



浙江省杭州市淳安县——

让空心村焕发新活力

编者按：12月9日，《人民日报》党建版刊发报道《浙江省杭州市淳安县——让空心村焕发新活力》，聚焦我县破解乡村空心化难题的实践探索，本报特此转发，以飨读者。

清晨，浙江省杭州市淳安县左口乡显后村党支部书记方亮，沿着漂流河道检查游船等设施。今年是他返乡任职的第十四个年头。“过去，村里人都外出打工，村子渐渐‘空’了。如今村里发展特色漂流、乡村民宿，游客多了，就业机会也多了，村民陆续回了村。”方亮说。

淳安县地处浙西山区，近半数农村曾面临空心化问题。“火车跑得快，全靠车头带。”当地将空心村治理与软弱后进村党组织整顿提升结合起来，近3年整顿提升空心村后进党组织30多个，并在此基础上，探索推进村企联营、党建联建等机制，增强村党组织致富带富能力，建成“致富工坊”529家，吸纳1.3万余人就业。

平均海拔800余米，全村森

林覆盖率达92%，全年一半以上时间被云海笼罩……王阜乡胡家坪村曾经是一个空心村。在县、乡的积极协调下，胡家坪村党组织对接滨江房产集团，将闲置房屋改造成精品民宿、度假酒店，闲置土地打造成共富农场式“共富工坊”，推动农文旅融合发展。

变化实实在在：进山的盘山公路从3米拓宽到5米，车辆交会不犯愁；一条1公里长的登山步道修了起来，游客有了新去处；村里5个自然村分期开始外立面改造，村庄有了好环境……

村民詹贵生有了更多的盼头：“以前生活艰苦，没什么收入，只能外出打工。现在村路宽了、风景美了、游客多了，油茶、茶叶、山核桃打开了销路，我的年收入翻了番。”如今，胡家坪村集体经济总收入近190万元，

100余名村民在家门口就业。

推动乡村可持续发展，在共同富裕道路上行稳致远，关键是引才育人。近年来，淳安县发挥在杭流动党员党委作用，引导120余名流动党员回村任职、返乡发展。

在梓桐镇黄村村万头湖羊养殖场，自动投料机撒下一排排“饲料”，吸引羊群上前进食；羊舍底部的传送带持续运转，将羊粪一路传送到发酵罐。

2016年，黄秋霞带着在外学到的先进管理经验，返乡创业。她积极推动企业与河联村、尹山村签订合作养殖收购协议，建立供种、技术、培育、服务、销售统一经营模式，打造自动化、智能化养殖场，带动河联村、尹山村集体年增收110万元。

与此同时，淳安县实施“一村一名大学生”培养计划，组织大学生到村从事村务工作，基本实现336个行政村大学生全覆盖。金峰乡安上村“一村一名大学生”余华亮，利用会电脑懂营销的优势，

帮助民宿业主发布信息、打造品牌、招揽客人，帮助农户销售农产品，赢得群众信任。

党组织干得怎么样，群众说了算。在破解空心村发展、治理难题中，淳安县还注重兜底性服务，积极发挥在村党员作用，推行“认人、认事、认情”服务机制，要求村两委班子成员每年对辖区农户全覆盖走访，党员每月领办民生实事，结对帮扶困难群众，靠前服务在村群众。

在姜家镇郁源村，村两委班子成员认领代办村民低保等事项；在大墅镇高山村，党组织按照就近就熟、房屋相近原则，引导村民邻里守望相助……鸠坑乡星光村有留守老人103名，在外子女牵挂老人的吃饭问题，为此，村里办起老年食堂，还为腿脚不便的老人提供上门送餐服务。

党组织领着干，党员干部带头干，带动群众一起干……在淳安，基层党组织积极发挥战斗堡垒作用，让空心村焕发新活力。

烹本土鲜材 赛精湛厨艺

千岛湖“十大招牌菜”烹饪大赛火热举办

记者 方鹤阳

锅铲勺影映匠心，本土珍馐传风味。12月9日，2025年千岛湖“十大招牌菜”美食烹饪推广大赛火热举办，全县餐饮精英团队齐聚一堂，以千岛湖有机鱼、中洲毛豆腐等本土鲜材为媒，用精湛厨艺演绎地方饮食文化的传承与创新。

本次大赛由县经济信息化和科学技术局、县总工会、县人力资源和社会保障局联合主办，县千岛湖餐饮行业协会、县名厨委员会承办，以“本土食材+团队协作”为核心，坚守“现场烹制、严禁预制”原则，既是县一级中式烹调专业竞赛，也是千岛湖美食文化的集中展示。

赛场之上，气氛热烈有序。参赛团队身着统一厨师服，洗切、掌火、调味……大家分工协作、默契配合。颠勺翻炒时火光升腾，铁锅与锅铲碰撞出清脆声响，各类本土食材经过煎炒烹炸、蒸焖炖卤，蜕变为一道道香气四溢的佳肴。“这道炭烤毛豆腐选用中洲本土食材，实惠易推广，既贴合本地口味又造型亮眼。”淳安酒家选手管江南介绍作品时自信满满。

作为团体赛事，各参赛队需在90分钟内完成四道不同食材、技法、口味的中式菜品。评分体系凸显“文化、风味、推广”三重导向，从千岛湖饮食文化典故、地域风味、市场实用性、色泽形态、工艺火候、传统创新等7大维度综合评判，同时将食品安全与现场规范纳入评分标准。

赛事组委会负责人表示，此次大赛旨在挖掘兼具艺术水准与市场价值的千岛湖招牌菜，培育餐饮技能人才。通过以赛促学、以赛促创，既能传承千岛湖饮食文化基因，又能提升餐饮企业团队竞争力，助力“风味千岛湖”品牌建设。最终选出的“十大招牌菜”将纳入美食推广名录，进一步提升地方美食知名度与市场影响力。

多方联动铺就残疾人共富路

市残联来淳调研残疾人就业帮扶工作

记者 方利峰 通讯员 章小莺

近日，杭州市残疾人联合会一行来我县，考察调研残疾人就业帮扶工作，重点指导残疾人帮扶性就业及共富田园建设相关工作。

调研期间，市残联一行先后深入临歧镇吴峰村丝瓜种植基地、屏门乡七仙谷、左口乡雌龙源村鸡菜共生基地等残疾人就业帮扶一线，实地查看我县农村残疾人就业工作开展情况。考察组重点了解我县探索构建的“企业—基层组织—残疾人及其家庭”多方共赢就业新模式，对我县通过该模式助力农村残疾人实现家门口就业、增收共富的试点成效给予充分肯定。

据了解，近年来市残联以探索“残疾人按比例就业多元实现形式”为突破口，引入专业人力资源公司在我县开展试点。通过创新建立“用工企业—人力资源公司—就业基地—残疾人”四方联动机制，结合数智平台赋能，以开发式帮扶为核心，有效拓宽了农村残疾人就业渠道，为残疾人增收共富搭建了坚实平台。该模式不仅为我县农村残疾人就业提供了新路径，也为其他山区县推进乡村振兴、促进农民增收提供了可借鉴的杭州经验。

杭州千岛湖口叭叭食品有限公司 日晒面订单激增赶工忙

奋战四季度 夺取全年胜

记者 余光锋 张渊凯
通讯员 姜文凡 吴恒道 徐梦云

四季度收官战鼓正酣，在石林镇西村日晒面农产品加工共富园区内，杭州千岛湖口叭叭食品有限公司的生产车间里一派热火朝天。自动化流水线高速运转，浓郁的麦香与千岛湖山水滋养的清新气息交织弥漫，工人们各司其职专注操作，和面、压延、切条、烘烤等工序环环相扣，一根根粗细匀称、色泽自然日晒面源源不断下线，成品后即将发往全国各地。

“我们主打原味、山药味、荞麦味三大品类，均涵盖细面和宽面两种规格，当前日产量稳定在一万斤左右。”该公司生产负责人钱月仙介绍，临近年关订单持续激增，已排至下月月底，全体员工正加班加点赶进度，确保订单按时交付。

在抢抓生产效率的同时，企业对品质的坚守毫不松懈。生产线关键节点均设专人巡检，及时剔除形态、规格不一致的产品，将瑕疵品拦截在烘烤前；包装环节再经人工复检，层层把关构筑起全方位质量防线。

“从出面到包装，每个环节都有手动挑选，我们必须确保每一份交到顾客手中的面条都是精品。”钱月仙的话语道出了企业的匠心追求。这份坚守，也让依托千岛湖优质水源和传统工艺制成的日晒面，凭借筋道爽滑的口感赢得市场青睐。

作为石林镇返乡创业青年创办的特色企业，口叭叭食品的快速成长离不开产业生态的滋养。今年9月，公司入驻共富园区并正式投产，3980平方米的新厂房配备三条自动化生产线，日加工面粉能力最高可达1.5万斤，产能较以往实现质的飞跃。“新厂投产后，年产量预计比去年增长约50%。”公司总经理左建平信心满满。

口叭叭食品的产销两旺，正是石林镇日晒面产业蓬勃发展的生动缩影。石林镇相关负责人表示，当前全镇22家日晒面企业协同发力，正全力冲刺年度1.3亿元产值目标，让这碗承载乡愁与匠心的日晒面，成为带动乡村振兴、实现共同富裕的“富民面”。



冬日红韵

初冬时节，汾口镇红星村400余亩水上森林迎来最佳观赏期，成为千岛湖畔亮眼的冬日盛景。红、黄、橙、绿交织的枝叶在暖阳下层层叠叠，宛如天然调色盘，吸引众多市民游客前来打卡。这一抹冬日红韵，既是大自然的馈赠，也是汾口镇生态保护的生动见证。

通讯员 王建才

养鱼“上岸”更智能

大墅镇3500万渔业项目试产调试

六千争先大抓落实 战冬

记者 周慧 张渊凯
通讯员 王晓锦

日前，总投资约3500万元的千岛湖大墅镇陆基循环水养殖试点项目全面进入试产调试阶段。项目由杭州千岛湖全域渔业科技有限公司倾力打造，以180个智能养殖池为主体，打造“生态+科技”双轮驱动的智慧渔业新模式，实现与千岛湖水系物理隔离，年产最高可达432万斤，将为区域渔业高质量发展注入新动能。

走进千岛湖全域渔业大墅基地，31亩的区域内，180个直径6米的智能养殖池整齐排列，规模化的现代养殖图景已然成型。水池中，鲜活的鱼群自在游

弋，工作人员正穿梭其间，对初期投入生产的养殖单元进行巡检与调试，确保设备运行稳定、养殖环境达标。

“目前投入试产的2个车间依托智能管理平台，可轻松实现高效远程监督和管控。”公司养殖部门工作人员辛书毅介绍，工作人员即便在办公室，也能完成主要设备操控、在线水质监测、养殖状态查看及生产数据实时上传，当设备或生产环节出现异常时，数字渔仓智能系统会通过手机、智能管理平台等及时预警，通知技术人员快速处置，让养殖既省力又安心。

记者了解到，这套高效管控系统的核心，是智能蜂窝池与循环水技术的深度融合。基地集成生物净化、精准增氧等模块化装备，通过物联网实现全设备协同运作，依托养殖大数据模型精

准调控，使97%的养殖水得以循环利用，较传统养殖节水超40%，实现水资源高效利用与生态保护双赢。

在水质与产品安全管控上，智慧渔业同样下足功夫。“项目的出发点就是更好地保护千岛湖生态环境。”公司负责人王晓锦表示，养殖原水取自千岛湖15米深层水，确保水源纯净稳定；尾水则全部截污纳管，经处理达标后再利用，杜绝直排污染。“97%以上的水循环利用率，既节约了水资源，又守护了千岛湖的一湖碧水。”与此同时，工厂化养殖模式有效规避了自然灾害等不可控因素影响，让千岛湖渔业供应更稳定、品质更可控。

生态效益凸显的同时，科技赋能更让养殖效益大幅提升。基地采用“光伏顶棚+养殖设施”

一体化设计，优先使用绿色能源并搭配节能装备，使养殖用电成本降低30%，真正实现“渔光互补，绿色增效”。在智慧运维体系支撑下，人均可管理70余个养殖池，人效比提升300%；养殖池每立方米水体每茬出鱼量可达60至80斤，单位面积养殖密度是传统池塘模式的30倍左右。目前，基地正逐步优化养殖密度，向规模化量产稳步迈进。

该项目今年3月立项，6月动工建设，11月基本完工，当前已完成两个车间的测试调试，各项指标均达到预期。“接下来，将建立产品溯源体系，通过养殖全路径可溯源、政府监督与企业运营机制创新相结合，推动智慧渔业与绿色农业深度融合。”王晓锦表示，项目将致力于打造可复制、可推广的渔业产业升级示范样本，为乡村振兴注入新动能。