

单县实施“培、联、带”乡村好青年选培计划

# 村村都有青年好典型好榜样

本报讯(通讯员 刘厚珉 王长强) 近日,作为创业青年代表,单县终兴镇亚五农业科技开发(山东)有限公司负责人亚锁成走上“青年创业论坛”,讲述自己发展山药产业推动乡村振兴的故事。

亚锁成是单县实施乡村好青年选培计划的受益者之一。近年来,单县通过“培、联、带”推进“村村都有好青年”选培,培养和树立

一批农村青年身边可对标对表的好典型、好榜样,充分调动发挥青年在乡村振兴中的生力军和突击队作用。

单县推荐42名好青年优先发展成为党员,105名好青年进入镇街青工委班子,其中22名好青年担任青工委副主任,充分发挥好青年吸引青年返乡创业、投身乡村振兴的示范带动作用;运用

低息贴息贷款政策,为好青年产业发展开辟资金申请绿色通道,切实解决融资难、融资贵的问题,帮助协调各类资金400余万元。

该县利用现有青年之家、青春社区等团属阵地,组织好青年走进村庄、社区宣讲,营造认识好青年、学习好青年、成为好青年的浓厚氛围。建立县级好青年微信

交流群、镇级好青年微信交流群,在团县委官方微信公众号中开设好青年事迹展播专栏,全面介绍好青年先进事迹。成立县级乡村好青年联盟、学习沙龙等成长交流平台,组织开展学习培训、考察交流,扩大对好青年的组织覆盖和工作覆盖。

单县建立好青年人才数据库,建立团县委机关干部、镇街

干部与好青年结对帮带工作制度,帮助熟悉农村政策,提高沟通技巧和处理问题能力,掌握发展农村经济、扎实服务群众的本领。建立起不同层级各有侧重的人才培养工作体系,分类型、分产业开展教育培训和学习交流,探讨乡村发展形势、返乡创业经验,为好青年发展搭建广阔平台。

## 浮岗镇: 打造浮龙湖畔“新景观”

单县浮岗镇因境内有国家AAAA级浮龙湖旅游景区和国家级水利风景区而闻名遐迩。

浮岗镇还是国家重点镇、国家卫生乡镇、全国特色景观旅游名镇、山东省宜居小镇和山东省森林乡镇,并获批为乡村振兴齐鲁样板示范区、市级重点镇和市“两新”融合试点镇。

近年来,浮岗镇共修通“村村通”道路730余公里,基本实现全镇村村通、户户通。对四环路、迎宾大道及浮杨路驻地段(中心大街)共10公里道路进行绿化、亮化及铺油改造提升,铺设吸水花砖、行人健步道、盲道。浮杨路至冯寨3.5公里通村道路即将拓宽升级改造,浮杨路浮岗段也将由8米拓宽至12米。新铺设雨污分流管网22公里,新建完工污水处理站,充分结合孟杨庄社区、浮龙佳园社区雨污水处理管网及设备,全面完成镇域污水处理管网布局。建设了粪污一体化处理站,解决了群众改厕后顾之忧。

该镇组建了综合执法队伍,对镇区市政、环卫等领域进行规范化、科学化管理,全面改善了镇政府驻地环境,方便了群众生产生活。

市重点“两新”融合项目浮龙佳园涉及搬迁6个自然村,可节约土地516亩,50栋、626户居民楼、626户老年房已全部建成,“20有”设施高标准配套完毕,3610名群众入住新居。其周边有学校、医院、超市、集市,方便群众生产生活、就医就学,形成了“15分钟生活圈”,实现了群众对美好生活的向往。

该镇推进浮龙湖畔11个村发展乡村旅游,扶持小王庄村建设产学研游基地,开发辖区黄河故道特色种植养殖及农业观光旅游产业。所引进的浮龙湖生态旅游度假项目是省重点项目,依托中美华尔(北京)投资顾问有限公司资源优势,引资30.6亿元,主要进行浮龙湖整体开发及占地近1200亩的综合服务区建设,目前停车场已建成,在建游客服务中心、智慧管理中心、医养社区。环湖观光小火车已运营,投资约8亿元的野生动物园即将落地。

融入浮龙湖景观,打造小城镇美景,在国家级浮龙湖旅游景区中,浮岗镇业已成为镇域经济社会高质量发展的新亮点。

通讯员 刘厚珉 李艳艳

## 锅灶熬时光 药香传古今 ——访单县梨膏熬制工艺非遗传承人张传宾



梨膏熬制现场



梨膏熬制成片



网络直播梨膏“切块”



检测梨膏装罐质量

近日,位于单县浮岗镇石小集村的梨膏加工车间,非遗手造者正在直播梨膏手工“切块”过程。

据悉,梨膏熬制工艺盛行于清朝乾隆年间,历经200多年的薪火传承,作为第七代传承人,张传宾建设了梨膏制造企业,年产量达到300吨,产值400多万元,大部分产品通过网络销售,由微商进入大微商,全网同产品销售第一名,复购率90%以上。

张传宾讲了许多有关梨膏的故事。《本草求原》记载,唐武宗李炎患病,终日口干舌燥、心热气促,服用百种药物均不见效果,御医和满朝文武心急尤甚,却苦无良方。朝野上下焦虑不安之际,一青城山下来的道士自称可医治顽疾。道士用梨、蜂蜜及中草药配伍熬制蜜膏,最终使李炎病愈。后来,民间传言,道士之方,即是最早的秋梨膏。

张传宾介绍,他是自幼在梨膏的糊香甜味中长大的。其老家单县朱集镇与享誉“中国梨都”之称的安徽省砀山县毗邻,砀山酥梨闻名遐迩,是优质梨膏熬制的不二选择。将新鲜的秋产酥梨压榨成汁,采用古法慢火熬制,不添加任

何添加剂,甚至连水都不会加,最大程度保证了酥梨膏的原汁原味。“现在依然使用铁锅熬制,遵循传统工艺,熬制时间长达18小时,1瓶梨膏的熬制需要18个优质酥梨,因此一瓶优质秋梨膏才能做到被绝大部分消费者接受和喜爱。”张传宾说。

在黄河故道一带,至今年长者还将梨膏糖作为冬季的保健必备品。嗓子不舒服了、咳嗽了,只需含上一小块儿,甜滋滋、清凉凉,嗓子的不适感会逐渐消除。

张传宾说,熬梨膏是十分耗工的活儿,其特点就在一个“熬”字,也是秋梨膏制作的技术高低所在。他的先辈用柴火熬制,耗费的是时间,考验的是耐心,人守着锅灶,瞅着火候,从白天熬到晚上……

熬制秋梨膏主要有两个环节,熬浆相对烦琐耗时,要把梨汁熬至锅底沸腾并冒出密集的泡才行,汤汁在时间的流淌中慢慢变得浑厚。经过十几个小时的熬制,梨浆会被熬得色深黏稠,感觉用筷子就能挑起来,这时候就要把火压到似有似无。熬膏环节同样用文火,偶尔搅一下锅即可,黏稠滚烫的梨浆在锅里翻滚,馨香萦绕,拂面而来,焦糖的味

道会让人口舌生津、回味无穷。

在张传宾的记忆里,其祖爷爷、爷爷、父亲都是赶集串街叫卖梨膏和膏糖。而他是注册了自己的品牌,通过网上直播叫卖,销量和收益显然不能同日而语。

张传宾透露,熬梨膏是一个方子“熬”古今,配有川贝、杏仁、贝母、冬花等中草药精心熬制而成,自古受誉“药膳饮品”,常用于缓解因热燥伤津所致的肺热烦渴、便干燥闷、劳伤肺阴、咳吐白痰、久咳咯血等呼吸道病症。张传宾完全遵循的是先人承继的制作古法,草药放入的先后顺序极有讲究,从未更改过。因制成后形如糖块儿,食之清爽,又有秋梨润肺之功效,又称“百草梨膏”。

小小的一瓶梨膏,小小的一块膏糖,承载着黄河故道一带老百姓的岁月回味和幸福向往,也佐证着传承者的情感坚守和精神守望。据悉,目前梨膏同根雕、叶雕、刻瓷、剪纸、面塑、方笙、拓片、刻章、制香、撒子等一样,入选单县传统手造非遗传承项目目录,被塑造为“单县善品”,向规模化、集约化、市场化方向发展。

文/图 通讯员 刘厚珉

## 村党支部领办合作社 村民优先上岗家门口



近日,单县曹庄乡曹庄村党支部领办的合作社与青岛衣帽制作有限公司合作,利用2000平方米的厂房,生产新款运动帽,安置本村及周边村民100余人,实现群众家门口就业增收致富,该村集体经济收入年增加50万元。

曹庄村党支部领办的合

作社还利用智能温室大棚、扶贫车间及流转土地,引进返乡创业资金500余万元,发展山鸡养殖、苗木种植、木材加工等项目,吸引200多名村民在家门口就业增收。

图为运动帽加工车间一角。

通讯员 刘厚珉 摄