



“一村一品”特色产业助农民增收

本报讯(通讯员 刘厚珉)近日,单县李田楼镇齐楼村举办产业互助合作社分红大会,100名社员身披绶带领取了合作社的分红。据了解,合作社共吸纳社员存储资金200多万元,用于农资经营、瓜菜种植等,所获取利息的40%发给社员,其余留给村集体和合作社,用于村里基础设施建设和公益事业发展。

近年来,单县坚持党建引领,立足“一村一策一品”,切实增强农村党组织自我“造血”能力,提升村集体和群众的增收潜能,赋能乡村振兴。

莱河镇刘棚行政村黄庄自然村是远近闻名的葡萄村,

种植大棚葡萄和大田葡萄。村民张圣林是村党支部领办合作社的“种植大户”,也是“一村一品”产业发展示范户。张圣林说,他家种了20多亩的大棚,有巨盛、夏黑和藤稔品种;10亩大田葡萄是巨峰品种,一亩地收入八九千元钱。

过去,黄庄村集体收入薄弱,村民收入低。为了改变这一现状,村两委加快农业产业结构调整,积极引导村民大力发展葡萄种植。目前,这个村种植葡萄10多个品种,年产35万多公斤。“黄庄自然村种植葡萄面积二百余亩,涉及农户一百多户,每亩平均收入七千余元。”刘棚村党支部书记刘传宝说。

目前,莱河镇初步形成“一村一品”发展片区,延伸艾草、菊花、桑蚕种植、加工产业链,村集体、合作社、群众增收能力和水平持续提升。

莱河镇政府副镇长邵宝龙告诉笔者,该镇还将按照区域化布局、规模化经营的原则,不断挖掘资源优势,发展适合自己的特色产业,逐步走出一条产业强镇的新路子。

在单县朱集镇朱庄村羊养殖基地内,养殖户正忙着晒草、喂饲料。近年来,村党支部积极领办合作社,采取“合作社+农民入股+保底收入+按股分红”的模式养殖绵羊、青山羊、波尔山羊,实

现村集体经济增长和群众增收“双赢”目标。

朱庄村党支部书记、汇民养殖专业合作社社长王公法说:“我们的合作社村民占股40%、支部占股60%,现在养了600多只生产母羊,村集体年底收入能增加20余万元。”

目前,单县502个村都有自己的“一品产业”,涉及种植、养殖、加工等多个领域,党支部领办合作社发展到536个,家庭农场发展到1786家,规模化流转土地20亩以上的土地总数近40万亩,切实增强农村党组织自我“造血”能力,鼓起了村集体和群众的腰包,为乡村振兴注入了新活力。

“如康家园” 为残疾群体筑起 幸福港湾

近日,为期三天的残疾人职业技能培训在单县蔡堂镇“如康家园”举办。通过手把手的技能教学,所有参与的学员很快掌握了玩具条绒分离技能。“受身体限制,我出不去,挣不了钱,如今在这里学技术、做手工,一天可收入几十块钱,足够自己生活所需,让我变得更加自信。”蔡堂镇安六村的肢体残疾村民张凤景说。

近年来,单县聚焦残疾人需求,整合服务资源,全力为残疾人提供高质量服务,让“如康家园”成为残疾人的幸福港湾。去年10月,蔡堂镇高标准打造“如康家园”,能够满足残疾人日间照料、辅助性就业、社区康复三项基本服务功能,并提供志愿服务、政策咨询、心理疏导等不同类型的服务。在这里,残疾人不仅可以通过一些简单的手工劳动增加经济收入,而且还可以受到专业护理,让残疾人感受到家的温暖。

蔡堂镇残联理事长马兵告诉笔者,现在蔡堂镇有22名残疾人在“如康家园”接受康复训练,并学习一些切合个人实际的技能,力所能及地增加收入,减轻家庭负担。

来自蔡堂镇岳庄村的34岁妇女朱瑞兰,下肢重度残疾,长期在“如康家园”做毛绒玩具,每月1000多元的收入彻底改变了她的生活。朱瑞兰告诉笔者,过去她长期半卧在家里,仅能看护一下庭院,精神一度颓废,丧失了生活的信心。“到‘如康家园’后,我不但学会了制作玩具的技术,还能以轻巧的手工增加收入,不但养活了自己,还能贴补家用,心情好了,对生活充满了向往。”朱瑞兰说。

截至目前,蔡堂镇“如康家园”开展技能培训200多人次,每天有十几人参与辅助性就业、康复治疗等服务,不断提升残疾人群体的获得感、幸福感、安全感。

蔡堂镇党委书记闫西彪表示,他们将持续努力为残疾人提供一个温馨家园,让更多的残疾人共享经济社会发展成果。

据悉,单县现已投入运行13处“如康家园”,帮助300余名残疾人实现就业增收,为460余人提供康复服务,为130余人提供日间照料服务,深刻改变了残疾人及其家庭的生活状态,扶持引领残疾人群体走上新生活。

通讯员 刘厚珉



蜜三刀,鲁苏豫皖四省交界地区的传统风味小吃,单县传统糕点八大样之一。具有浆亮不粘、香甜绵软的特点,是鲁西南传统节日走亲访友的必备礼品。

油麻珑琥色 饴津珀莹糕

——访鲁西南传统糕点蜜三刀制作工艺传承人张志龙

在单县莱河镇工业园区的安特顺食品有限公司,家住莱河镇贾楼村的传统风味糕点蜜三刀制作技艺传承人张志龙,是现代化生产流水线上的“老师傅”,其“老手艺”颇受工友们称赞。

蜜三刀之称的由来有多种传说,张志龙爱讲苏东坡命名蜜三刀的故事。相传,北宋熙宁十年,苏东坡任徐州知州,与云龙山隐士张山人交往甚密。一日,两人把酒抒怀,苏东坡欣喜若狂,遂抽出一把宝刀,以石试锋,连砍三刀,青石上留下三道痕迹,而利刀完好,众人赞叹。这时,侍从送来几块蜜制茶点,众友请苏东坡为点心起名。苏东坡应答:“石上三刀,糕上三刀,三刀蜜心,可谓蜜三刀也!”

张志龙介绍,40多年前,其80多岁的爷爷去世。爷爷做了一辈子的蜜三刀,父亲自幼跟着爷爷做学徒,后来在供销社做蜜三刀,到他儿子这一代已有100多年的传承历史。

今年47岁的张志龙打小



擀压坯子

受父亲言传身教,从家庭作坊、沿街叫卖、集市摆摊,到如今的组织企业化、技术现代化、生产规模化、服务专业化、营销市场化,他把“小点心”做得风生水起。儿子张晨阳、张丞杰既继承家传手艺又从事网络销售,父子相承相谋,为企业发展作出了应有贡献。

从和面到灌浆,其中看似复杂的十几道工序,张志龙却表现得游刃有余:清水与面粉做成皮料,素油、糖稀与面粉做成酥料,薄薄的皮料覆盖厚厚的酥料,擀成坯子,白白的芝麻(又称油麻)覆盖酥料,压实压平,木条和利刀密切配合,分割成长条,最后这道工序是考验工匠技术的关键环

节。只见张志龙左手挡刀,利刃轻舞,三刀切浅,随后一刀到底,起刀落刀,无声无息,恰到好处,外人根本看不出刀的力度、速度,全凭经验使然;装托盘、下油锅,皮料收缩,酥料开裂,外形微弓,三刀显现。油炸至金黄,再放进糖稀灌浆,最后捞出。蜜三刀浑身晶莹闪亮,掰开可拉出糖浆丝,令人垂涎欲滴、欲罢不能。

三刀轻、一刀狠,刀刀匀称;三翻身、一沉浆,块块甜香。刀切、油炸、灌浆,要的是



刀切坯子



糖浆灌浆

操作者的手工、眼力,张志龙历练了30个年头,方见如今的深厚功底。

张志龙说,看似随心所欲的刀起刀落,却显得规规矩矩、方方正正,表面镶嵌了一层密密麻麻的白芝麻,色如琥珀、蜜里透亮、外华内实、表里如一。蜜三刀显示的是厚实,制作者彰显的是诚实,即为蜜三刀传统制作的人文内涵所在。

如今,蜜三刀依旧是老幼皆为青睐的“老样子”“老味道”。“无论企业生产多么现代,关键环节的老工艺还是根本,不然留不住本来味道。”张志龙说。

文/图 通讯员 刘厚珉