



文创产品“眉州面塑”。



考察“竹里稻香”。

12月6日上午,冬日暖阳中,参加2023眉山市文化和旅游发展大会的部分人员于会前赴东坡区、青神县,考察了与文化和旅游产业相关的4个项目。

如何进一步融合三苏文化和旅游资源?如何挖掘出更多的文创产品?大家边走边看边议,切实感受到全市文旅产业的巨大变化,对如何把握文旅融合发展的新趋势,充分挖掘资源禀赋优势,培育更多消费新爆点,吸引更多成都市区人群到眉山游玩有了更多更深刻的体会。

眉山日报全媒体记者 张忠萃 文/图

# 文旅融合 拥抱『诗和远方』

——全市文化和旅游发展大会部分与会人员赴东坡区、青神县考察

## 整合资源 打造东坡文化旅游品牌

走进“东坡步道·大家之路”一期项目,与会人员一边欣赏东坡湖美景,一边感受东坡文化的独特魅力。一期建设“一环、一带”,即东坡湖健身步道和湖滨路市政绿化带景观提升。步道沿途植入了大量的东坡诗词与文学典故,与会人员纷纷驻足,或吟诵诗词,或讨论典故。

“围绕‘东坡故里 修身一课’文化主题,‘东坡步道·大家之路’二期工程正在建设中。项目二期将苏门‘读书正业、孝慈仁爱、非义不取、为政清廉’的家风家教在沿线予以生动呈现。”市文旅集团总

经理陈欣介绍。“步道打造得很美,很有眉山韵味。”“以景观来承载历史文化记忆,可以吸引更多的游客前来打卡。”借助景观节点,三苏文化东坡文化的传播力影响力将不断提升。”与会人员纷纷表示。

东坡文创园是以东坡文化产业为主体,通过“政府主导+市场运营”方式,聚集国内文创大咖及文创企业主理人的新型文创园。东坡文创园相关负责人介绍,文创园将进一步做好活化转化文章,建设“一廊、一区、一堂”三位一体的空间布局与落地

态,用更多可感可及的方式讲好东坡故事。

在展示台前,与会人员参观了眉州面塑等文创产品以及芝麻糕等特色旅游商品,欣赏了非物质文化遗产火绘艺术。品种丰富、创意十足的文创产品受到了与会人员的一致点赞。

“我看到很多文创产品都融入了三苏文化东坡文化,很受启发。我们要借助国有文旅企业的优势,进一步整合资源,打造东坡文化旅游品牌。”与会人员、市文旅集团董事长徐继红说。



参观文创产品。



参观特色旅游商品。

## 学习借鉴 助力文化强市旅游强市建设

随后,与会人员实地考察了青神县唤鱼公园及竹里稻香农旅融合发展试验区。

唤鱼公园因苏东坡与王弗“唤鱼联姻”而得名,集中展示了苏母文化和东坡文化,配套建设了市民游憩、科普教育、运动健身、公共停车等设施,现有运动、商业、文化等6个区域,已全部建成开放。

“今年借助唤鱼公园开展水上运动周、啤酒消夏夜等活动,青神县吸引了游客50万人次,带动消费3亿元。这里已成为以城市健康休闲、特色文化体验、文创旅游发展为一体的滨水开放空间和城市会客厅,深受外地游客喜爱。”与会人员、青神县副县长王红樱说。

“青神县积极挖掘苏母文化内涵,打造‘苏母家风家训’文化品牌,对提升该县的知名度、影响力,吸引持续的‘人流量’有着积极意义。”一名与会人员表示。

位于青竹街道新光村的竹里稻

香农旅融合发展试验区,道路干净整洁,房前屋后绿意葱茏、各种墙绘形象生动,处处弥漫着浓浓的田园气息。沿路的二十四节气牌、农耕老物件展陈等,充分展示了当地的农耕文化。

“我们通过村集体经济组织统一流转、县属国有平台公司示范带动、社会资本广泛参与建设等路径,以发展创意农业、体验农业、休闲观光农业和文旅消费新业态为打造重点,将稻田与文旅有机结合,开发近郊农旅融合发展新模式。建成特色民宿餐饮、竹编工坊、田园集市等农旅融合业态37处,现已成为眉山乃至全省的网红打卡地。”青竹街道办事处主任徐静介绍。

与会代表纷纷表示,将认真学习借鉴青竹街道的经验,深挖乡村文化与民俗特色,创新消费场景,促进农旅深度融合,切实推动乡村旅游消费升级。

“我建议,将散落在眉山各地的

三苏文化旅游资源‘串珠成链’,打造旅游品牌。”三苏祠博物馆馆长黄建一参观,一边与各区县文旅局负责人交流,“我们要传承弘扬三苏文化东坡文化,围绕创建国家历史文化名城、建设成都市圈消费副中心,推动全市文旅产业高质量发展,助力文化强市旅游强市建设。”

据介绍,今年以来,我市文旅产业深度融合发展态势向好,文旅项目建设进展顺利,成功创建国省文旅品牌11个。“东坡醉月地”获评第二批国家级夜间文化和旅游消费集聚区,“东坡故里诗画丰收之旅”入选文旅部“稻花香里说丰年”全国精品乡村旅游路线。瓦屋山旅游快速通道建成通车。江口沉银博物馆、青神竹艺文旅融合示范项目等15个重点文旅项目建设加快推进。

如今,人文与自然的交相辉映,文化与旅游的深度融合,让眉山,正成为越来越多人的“诗和远方”。



非遗传承人赵启明展示非物质文化遗产火绘艺术。



“东坡步道·大家之路”一期项目现场的茶艺表演。

## 以主题教育为契机 彭山区优化营商环境提服务

本报讯(眉山日报全媒体记者 马诗雨)“今天我们到企业走访,主要想了解一下企业在生产过程中遇到哪些困难,好有针对性地做好服务……”前不久,彭山经开区相关负责人率队到园区各企业开展走访调研。

走访发现,随着入驻企业不断增加,以及杉杉锂电、中创新航、美国雅保等一批产能较大的锂电企业相继建成投产,园区用水需求量持续增长,导致原有供水保障系统无法跟上,需新建一条供水主管网,才能达到企业用水需求。

了解情况后,彭山经开区迅速行动,投资1200余万元,新建了一条长6.1公里的供水主管网。在修建过程中,为企业预留了18个接口。目前,杉杉锂电、中创新航、美国雅保等企业的管道支线全部接通完成,均已实现正常用水。

自主题教育开展以来,彭山区牢牢把握“学思想、强党性、重实践、建新功”总要求,不断优化营商环境,提升配套服务,着力保障企业和项目正常生产、推进,确保项目早日投产达效,促进投产企业做大做强,为“制造强市”贡献彭山力量。

## 学思想 强党性 重实践 建新功

### 同心共建强党性 志愿服务我先行

本报讯(陈林 眉山日报全媒体记者 王允浩)为进一步加强党员凝聚力,发挥党员先锋模范作用,近日,东坡区大石桥街道白玉社区联合包保单位、共建单位、社区党员志愿者等60余人到辖区小区开展“美化家园环境卫生大整治”志愿服务活动。

活动中,志愿者们带着扫帚、簸箕等工具,清理了绿化带内的枯枝败叶等,清扫了楼道卫生死角,清除了乱

张贴的“牛皮癣”小广告。同时,对过往行人进行文明劝导,呼吁大家保持良好的生活习惯,共同维护干净整洁的生活环境。

下一步,社区党委将在细微处再用心、在细节上再用力,落实党建共建力量,深入基层网格,持续做好宣传引导,着力打造干净、整洁、有序、文明新风貌,奋力创建更美好、和谐、宜居的环境。

### 夯实田地“耕”基 打造丰收良田

本报讯(潘帅 眉山日报全媒体记者 郭侨)近日,在仁寿县青岗乡高标准农田项目建设现场,数台挖掘机正在加紧作业。一眼望去,平坦连片的高标准农田已经初步成型。

施工单位相关负责人介绍,在主体工程施工过程中,同步推进了排水沟、蓄水池、山坪塘等附属工程,并通过技术交底、试验检测、村镇监督等技术措施和手段,确保整个工程的建设进度和质量。

紧紧围绕“藏粮于地、藏粮于技”战略,近年来,仁寿县加紧推进高标准农田建设工作,全力打造集中连片、设施完善、高产稳产的高标准农田,将“粮田”变“良田”,促进农业增效、农民增收。

2023年,该县将新建高标准农田4万亩。同时,对2万亩高标准农田进行改造提升,一方面着力于培肥地力,另一方面完善水利设施、排水渠道、山坪塘等农田基础设施建设,提高农田的灌溉和排水条件。实施范围涉及青岗乡、方家镇、禄加镇、禾加镇、藕塘镇、珠嘉镇、文宫镇、大化镇8个乡镇。

作为仁寿县高标准农田项目业主方,县属国有企业仁寿锐农农业投资有限责任公司还成立了工程质量监督小组,制定合理的监督计划和检查清单,以乡镇为单位落实专班化管理,切实履职尽责,抓好工程质量,确保建设任务高质量完成,进一步提升全县粮食综合生产能力。

### “消防课堂”进校园 筑牢安全“防火墙”



幼儿在消防员带领下进行灭火体验。

本报讯(眉山日报全媒体记者 马诗雨 文/图)为增强学校师生消防安全意识,预防校园火灾事故发生,连日来,彭山区消防救援大队走进辖区多家幼儿园开展冬季消防安全宣传活动。

近日,在彭山区锦江幼儿园,随着学校应急广播骤然响起,消防安全演练拉开帷幕。幼儿在老师的带领下,用手捂住口鼻,弯腰快速有序地从安全通道逃离火灾现场,撤离到操场中央空旷地带。不到3分钟,100余名师生全部安全疏散,演练达到了预期效果。消防员对演练活动进行了点评,希望幼儿们遇到危险要沉着冷静,学会保护自己,预防火灾,从“我”做起。

当天,除演练活动外,消防员还根据幼儿园小朋友年龄小、知识面窄的特点,采取喜闻乐见、通俗易懂的方式,向孩子们讲解了火灾的危险性,告诉小朋友要怎样防火、怎么逃生、如何保护自己、着火了怎么报警以及灭火器的使用方法等。在实操中,消防员还手把手地教教师们如何正确运用“提拔握压”四字口诀使用灭火器灭初期火灾。

活动的开展,让师生们受到了一次全面的消防安全教育,对消防安全有了更深刻的了解。同时,增强了大家对初期火灾和疏散逃生自救的能力,切实达到“教育一个孩子,带动一个家庭,辐射整个社会”的目的,积极营造了平安、和谐的消防安全环境。

### 开展专项检查 确保坝坝宴食品安全

本报讯(眉山日报全媒体记者 王琴)为进一步加强坝坝宴食品安全,有效预防农村集体性食物中毒事件发生,切实保障广大人民群众身体健康和生命安全,连日来,东坡区组织相关单位部门开展了农村坝坝宴食品安全专项检查。

检查人员通过事前培训、现场督导检查的方式,重点对游厨是否持证上岗、采购渠道是否正规、是否索证索票、是否生熟分离、是否按规定留样、餐厨垃圾是否妥善处置等易发食品安全风险点进行了检查,确保食品安全。