

任彦军：我的农庄就是 石楼人在北京的“港湾”

本期主题：

创业者

□ 文/图 本报记者 木二东 通讯员 郑东慧

初冬，北京上庄水库旁的吉雨农庄里，滋滋作响的烤肉声混着欢笑声，在寒夜里暖出老远。蒙古包小院“如你所院”里，一群年轻人正围着烤炉忙活着，有人翻烤着五花串，有人往炉边添着炭火，还有人举着热饮和刚烤好的鸡翅碰杯——这是吉雨农庄最寻常的夜晚，也是43岁的石楼籍企业家任彦军用19年异乡打拼，为京郊团建市场和百余位家乡人勾勒出的温暖图景。

任彦军是石楼县裴沟乡裴沟村人，2006年，24岁的他来到北京。彼时的他，兜里只揣着凑来的几百块钱，心里只有一个念头：“能在城里挣口饭吃，不让家里人操心。”初到北京的日子，他跑过印刷厂里的零活，蹲在路边加工过环保袋，最苦的时候，住在月租百元的地下室，每天靠馒头就咸菜度日。“石楼的黄土地养出来的人，认死理，只要肯干，总有出头的日子。”任彦军总说，吕梁山磨出的韧劲，是他闯北京的“底气”。

2008年，摸透了京郊市场的任彦军，拿出所有积蓄创办了吉雨农庄，从最初几间简陋的农房起步，一步步把农庄做成了北京团建市场的“标杆”。如今的吉雨农庄，在海淀、昌平、朝阳布局了6家户外团建营地，经营13年有余，每年承接20万余人次团建，500余家企业把这里当作团建首选地，还拿下了北京大众点评环境、口味、服务三榜榜首的好成绩，被老顾客称作“北京团建活动场地天花板”。

走进吉雨农庄，4万多平方米的场地，相当于5个足球场大小，紧邻上庄水库、稻香湖畔的先天优势，让这里成了冬日里的“天然氧吧”。湖面映着澄澈天空，却多了几分静谧清冽，绕水芳径旁偶有雀鸟啄食，临渊观鱼的木栈道覆着一层轻霜，总有摄影爱好者举着相机定格这份冬日静美。

“来咱这团建，不用折腾，一个庄园就够了！”这是任彦军常挂在嘴边的话。农庄里，新鲜烤肉无限量享用，热饮、啤酒畅饮不歇，



任彦军与员工沟通业务

KTV等娱乐设施不限时畅玩，所有烤串都是当天现穿的新鲜生串，一口下去，焦香的外皮裹着鲜嫩的肉质，孜然和辣椒面的香气，能消解掉打工人所有的疲惫。更有意思的是，这里的客人总能自发融入烧烤的乐趣里：常客会主动走到保温冰柜前自取烤串，还帮新手翻烤；有人接过师傅手里的烤炉，火候掌握得比店员还精准；深夜时分，湖边的烤炉旁依旧热闹，大家撸着串、聊着天，把城市的喧嚣和冬日的寒意都丢在了风里。

生意越做越大，任彦军心里的“家乡情

结”却从未淡去。“我闯出来了，不能忘了老家的乡亲。”依托石楼县委、县政府打造的“福海厨工”劳务品牌，任彦军的农庄成了石楼人在北京的“就业驿站”：后厨里，是“福海厨工”介绍来的家乡厨工，颠勺炒菜都是地道的北方味，热菜上桌冒着腾腾热气；维修岗上，是老家来的木工、瓦工、电工，农庄的桌椅修缮、电路维护、暖气检修，都由老乡一手包办。如今，吉雨农庄每年能稳定吸纳一百多位石楼乡亲就业，让大家在异乡有了稳定的收入，也有了“家的归属感”。

“在任总这里上班，工资按月发，宿舍里有暖气，还能和老乡互相照应，就跟在老家一样。”农庄后厨的任福军，是通过“福海厨工”品牌来到北京的，说起现在的日子，他满脸笑意。他说，逢年过节，任彦军总会给老乡们发米面油、保暖衣物，谁家有难处，他也总会搭把手，“谁家家里有困难，任总知道了，总会二话不说主动帮忙，这份情，我们真

的记一辈子。”

“石楼的黄土地赋予了我们坚韧不拔的品质，吕梁的寒风塑造了我们不屈不挠的精神。”回望19年创业路，任彦军的眼神里满是感慨。他坦言，农庄的成绩固然可喜，但最让他欣慰的，是能让百余位家乡人在异乡站稳脚跟，靠双手增收致富。如今的吉雨农庄，不仅是北京团建市场的“网红地”，更是石楼人在北京的“窗口”和“桥梁”——老乡们在这里挣钱、安家，也把石楼人的淳朴和坚韧，揉进了农庄的烟火气里。

谈及未来，任彦军心里早有规划：他想把吉雨农庄成熟的团建运营模式、市场资源带回石楼，让老家的好山好水在冬日里也能变成“金饭碗”。“走得再远，根都在石楼。”任彦军说，他要继续当好家乡在北京的“纽带”，既要让更多老乡在异乡有活干、有钱挣，也要让石楼的黄土，养出更多像吉雨农庄这样的“增收路”。

走基层 讲故事

