乐山交通投资发展(集团)有限公司获悉,近日,乐山市通联智能交通科技有限公司与支付宝携手,共同推出便民新举措,公交敬老卡通过支付宝即可快速完成线上年审。据悉,截至目前,乐山是全省首个实现公交敬老卡支付宝线上年审的市州。

线上年审的方法很简单:第一步,在支付宝APP中搜索“乐山嘉州通”小程序,点击“老年卡年审”;第二步,选择持卡人本人年审或代持卡人年审,在NFC读卡区域贴卡读取年审者姓名和身份证号;第三步,进行人

脸识别,识别成功后再次贴卡确认,审核结果随即知晓。

乐山市通联智能交通科技有限公司相关负责人介绍,此次开通公交敬老卡线上年审服务,填补了“乐山嘉州通”APP只能为具备乐山社保人群办理年审的空白。已开通支付宝的老人,无需再奔波前往线下网点,在家动动手指就能完成年审;未开通支付宝的老人,子女或亲朋好友也可协助完成线上年审。

需要特别提醒的是,此次开通的年审业务仅针对乐山市通联智能交通科技有限公司发行的敬老卡。

## 参与垃圾分类 呵护绿色家园

# 市中区斑竹湾社区: 手绘环保袋 分类更精彩



大家展示自己手绘涂鸦的环保袋

本报讯(记者 吴薇文/图)为推动社区生活垃圾分类工作走深走实,6月26日上午,市中区海棠街道新时代文明实践所联合斑竹湾社区新时代文明实践站,举办“手绘环保袋 分类更精彩”创意宣传活动,通过创意手绘的形式,引导居民积极参与垃圾分类,自觉践行绿色生活方式。

活动现场热闹非凡,志愿者们不仅向居民介绍垃圾分类的重要性和方法,还发放颜料、画笔和涂鸦环保袋。随后,大家认真地在环保袋上进

行涂鸦和绘画,有的临摹上色,有的自由发挥,每个人都沉浸在手工的乐趣中。不一会儿,一个个独具特色的手绘涂鸦环保袋就制作完成,有的描绘了生机勃勃的绿色植物,有的则展示了垃圾分类的场景,十分生动形象。

通过这次活动,社区居民进一步理解了垃圾分类的意义,纷纷表示要将这些环保袋带回家,用实际行动支持垃圾分类工作,向身边人多宣传,为社区绿色发展贡献自己的力量。

# 《乐山美食图志》“名店”“名菜”入志资料征集启事

《乐山美食图志》编纂工作已经全面启动,拟于今年10月“世界川菜发展大会”在乐召开期间公开出版发行。编辑部为全面、客观、真实、准确地记述相关内容,现面向社会公开征集餐饮行业乐山“名店”“名菜”相关资料。

一、征集内容  
1.“名店”相关资料。包括店名、地址、经营年限、发展历史、代表菜品(宴席)、主要荣誉(酒店星级)等内容,每个“名店”简介资料不超过300字。  
例1:(摘自《中国淮阳菜新风集》)  
【镇江宴春酒楼】  
中华老字号,位于XXXX,是历史文化名城——镇江的著名餐饮企业。始建于1890年。用名儒吴季衡的一副楹联“宴开桃李园中一觞一味,春在金焦山畔宜雨宜晴”,以两句的头一字起名为“宴春酒楼”。名菜、名点有:清蒸鲥鱼、清蒸刀鱼、白汁鮑鱼、拆烩鲢鱼头、清炖蟹粉狮子头、百花酒焖肉、白炒刀鱼丝、水晶肴蹄、蟹黄汤包等。

2.名店中的“名菜”相关资料。推荐菜品须有市级以上行业主管部门或省市以上餐饮行业协会授予的“名菜”身份。包括菜名及成品照片、主要荣誉、历史渊源(掌故)、菜品特色、制作方法及文案内容,属于药膳的,还应记述主要功效,适用对象等内容,每个“名菜”简介资料不超过400字。  
例2:(摘自《中国淮阳菜新风集》)  
【清蒸鲥鱼】  
中国名菜。鲥鱼入饌已有近千年历史,数长江、钱塘江鲥鱼最肥美。曹寅诗句中有“京口鲥鱼尺半肥”,镇江为最佳产地。郑板桥诗曰:“扬州鲜笋趁鲥鱼,烂煮春风三月初。吩咐厨人休斫尽。清光留此照摊书。”“烂”字说明鲥鱼烹调在当时非常普及。袁枚有“鲥鱼贵在清字,保持真味”的见解。鲥鱼味美在皮鳞之交,故不去鳞。红烧、叉烤、糟渍诸法不及清蒸保持真味。  
原料:带鳞鲥鱼,熟火腿片,净猪网油,春笋片,水发香菇片,香菜,虾子,葱段,姜片,绍酒,精盐,绵白糖,白胡椒粉,鸡清汤,熟猪油,姜末,醋。  
制法:将鲥鱼洗净入沸水中略烫,放入盘中,将火腿片、香菇片、笋片相间铺放在鱼身上,再加熟猪油、糖、盐、虾子、绍酒、鸡清汤,盖上猪网油,放上葱段、姜片,煮熟,去葱、姜、网油,将汤汁笔入碗中,加白胡椒粉调和,再浇在鱼身上,放上香菜即成。上桌时带姜米醋碟,以供蘸食。  
二、征集对象条件  
(一)名店。  
符合下列三种类型相关条件,且无欺客宰客等不良记录者,可申请:  
1.应录尽录类。取得以下牌证者:中华老字号、中华餐饮名店、四川

老字号、天府名店、四川餐饮名店,乐山餐饮名店、乐山老字号、乐山十大优势餐饮企业、乐山味道十佳餐饮名店。  
2.择优收录类。部分未直接取得“名店”牌证,但已取得省市级非遗、嘉州盛宴、乐山名菜、乐山名食、乐山味道、乐山美食等“名菜”牌证1项以上,且长期(15年以上)保持正常经营的店铺。  
3.酌情收录类。极少数未取得上述牌证,但在民间拥有较高知名度的“串串”店、小吃点心店等“市井小店”和彝族风味店、佛系素食店、养生药膳店等“特色店铺”,经编纂委员会研究同意,可作为“民间名店”收录,其连续保持正常经营的年限可酌情放宽。  
(二)名菜。  
1.申报名店者,可同时申报1-3道名菜。  
2.名菜,须在市级以上评比中获得较高荣誉(如中国名菜、天府名菜、川味小吃、天府旅游美食、省市级非遗、嘉州盛宴、乐山名菜、乐山名食、乐山味道、乐山美食等)或具有鲜明地方文化特色(含彝族风味、佛系素食、养生药膳等)。  
三、材料要求  
1.名店与名菜相关资料(含word电子版)与佐证材料须准确、完整,客观真实,严禁造假。如涉及版权纠纷,责任由作者自负。

2.名店与名菜(成品)须提供高清图原图照片(采用JPEG(JPG)、PNG等格式,分辨率300DPI以上)。  
3.有关佐证资料可提供扫描件、复印件。  
四、征集方式及时间要求  
1.投稿邮箱:360345515@qq.com(邮件主题请注明“乐山名店名菜”征集+作者姓名+联系方式)。  
2.邮寄地址:四川省乐山市市中区滨河路98号乐山市党史和地方志研究室(邮编:614000)。信封上请注明“乐山名店名菜资料”字样。  
3.投稿截止时间:2025年7月10日(以邮件发送时间或邮戳日期为准)。  
五、评选及使用说明  
1.编辑部将组织有关专家对稿件进行审核。拟收录的名店及名菜名单,经向社会公示后,由编纂委员会最终审定。符合要求的相关图文资料,将收录于《乐山美食图志》。  
2.稿酬支付:所有征集资料,一经审定采用,将支付一定稿酬。  
3.报送资料时,需一并报送联系人及手机号码,本人开户银行及账号信息。  
六、联系方式  
联系人:徐老师、黄老师 电话:0833-2131052。  
《乐山美食图志》编辑部  
2025年6月26日

不仅有从杭州西湖引进的传统粉荷,更藏着一池清幽莲蓬,淡紫色花瓣与翠绿莲叶相映成趣,为荷塘增添了几分雅致。  
“每年夏天我都会和姐妹们来这里打卡,今天刚下过雨,花朵娇艳欲滴,荷叶绿油油一片,实在太美了。”市民刘女士表示。据工作人员介绍,金鹰山庄的荷花品种多达十多种,花期将从6月下旬持续至7月下旬,目前正值最佳观赏期。

# 荷花开得艳 赏荷正当时



市民、游客观赏荷花

本报讯(记者 刘晓立文/图)近日,市中区金鹰山庄的荷花进入盛花期,近百亩荷塘内上万株荷花盛放,吸引众多市民、游客前来观赏。

日前,记者在金鹰山庄看到,众多市民、游客徒步围绕金鹰山庄荷塘,欣赏这绝美的荷塘美景。成片的荷叶层层叠叠,粉嫩的荷花点缀其间,露珠在荷叶上滚动如珍珠闪烁,与穿梭其间的鸟儿、嬉戏的游鱼共同勾勒出一幅灵动的夏日画卷。这里