

## 人人有事做 家家有收入

12月20日,《都市快报》特刊8个版面重点聚焦开化打造“人人有事做,家家有收入”山区共同富裕先行实践地的探索历程。当天,橙柿、都市快报官微、新浪头条、腾讯视频、抖音等平台同步发布相关电子书、H5,引起朋友圈广泛传播。即日起,本报将相关报道分期转载,以飨读者。

## 打造共同富裕先行实践地

## 开化新设“人人有事做,家家有收入”办公室

从中河高架和体育场路交叉口的杭州新闻大厦出发,到衢州开化,不紧不慢开车大概三个多小时。

这条路,我们已经持续开了15年。

作为浙江母亲河的源头,开化曾因保护生态而牺牲了发展——企业关停、税收减少,贴上了欠发达的标签。2007年,都市快报开启“反哺母亲河、感恩开化人”的新闻援助,连续15年持续关注开化。

15年很短,15年也很长,如今,身为山区26县之一的开化已成了具有代表性的生态发展类县。

而我们对它的认识也早已有了改变。

这些年来,开化坚定不移推进生态保护和绿色发展,一张蓝图绘到底、一任接着一任干,各项事业在风雨兼程中行稳致远,重要经济社会指标实现了倍增,地区生产总值从2003年的22.7亿元增加到2021年的169.4亿元,总量是2003年的7.5倍,一般公共预算收入是2003年的9.3倍,农村居民人均可支配收入是2003年的6.4倍。

前些天,我们在开化县行政大院

里发现了一个新的办公室,叫“人人有事做,家家有收入”工作小组,小组主力军都是90后小伙,用他们的话说,正在做“一份伟大而有意义的事”。

“你看,齐溪镇龙门村、齐溪村,在我们当地都是具有代表性的生态旅游发展村,那里的清水鱼、高山菜都很好吃,吸引了不少外地来的客人。”工作小组的成员说,最近他们正在梳理基层典型精品线路,“让大家可以更加清晰、有感知地了解开化的变化,了解这些年是如何努力‘共富’的”。



## 爸爸养鱼 妈妈烧菜 老婆接待 自己打杂

## 江建峰一家全上阵开农家乐年入百万



开化县齐溪镇齐溪村38号,是湖边渔味馆的地址。

因为靠着马金溪,又主力做鱼,所以店名就直接叫“湖边渔味馆”,简单好记。

马金溪是开化县最大的河流,衢江的上游,也是钱塘江的源头之一,流经齐溪镇、霞山、马金镇等地。

“打我爷爷那辈开始,就以这条溪为生,爷爷放排,爸爸养鱼,到了我这一代,做起农家乐生意。”90后江建峰说起自家和马金溪的缘分也是感慨万千。

江建峰的爷爷是个放排工,在当地,放排就是把砍好的木头以水路形式运到华埠镇码头的一种工种。“爷爷和我讲当年事的机会不多,印象中就是跟着大队里干活,来去都要好多天,常常不着家。”

齐溪村四面环山,到处是树,所以木材很多,尤其是杉木、松木,那时候的村里人都是以伐木为生,运出去给外地做地板木材生意。

齐溪村是个移民村。1988年,由于齐溪水库的建设,水湖、齐溪、左溪等村移民,齐溪村就近后靠移民,原来一个700多人的村庄,留下的只有200来人。

到了爸爸江金云这辈,还是在砍木头,不过运木头的工具变成了汽车。

“从早到晚都要砍木头,还得人工背下山,一天赚个五六元钱。”说起爸爸的事,江建峰感叹“太累太辛苦,我爸的手都因为常年砍木头有点变形”。

1997年,开化在全国率先走上“生态立县”之路,伐木自然也没了生计。

为了给儿子多赚点读书钱,老婆本,江金云和老婆陆续去上海、杭州打

工,江金云去工地做木工,老婆去服装厂钉扣子,那会,江建峰也才六七岁的样子,“出去打工比在村里砍木头要赚钱,一年起码能有三四千元”。

2007年,江建峰的妈妈在县农办领导一句玩笑话的鼓励下开起了农家乐,“当时村里大力鼓励搞旅游、开农家乐,那领导就和我妈说,干农活这么辛苦一天赚几十,还不如开个店,再说我家房子位置这么好”。那会,江建峰家靠这些年出门在外打工赚的钱已经造起一栋三层半的小楼房,“花5.5万元买的地基,大概80来个平方米样子”,房子靠着马金溪,风景独好。

当时,齐溪村早已着手开发建设“市级农家乐示范村”,加大基础设施建设,停车场、村庄整治等工程顺利完成,村容村貌焕然一新。

一张八仙桌,一个算盘,原本打算给江建峰做婚房的小楼房开始做起了农家乐生意。

一开始的生意并不如预想那么好,有时候一天也才盼来一桌子客人,得亏江建峰妈妈手艺好,还是会有些朋友来照顾生意的,“说实话,我妈那些年挺不容易的,一直坚持,也算是把这个店给开下来了”。

他们家店里的招牌菜就是清水鱼,是当地特有的一种美食。养殖方式较为特别,要求水清鱼活,养出来的鱼自然鲜美。

随着这道美食名声在外,当地养清水鱼的人也越来越多,江金云也跟着后知后觉地养起了清水鱼。那会,村民们养鱼的积极性很高,似乎找到了致富的门路,逐渐尝到养鱼的甜头。

“那会,我爸养鱼主要是为了给自家农家乐供应,想着让客人可以吃到新鲜有保障的清水鱼。”

很多游客路过齐溪村,看到美丽的风景,会不由自主地停下来钓鱼、吃鱼。

到了2013年,齐溪村已有16户(村总户数的五分之二)养殖清水鱼的农户。然而,过于密集的网箱养鱼破坏了河流水质,也影响了村庄环境。齐溪镇着手拆除库区内两万多平方米的养鱼网箱。江金云心中充满了不舍,但为了保护一江清水,他主动拆除了自家网箱。

整治网箱养鱼,开化用“疏堵结合”的方式:一方面把网箱养鱼的鱼卖出去,另一方面帮助村民回归古法养殖清水鱼,走上生态致富路。

所谓“古法养殖”,据史料记载,早在明朝初期,开化何田村民利用当地优

越的生态环境,将房子沿溪而建,在房子周围用石块砌成四方形的水塘,将溪涧山泉引入塘中,而后投放草鱼、螺蛳青等在塘中进行养殖。经过几百年的传承,形成了当地特有的古法养鱼。

江建峰说,自己也是在那会从外地打工回家的,帮着爸妈一起看店守店。“我们家的鱼是招牌菜,一种红烧,一种清水,老客人就好这口。”

另外还有各种农家菜,白腊肉、瓦罐鸡、炒笋干……都是客人的必点菜,尤其是妈妈独门炒饭,炒糯米饭(和鸡肉一起炒)特别好吃。“在我们这,哪家店的菜都好吃,留得住客人的关键还是老板人得实在。”

那几年,村支书特别重视旅游,带着大家伙一起去湖南凤凰古城、丽水松阳考察学习,时不时地还让大家学习茶艺等培训课程。

机会好,江建峰家的客人也越来越多,轮着翻桌,“一个包厢已经远远满足不了”,他给自家农家乐又扩建了一栋小木屋,离马金溪又近了点。在这里,吃几口清水鱼,吹吹溪边小风,喝口龙顶茶,别提多惬意了。

“这几年,村里召集我们学习些网络上的经营方式,或是一些外地的农家乐案例。”江建峰说,村里学习旅游服务、旅游知识的氛围还是很浓,“平时生意太忙,学习的档期都有点不够用了”。

从一开始一年赚个十来万元,到现在近百万元,江建峰一家全上阵,爸爸养鱼种菜,妈妈烧菜,老婆做接待,自己打杂,小店开得有声有色。

“共同富裕,就是应该大家都有钱赚。”江建峰说,经过几年发展,“湖边渔味馆”已小有名气,节假日期间更是一席难求,他也会分享自己的这些客户群,帮周边农户一起做生意。比如帮村里养蜂人卖了一百多斤蜂蜜,给邻居酿酒老板卖卖粮食烧、高粱酒。

“我们村的自然风光真的很好,一年里基本没有淡季,我们也希望村里人都富起来,你卖土特产,我来做鱼,把一个村子的旅游链给做起来。”江建峰说,这些年,村里出去打工的年轻人也慢慢地想着要回来,毕竟“落叶归根”,大家想回乡一起好好吃口“生态饭”。

村子里自2013年开始已陆续开了20多家农家乐。现在,政策也越来越好,鼓励大家提升民宿,往“金宿”“银宿”上努力,可以补助好几十万元的。

“村里现在从事旅游行业有120余人,占全村人口的三分之一,人均年收

入有5万元左右。”齐溪镇文旅办的程利仙说,齐溪村现在共有42家农家乐,其中金宿1家,银宿1家。当然,作为一个旅游村,除了农家乐,现在村民们也和周围村子强强联合,干起了电商。

隔壁龙门村的余昌源就在齐溪村开了个电商店。“他在齐溪镇10个行政村中的每个村选一个具备条件的村民当淘帮手,主要负责快递配送,定时收购农产品,成为小有知名度的乡贤。”程利仙说,余昌源通过直播带货,使家乡农产品代言之路越走越宽,红薯干、汽糕干、土蜂蜜、野葛粉、捞汤菜、豆腐干这些当地有特色的农副产品都“走”出了大山。

## 【关于开化】

2006年8月16日,时任浙江省委第一书记习近平在开化县金星村调研时,寄予开化“人人有事做,家家有收入”的殷殷嘱托。

“人人有事做,家家有收入”,阐明了山区县共同富裕的核心要义,突出了发展机会均等和发展成果共享的共同富裕理念和实现机制。

开化县委书记夏盛民表示,要牢记“人人有事做,家家有收入”殷殷嘱托,打造山区共同富裕先行实践地。

开化立足生态优势,深入实施“生态立县、产业兴县、创新强县”发展战略,持续拓宽“绿水青山”向“金山银山”的转化通道,全面推进乡村振兴,探索具有普遍意义的山区县共同富裕和现代化路径。

开化遵循山区新型城镇化客观规律,深入实施“小县大城”发展战略,以集聚化手段推进集约化发展、高质量发展,探索走出了一条独具特色、独树一帜的山区县城镇化科学发展之路。

县城建成区面积3.1平方公里扩展到15.21平方公里,城区人口从3.9万增长到6万余人,县域医共体改革获得2020年国务院督查激励,高分通过省教育基本现代化县创建,荣获首届“中国城市治理创新奖”。

实践证明,要实现“人人有事做,家家有收入”,必须走以县城为重要载体的新型城镇化之路。