

秋风染菊香 丰收入画来

高山紫菊激活乡村共富活力

开栏的话

金秋时节，千岛湖畔尽染丰色。稻浪翻涌叠起千重金，果树枝头挂满丰收甜，湖面渔舟唱晚载满鲜，乡村田野间更有农人忙碌的身影、产业兴旺的图景……这是大地回馈耕耘的礼赞，更是淳安向秋而行的生动注脚。

今起，本报推出“万物秋收”系列报道，我们将循着秋的脉络，走进田间地头、产业车间、乡村院落，捕捉丰收的喜悦，记录耕耘的故事，探寻发展的动能，与读者共赴这场属于千岛湖的丰收之约。

万物秋收系列·高山紫菊

记者 周慧 通讯员 童钰茹

秋风掠过王阜乡的层峦，在海拔600多米的柳塘村高岗上，连片的紫菊在阳光下轻轻摇曳。未绽的花苞凝着淡紫的娇嫩，盛放的花瓣裹着雪白的莹润，这抹浙江省独有的“高山紫”，正迎来一年中最热闹的采收季。

晨露还未散尽，罗嫩女便挎着竹篮钻进菊田，和十几名乡亲一起采收紫菊。指尖轻捻间，一朵朵紫菊便落入篮中。这样的场景，在柳塘村已延续十余年。从野生珍品到规模种植，不变的是菊农们对这株金贵宝贝的细心呵护。

“我们村种紫菊十多年了，仅仅在这片高岗就有十多亩地，都

被公司包去了。”罗嫩女擦了擦额头的薄汗，看着竹篮里已堆起小半的紫菊说道，“一年采四次，这是第三批，头批收了650斤，第二批有600斤，这批估摸着也有400多斤。来采菊花的是村里的乡亲，一天发130元工钱，大家干劲足得很。”

采收后的鲜菊，没有直接送往加工厂，而是先到了菊农胡通华家的柴火房。推开烘房的木门，杂木在灶膛里燃着暖焰，热气顺着竹屉缝隙往上钻，鲜菊的清香混着柴火的暖意，瞬间裹住进门的人。

菊农胡通华守在灶边，一边看火一边笑着说：“土法子烘出来的菊花，又香又紫，比机器烘的有味道，今年公司也鼓励我们自己烘干，我的手艺正好派上用场。”一屉屉鲜菊就在火苗的温柔烘烤

下，褪去水汽，锁住香气，也保留了最自然的淡紫品相。

紫菊原产于海拔1400米以上的金紫尖生态林区，野生野长、自然柔美，是原生态的高山珍品。老一辈人秋收时便会采摘，或晒干后泡成待客的高山茶，或留存起来缓解秋日干燥。如今，竹篾盘里沉甸甸的紫菊，在浙江敏存仁生物科技有限公司独具匠心的加工下，开启从山间珍品到文化精品的蜕变。

走进该公司展厅，“浙江省省级非遗工坊”“杭州老字号”的牌匾格外醒目。展柜里，紫菊干花透着温润的紫，紫菊膏方泛着琥珀的亮，每一样产品都藏着文化的巧思。“第一次见紫菊，是在农户家的一杯茶里。”公司厂长严杰凯回忆道，当时农户端来的玻璃杯里，干菊遇水慢慢舒展，玲珑的姿态、淡雅的色泽，像极了“十八岁的姑娘”，一下子就让人记在了心里，“它的滋味也非常特别，不像杭白菊那么寡淡，也不像金丝皇菊那么浓郁，而是像消费者所说的有奶香味，这是紫菊独一份的特色。”

2016年，王阜乡引入浙江敏存仁生物科技有限公司。该

公司不仅为当地带来专业生产线，更以挖掘紫菊文化、提升产品品质为核心，联合农科院开展品种改良与种植方式优化工作，在全乡推广紫菊规范化种植技术。“目前我们的紫菊已基本实现无农残，且成功取得绿色食品认证，这对紫菊产业的长远发展具有里程碑意义。”严杰凯表示，“推动菊农稳定增收，让紫菊文化得以传承延续，这才是我们扎根这里的根本目标。”

如今，该公司每年收购紫菊4至5吨，通过与当地农户签订包收合同，已带动39户签约农户实现年均增收2万至3万元。在企业的市场推广与品质赋能下，紫菊原料市场价从最初的30元/斤，稳步提升并稳定在100元/斤左右。当地菊农在参与紫菊文化传承的过程中，切实尝到了产业发展带来的丰收甜头。

从高山田间的原生态紫菊，到承载省级非遗技艺与“杭州老字号”文化的精品，王阜紫菊不仅见证着秋日采收的满满喜悦，更让“生态好菊”的深厚文化底蕴飘向了更广阔的市场。这也是我县立足千岛湖优质生态基底、深耕特色农业的生动注脚。

梯田稻黄 客流连

近日，在千岛湖镇青溪村长岭上自然村，层层梯田铺满金黄稻穗，在夕阳的晕染下熠熠生辉，宛如大地的金色织锦。这绝美的田园风光吸引了众多游客前来休闲游玩，或漫步稻田间，或驻足观景台，在山水与稻浪的交融中，尽享乡村文旅的独特魅力。

记者 杨波



让都市餐桌飘起千岛湖香味

——访上海雷汇柏祺餐饮管理有限公司总经理雷蕾

淳商新风采 时代闯路人

记者 周慧 方利峰 叶华 胡璇 郭诗琪

从日营收300元的食堂小窗口，到日营收3000元甚至更高的标准化餐饮企业；从服务单一群体，到连接千岛湖绿水青山与都市餐桌烟火——上海雷汇柏祺餐饮管理有限公司总经理雷蕾，以淳安人的诚信与坚守，在传统餐饮与智慧创新的交汇之处，走出了一条独具特色的发展之路。

聊起雷汇的“底气”，雷蕾首先提及团队的坚守：“员工大多在这里干了十多年，几乎没人主动离职，大家像一家人一样，就想把这份餐食做好。”

十几年前，雷汇还只是上海高校里一个默默无闻的食堂窗口；如今，它已成为标准化、品牌

化、特色化的行业代表，是上海交大、复旦等多所高校师生熟悉的“心头好”。在上海交大第三餐饮大楼后厨，每天清晨都萦绕着熟悉的烟火气：菜刀切青菜的清脆声响、剁椒汤底咕嘟冒泡的鲜香气息，构成了师生们日常饮食的温暖底色。

“在这里吃了三年，吊龙米线、擂椒拌饭这些‘网红菜’我几乎天天来打卡。”上海交大学生罗朝中的这番评价，正是雷汇餐饮在高校师生中积累下良好口碑的一个生动缩影。多年来，雷汇始终将学校的高标准、学生的好口碑放在首位，每年调整优化菜品，保持着近乎零投诉的记录，在学校淘汰制考核中稳稳立足。雷蕾说：“做餐饮就是做良心，师生吃得满意，我们才安心。”

谈及食材，雷蕾的语气温和而自豪：“千岛湖的好生态，是我

们最大的底气。”对她而言，好餐食的灵魂永远是好食材——雷汇早已与家乡淳安签订长期协议，定向采购蔬菜、水产、山茶油，从源头锁住“家乡味、绿色味、健康味”。

在雷汇运营的食堂里，“淳安风味”是不变的惊喜：鲜辣的剁椒虾皮酱、软糯的清明粿、扎实的咸肉粽子，每一口都是由千岛湖直供食材烹制出的美味。“雷汇的‘汇’，就是要汇聚家乡的精华。”雷蕾解释道，“这些特色口味只有千岛湖有，也只有千岛湖的师傅能烧出地道风味，所以一推出就很受大家欢迎。”

如今，雷汇已吸纳二三十名淳安籍员工，在团队的共同努力下，复旦项目点连续三年荣获“先进集体”称号。“既让都市人吃到家乡的新鲜风味，也能带动家乡产业发展，这是很有意义的事。”

雷蕾补充道。

站在传统与创新的交汇处，雷蕾没有停下脚步——眼下，她正规划用现代科技为传统餐饮注入新活力。“未来，智能化场景会贯穿整个生产周期。”雷蕾描绘着蓝图，从食材种养、运输，到烹饪、出品，每一步都由数据中心记录反馈；餐厅还将引入AI健康检测系统，为食客定制专属菜单。

“我们想做的，不只是简单的‘吃饭’服务，而是打造智能化、健康化、生态化的餐饮模式。”雷蕾坚定地说。

采访最后，雷蕾提及了千岛湖的水：“它赋予我们坚韧的力量。”这份来自山、岛、湖、源的力量，正随着雷汇食堂的袅袅炊烟，飘向更广阔的天地。而雷蕾与她的团队，也将继续以千岛鲜味为钥，在智慧餐饮的道路上，翻开崭新的篇章。

淳安“迎青入乡”政策持续发力



通讯员 范小青 程婧

“刚过去的国庆中秋双节，村里48家民宿700多个房间基本都满房，不少客人还体验了周边的高山采摘、环湖骑行等旅游项目，停留2—3天的订单占比超六成。”近日，文昌镇文屏村乡村运营师蔡中妍笑着说。

4年前，我县“迎青入乡”政策释放的人才引力，吸引了嘉兴青年蔡中妍。其中真金白银的创业补贴和技能培训条款，正是为青年人才量身打造。于是，蔡中妍与几位志同道合的青年一同来到了文屏村。

刚到文屏村那年，村里民宿运营分散、线上宣传几乎为空白，更别提做短视频引流了。蔡中妍团队从零开始，帮村里搭建抖音号、公众号、视频号、小红书等平台，教民宿主拍摄客房细节、制作采摘Vlog，把村里民宿整合成“文屏湾”品牌统一推广运营。

为了盘活村里闲置资源，蔡中妍所在的乡村运营团队立足本地资源禀赋，深入调研村庄特色，积极探索“资源变资产、资产促增收”的发展路径，招引云端训练营、虫趣科普馆等项目相继入驻，新建村播基地、多功能会议室以及文屏湾餐厅。截至目前，团队已带动村民增收100余万元，村集体增收30万元，青年人乡让沉寂的文屏村焕发生机。

千岛湖畔的“根”与“魂”

湖畔短笛

雯华

《今日千岛湖》近期聚焦的淳商典型，不仅是商业领域的实干者，更是淳安精神的传承者。从他们的故事里，我们清晰看到了淳商刻在骨子里的“根”与“魂”。

这“根”，是千岛湖赋予的坚韧底色。早年，不少淳商带着家乡的印记外出闯荡，面对资金短缺、市场陌生的困境，他们像千岛湖畔的青松般扎根逆境，凭一股不服输的韧劲打开局面——有人从街边小店起步，十年如一日打磨产品；有人在行业低谷时坚守，靠诚信赢得客户信任。这份从千岛湖畔汲取的坚韧，让他们在商海浪

潮中稳稳站稳了脚跟。

这“魂”，是刻在血脉里的家国情怀。许多淳商成功后始终心系故土：有的参与家乡公益，捐建学校、修路搭桥；有的带着项目回归，在千岛湖周边发展生态农业、文旅产业，既守护了家乡的绿水青山，又带动了乡亲增收致富。他们用行动证明，淳商的成功从不只关乎个人财富积累，更关乎对家乡的反哺与担当。

报道淳商典型，不仅是为了讲述商业传奇，更是为了让这份“坚韧为根、情怀为魂”的淳商精神代代相传。期待更多人从淳商故事中汲取奋进力量，也期待淳安能以更优的发展环境，让这份精神滋养出更多推动家乡高质量发展的新生力量。

千岛碧水绘秘境



近日，俯瞰千岛湖西南湖区遂安列岛，岛屿密集交错、水道曲折多变，形成了天然的水上迷宫景观，尽显“千岛碧水画中游”的绝美韵味。

记者 张渊凯