

新春走基层

保障每天数万人安全上下
峨眉山有一群『冰雪守夜人』

每到春节假期,峨眉山都是“人从众”。(资料图) 杜卓滨 摄



雷建排查路面暗冰。杜卓滨 摄

35人除冰突击队
分两批次出动保障路面

每天数万人上下的峨眉山,背后有一群“守夜人”。

2月10日凌晨4点,记者到达峨眉山零公里山门处时,铲雪除冰突击队13名队员、4台除雪车和2台工作车已经整队完毕,准备往雷洞坪进发。

此前凌晨2点出发巡查的队员传回消息:海拔1800米左右的“36公里处”,道路结冰,厚度1厘米,越往上越厚,存在安全隐患。

突击队要赶在早上7点游客大规模上山前,把隐患排除。

队长雷建今年53岁,戴着一顶厚厚的毛绒帽,驾驶一辆四驱的工作车,在车队前面开路。路上,他介绍,铲雪除冰突击队成立于2019年,目前总共有35人,其中19人,每年11月到次年3月,每天往返零公里和雷洞坪之间,实时监控道路情况,负责路面冰雪清扫,清除安全隐患。余下16位链条工作人员,在特殊时候为观光车轮胎上链条。

这是一支活动在游客视野以外的队伍。雷建提到,队员们在日常巡护中分两批次出动,第一批于每天凌晨2点左右,全路段查看路面积雪、结冰情况,实时传给后方队员。后方队员收到后,通常在凌晨4点,驾驶除雪设备出动,一直作业到早上7点前后,全面清理道路积雪、结冰等情况,保障游客安全通行。

4点30分,队员们到达结冰地点“36公里处”,两驱的除雪车无法正常行驶。队员们下车,给车轮上链条,开启除雪模式。大小不同类型的除雪车分配不同的任务,小车负责在弯道处,精准铲除积雪暗冰,大车全程无差别清扫积雪。余下的工作车在保障补给的同时,检查路面是否有残留的暗冰。

队员们平均年龄40岁左右,从景区观光车车队里面选拔出来,驾驶技术优

秀,会基础的汽车修理,能驾驶大型铲雪车、扫雪车。长年和冰雪打交道,能通过树枝的结冰情况、路面的反光度等,判断路面能否通行。

凌晨4点47分,峨眉山的温度降到-3℃,天空飘起了雨夹雪。队员们整装完毕,小除雪车在前,大除雪车在后,向着山顶再次出发。

遇到大雪天气
持续除雪19小时

2月10日的除雪工作中,雷建在驾驶工作车时打滑了好几次。但在他看来,当天的任务是最近几日较为轻松的,“没有遇到大雪天气。”

雷建记得最近的一次大雪发生在1月7日晚,天刚刚黑,就下雪了,到了凌晨,路面积雪已到脚踝的位置。

当天突击队35名队员和6台扫雪设备全部出动,额外配备了4台铲车。不需要专门派队员查看路面结冰情况,因为全路段都堆着冰雪。

除雪工作提前到了凌晨1点。持续6个小时,人工和机械配合作业,成功在1月8日早上7点前把路面清理了出来,满足游客通行。但雪并没有停,队员们强忍着疲惫,沿途不断巡视,“必须保障路面不能有积雪,不能结冰。”

雷建记得,1月8日队员们一直奋战到晚上8点。最后一辆观光车安全抵达山脚时,队员在工作群里发了一个信息:收班车于晚上8点15分安全到达报国寺车站。

随着雷建的回忆,突击队一路前行。

2月10日凌晨5点45分左右,突击队成功抵达雷洞坪车站。作为队长,雷建没时间休息,和队员们简单沟通后,他驾着工作车沿着来路驶去,要掉过头去再检查一遍是否有冰雪没完全清除。如果有,他还要组织队员点对点再次清理。

20公里的山路,队员们走走停停,确保每一个弯道都没有积雪,每一处暗冰都已经清理。

早上7点,道路积雪清扫完毕,首班观光车载着乘客从山脚出发。一旁停着的工作车里,有队员已经睡着了。他们短暂休息后,还要分出一个小组,负责白天公路的巡护。

雷洞坪车站副站长罗伟判断,随着春节假期的临近,每天上山的游客会越来越多,进入假期,单日游客数会接近3万,上下山都要经过铲雪除冰突击队负责的山道。

据统计,铲雪除冰突击队成立以来,累计应对冰雪天气600余天,清理冰雪道路约4万公里,平安运送游客1700余万人次。

华西都市报-封面新闻记者 杜卓滨 罗石芊

经典剧目、精美舞台、传统民俗……2月11日,主题为“琴韵传情贺新春·茶肆寻味话团圆”的2026年迎春活动在成都市金牛区当炉茶肆前举行,现场热闹十足,这是当炉茶肆首次开园。

就在当天,当炉茶肆所属的抚琴街道,也就是全国“好吃嘴”来蓉必打卡的抚琴夜市升级归来。将居民楼下的重油烟摊位重新安置;噪声不再扰民,街道的公共空间也释放出来。

“逛吃天花板”
抚琴夜市焕新升级空间重构
抚琴夜市焕新回归

抚琴夜市片区始建于上世纪80年代末、90年代初,自2000年起,依托经营了20年以上的十余家餐饮老店,逐渐成为成都市著名的“苍蝇馆子”聚集地。

随着经济发展,依附片区内口碑良好的餐饮老店,这里逐步形成在夜间时段设摊经营的沿街夜市,好玩、好逛,抚琴夜市成为来蓉游客的“打卡地”。

夜市火爆的背后,随之而来的是重油烟摊位和噪声污染。“我们将西南街停车场部分区域开辟出来,引导重油烟餐饮摊位移入,既保留了夜经济活力,又释放了街道公共空间,最大限度减少对周边居民楼的影响。”抚琴街道相关负责人说。

同时,抚琴街道将夜市入口处的露天茶园变成了带着川西民居建筑风情的当炉茶肆,通过打造茶园昼夜双态场景,实现白天赏景、夜晚沉浸式游览。在茶园引入游客可参与的茶文化体验,增强场景的文化趣味性与消费黏性。

不只是“吃”
更强调文化体验

2.0版本的抚琴夜市不再仅仅是“吃”,更强调“游”与“娱”的文化体验。

记者一踏入抚琴夜市,目光立刻被涂鸦墙和互动地贴吸引,复古街巷瞬间鲜活起来。据了解,金牛区对片区建筑物外立面实施了“简约复古”主题翻新,打造“老街记忆”墙绘,用写实手法复刻了上世纪80年代的生活场景,让游

客走在街上就能“穿越”回那个温情的年代。

另外,还设了NPC式游客交互打卡点,引入街头绘画、街头艺人表演等特色娱乐活动。

为了全方位改进游客体验感,抚琴夜市在现有的10余类餐饮品种的基础上,推动细分餐饮品类扩充至50个以上。地道的蛋烘糕、烤脑花、冒节子等还在,创新的云贵川渝风味小吃也来了。差异化设置摊位布局,荟萃地道小吃与创新餐饮,打造出了更具特色的巷味百态。

严格监管
要吃得安心

“不仅要管,还要管得好。”抚琴街道相关负责人介绍,为了改变夜市“卫生难管”的刻板印象,抚琴夜市建立了严格的准入与监管机制。所有入驻商家必须办理并公示《食品经营许可证》和工作人员《健康证》,确保持证上岗。

同时要求源头可追溯,强制要求商家建立进货台账,并须向管理方报备生产及备货环境。从食材采购的供应商资质到每一次进货的小票,都必须留档3个月以上,随时备查,确保每一串烧烤、每一碗面来源清白、有迹可循。

相关部门每季度开展1次食品安全专项培训,覆盖食材处理、卫生操作等关键环节,提升商家安全意识与规范操作能力,同时主动配合市监所开展定期抽查,强化监管,筑牢食品安全闭环管理的最后一道防线。

华西都市报-封面新闻记者 柴枫桔 图据金牛区委宣传部



抚琴夜市人气爆棚。