

马屿镇大南片区告别淡旺季落差 “90后”乡村CEO的“七十二变”

■记者 张雅婷 徐寿钊 陈豪 黄晓宇 陈浩

当杜鹃花的赏花期结束，马屿镇大南片区的山野便会褪去热闹，当地乡村旅游进入漫长淡季，街巷冷清、客流锐减，优质的山水与乡土资源只能等待下一个花期的到来。

但这两年，冷清的淡季被打破了。“90后”乡村“CEO”邱新森，以百变思路、实干奔走，盘活了闲置资源、激活了乡土活力、带富了一方群众，让大南片区告别淡旺季落差，成为有人气、有产业、有温度、有希望的和美之地。



游客到圣井山游玩

邱新森在田间工作

激活文旅业态 乡村旅游“旺”起来

褪去花海滤镜，如今的圣井山，即便不在花期依旧人气满满。游客们围坐在一起体验非遗手作，亲手揉搓香药粉末，制作传统冷香丸。精致的状元糕点、醇香的状元咖啡摆放整齐，往来的家长和孩子沉浸式体验乡土乐趣，欢声笑语不断。

“这里有吃的也有玩的，过来玩特别开心。”前来游玩的小朋友直言收获满满。一名初次打卡圣井山的社交平台博主，对景区的全新变化赞不绝口：“我之前对这里了解不多，体验过后发现整体氛围特别好，配套设施很新，游玩体验特别舒适。”

大南片区七村依山而立，藏着得天独厚的乡土资源。圣井山民宿静谧清幽，下徐村番薯干软糯可口，瑞峰村茶油醇香绵长，西坪村高山茶清冽回甘。可长久以来，浓郁的乡土底蕴、优质的农旅资源，都

被单一的花期经济困住，一年四季热度不均，花期时人潮涌动，花谢后便门庭冷落，资源闲置、客流留不住，成为当地乡村发展的最大难题。

看在眼里、急在心里的邱新森，深耕本土文脉、深挖乡村特色，在圣井山流传百年的状元文化中找到了破局关键。他主动对接非遗传承人，将传统冷香丸制作技艺引入景区，打造状元定心丸非遗体验项目，让沉睡的传统文化走出历史、走进大众，成为激活乡村淡季文旅的核心亮点。

这是邱新森为乡村长远发展埋下的伏笔。为完善产业链条，他规划盘活山间闲置土地，规模化种植香草、草药等经济作物。这些作物一方面可以为非遗体验提供稳定原料供应，另一方面可以打造为特色农旅伴手礼，让闲置土地产生持续效益，让村民在“家门口”就能稳定增收。

在邱新森心中，乡村发展不该依赖单一业态苦苦支撑，百花齐放才是长久之势。依托状元文化，他还打造状元咖啡、状元糕点等一系列特色业态，升级民宿业态，丰富圣井山的文旅内容。

多元的体验留住了游客的脚步，成功将短期流量转化为长期留量，破解了乡村旅游淡季的发展困局。

市民林佩带着孩子上山游玩，如今丰富的体验让她十分惊喜。“以前我只有杜鹃花盛开的时候才会过来，现在，在山上也可以体验非遗项目，品尝特色小吃，我以后会常来的。”她说。

“早上爬山观景，下山喝一杯特色咖啡，再亲用手本地香料制作手工香。”邱新森说，整套沉浸式体验，真正让游客留下来、让消费留下来、让乡村收益留下来。

施展“七十二变” 农特产品“火”起来

深耕乡村的这些年，邱新森的“七十二变”远不止文旅创新这一项。

为打通农产品销路，邱新森化身田间主播，扎根乡土，助农增收。起初，室内直播的效果平平，他索性卷起裤脚，踏入齐膝的菱角田中，在清澈的山水间、丰收的农田里直播带货。真实质朴的画面圈粉无数，直播间订单源源不断。

说起邱新森，村民满是赞许：“新森人特别好，心里装着我们，尽心尽力帮我们卖掉辛苦种出来的农作物，真心为我们着想。”

为了帮村内老人打通农产品销路，他不惧烦琐、全程包办，一人扛起直播、打包、发货等工作。他坚信，乡村振兴从不是孤军奋战可以做到的。为此，他主

从水灵饱满的新鲜菱角，到软糯的番薯干、醇香的茶油、优质的紫米，本地特色农副产品通过他的镜头走出大山。直播时他卖力推介，下播后他独自包揽打包、装箱、扫码、送货全流程，常常忙碌到深夜，第二天依旧准时开播。

邱新森还化身导演，邀请摄影大咖走进乡村，跳出“只拍花海”的固有思维，将镜头对准古村落、山间茶园、特色民宿，全方位展示圣井山的山水之美、乡愁之韵，让更多人知晓，圣井山不仅有繁花，更有四季皆美的乡土风光。

他化身全职导游，全程对接游客游玩需求，带领大家逛古村、品山茶、选民宿，让民宿入住率从原本的五六成，提升至常年满房。

镜头对准古村落、山间茶园、特色民宿，全方位展示圣井山的山水之美、乡愁之韵，让更多人知晓，圣井山不仅有繁花，更有四季皆美的乡土风光。

他化身全职导游，全程对接游客游玩需求，带领大家逛古村、品山茶、选民宿，让民宿入住率从原本的五六成，提升至常年满房。

扎根乡土服务乡亲 和美乡村“暖”起来

动开设乡村课堂，免费教村民拍摄、剪辑、直播技巧，带动更多村民主动参与乡村发展。

他积极对接相关部门，推动南阳新村上百亩荒地流转，让闲置荒地变身增收良田。他还常态化走访低保家庭、独居老人，节日送关怀、日常送温暖，积极组织义诊下乡、慰问抗战老兵活动，自发拍摄“为

“炸”出地道市井味 灯盏糕老店圈粉“一万客”

■记者 孙伟芳 白雷

作为温州十大名小吃之一，灯盏糕是我市极具代表性的市井风味。它底圆边薄，口感外酥里嫩，鲜香浓郁，因造型仿照旧时民间油灯的灯盏而得名。坐落于莘塍老街的“一万客”灯盏糕店，多年坚守传统工艺，凭借扎实手艺和稳定口味，成为口碑出圈的老牌小吃店。

日前，记者来到这家小店探访。小店门店面积不过十几平方米，空间不大，烟火气息却格外浓厚。制作区，案板上各类食材摆放整齐，油锅热浪翻滚，煎炸的滋滋声里，熟悉的香气扑鼻而来。店员拿起特制铁勺舀入细腻米浆，铺上萝卜丝、鲜肉，磕入鸡蛋，再淋上米浆封口，把勺子浸入油锅，在灯盏糕炸至金黄后捞出沥油，整套动作干脆利落，一分钟便能制作两三个。刚出锅的灯盏糕热气腾腾，外皮酥脆干爽、油而不腻，一口咬下，满是地道的市井滋味。

店主李金华出生于1981年，原籍丽水。1997年，17岁的他只身来到温州闯荡，先后在鹿城糕点店、乐清餐饮店学艺，打下扎实的糕点制作功底。2003年，他和亲戚在莘塍合伙经营快餐店，并在店门口支起小摊，售卖灯盏糕。他的灯盏糕凭地道口味迅速收获一众食客。之后，他租下门店，取名“一万客”，专心做起灯盏糕生意。

人行20余年，李金华对自家手艺很有底气：“有些店的灯盏糕只有外皮脆，内里干柴，我们的灯盏糕外皮酥脆，内里湿润多汁、软糯鲜香。”这样独特的口感，离不开大米和黄豆的黄金配比、恰到好处的炸制时长，还有独家馅料腌制手法，每一道工序都精益求精。他秉持“不求做大做强，只求做精做稳”的想法，守好眼前一方灶台，踏踏实实把传统手艺传承下去。

在坚守传统工艺的同时，李金华也结合当下食客的饮食习惯适度改良。他通过缩小糕体尺寸，调整米浆和馅料的配比，实现皮薄馅足、清爽不腻的口感。店里严格把控原料，所有物料当天制备、当天用完，米浆、馅料绝不隔夜，用新鲜守住风味底线。

地道的味道留住了一大批忠实老顾客。采访当天，记者见到年过六旬的刘阿姨专门骑车到店购买，她多年来只认准这



一口；周边居民林先生打包了7个牛肉灯盏糕，带回家和家人分享。

这家小店每天13时开门，一直营业到近20时。就算是小吃淡季，店里客流依旧稳定，淡季日均卖出300多个，旺季单日销量可达500多个。

说起店名“一万客”，李金华回忆，开店之初，他们怀揣着迎来万千食客的朴素心愿。经过20余年的踏实经营，这份心愿已经实现。靠着一门煎炸手艺，这位外来创业者在瑞安安家置业，听得懂瑞安方言，养育两个女儿，真正融入这座城市。在他看来，瑞安的包容与温情，以及优质的营商环境，成就了这家小店，也成全了他一家人的安稳生活。

如今，小店口碑早已跳出街坊邻里，香飘万家。不少在外打拼、旅居海外的瑞安人返乡，都会专程过来购买。让李金华印象深刻的是一名意大利华侨，他回瑞安总会一次性买10多个灯盏糕，冷冻后带往国外。“灯盏糕冷冻后的口感不比现炸的好，即便这样，他也想带出国，在异乡尝到家乡味道。”李金华说。



白露至，昼夜温差拉大 请市民注意及时增减衣物

本报讯(记者 孙伟芳 潘鹏程)昨日迎来二十四节气中的白露，这个节气表示孟秋时节的结束和仲秋时节的开始。记者从气象部门获悉，受大气环流影响，虽已到白露节气，但我市并未迅速迎来秋凉。本周全市以多云天气为主，后期局地降雨多发，周末将出现阵雨或雷雨，昼夜温差进一步拉大，市民将体验夏秋交织的复杂体感。

不少上班族已经切身感受到昼夜温差明显。市民林女士日常骑电动车通勤，昨日出门时，她见日光强烈，便穿上防晒衣，骑行途中秋风扑面而来，凉意十足。一身短袖搭配防晒衣的她一路吹风，到办公室后连打几个喷嚏。这种白天如盛夏、早晚似初秋的感受，正是白露时节典型的气候特点，市民稍不留意就容易受凉感冒。

昼夜温差起伏较大，建议市民出行时随身备一件薄外套，及时增减衣物，谨防换季感冒；请随身携带雨具，雷雨时段远离大树、广告牌等危险区域，注意安全。白露时节秋燥明显，市民日常需及时补水，饮食以温润为主，少食辛辣燥热食物。

本周，农业生产方面需多加留意。当前正值晚稻灌浆关键期，农户需做好田间水肥管理，提前疏通沟渠，防范周末降雨造成田间积水，并加强水稻病虫害巡查防控。同时，露天蔬菜、果园需提前做好防护，雨后及时清沟除湿，减少阴雨天气对农作物生长的不利影响。

天气预报：

9月8日(周二)：多云，22℃~32℃

9月9日(周三)：多云，部分阴有阵雨，22℃~32℃

9月10日(周四)：多云，部分阴有阵雨，23℃~32℃

9月11日(周五)：多云到阴，局部有阵雨，23℃~32℃

9月12日(周六)：多云到阴有阵雨或雷雨，24℃~32℃

9月13日(周日)：多云到阴有阵雨或雷雨，24℃~31℃

看看天气
RUI BAO

“讲文明 树新风”公益广告



瑞 安 市 委 宣 传 部
瑞 安 市 融 媒 体 中 心 宣
瑞 安 市 精 神 文 明 建 设 指 导 中 心