

酱油醋踏上非遗路 “一粒豆”串起“金链条”

宾县立足优质大豆原产地,聚力“两头两尾”产业推动乡村振兴

■刘婧婧 本报记者 罗彦坤

冰城冬日,位于宾县摆渡镇的哈尔滨紫道源食品有限公司生产车间内紧张忙碌,乡亲们将丰收的大豆一粒粒精挑细选,用古法盘制大酱、压榨酱油,高粱用来酿制陈醋……每年有500吨大豆和200吨高粱在生产线完成加工,销往全国。

宾县聚焦打造“现代农业之都”,以“粮头食尾”“农头工尾”为抓手,落地了一批精深加工项目,推动农副产品由初加工向精深加工转变,促进农业高质高效、乡村宜居宜业、农民富裕富足发展。

“老手艺”带来新气象 “一乡一业”树品牌

在“紫道源食品”的压榨车间内,酱紫透亮的酱油沿着木质压榨设备汩汩流入瓦缸内,李清军拿起量杯,在“流儿”上接了少许酱汁,对着阳光查看成色,并凑过去仔细闻了又闻。

李清军是这家企业的负责人,也是紫道源酱油醋酿造技艺第六代传承人。“这个厂子的前身是我家的酱醋作坊,历史可追溯到清代咸丰年间。我祖父和我父亲当年都是赶着马车走村串屯的货郎。”李清军说,祖业传到他手里,赶上了乡村振兴大潮,在外打拼多年的他按照祖训回乡接手了作坊,也带回了先进的生产理念。“交班”时,父亲只嘱咐李清军一句话:“咋搞都行,但是,老祖宗的手艺不能丢。”

指着智能化灌装车间,李清军告诉记者,去年新投产了一套全新生产线,大部分环节都实现自动化了;但盘酱、制曲等步骤保留下了古法,厂区内的近千口瓦缸,需要每天三遍打酱耙,充分晾晒百天才能出酱,

出酱油则需要一整年。

这家企业的陈醋酿造以红高粱和红心大曲为原料,采取木火熏焙的古法酿制,醋进了瓦缸,要经历“夏伏晒、冬捞冰”,经历了一年四季才进行灌装,锁住了鲜味儿,保障了鲜香醇厚。

几年时间里,乘着改造升级“老字号”、深度开发“原字号”、培育壮大“新字号”东风,“紫道源食品”迅速完成传统产业升链,成为“一乡一业”著名品牌、县域特色食品企业之一。随着产能的日益提升,“宾县酱醋”凭借优良品质在全国市场的声量越来越响。

串起产业振兴链条 黑土大豆变“金豆”

改造了生产线后,“紫道源食品”年产黄豆酱1000吨、酱油160吨、手工醋240吨、酱菜120吨。加工能力的提升有效促进了当地劳动力就业,还直接带动了种植结构调整。

“制酱需要蛋白质高、含油量低的豆子,我们和县内多家大豆种植合作社签订了收购合同,在保证优质原料供应的同时,又起到推动‘稳粮增豆’政策落地作用。”李清军说。

宾县鑫海大豆专业合作社就是李清军的原料供应单位之一,这是一家集优质粮食研发、种植、加工、销售于一体的农企。这家企业在东北农业大学技术支持下,将5000亩大豆高产攻关项目落户到宾县屈仁镇,推行“米豆轮作”,“合作社+农户+深加工企业”的复合经营模式,开辟了农业产业化新路,树立了现代农业的“样板儿”。

合作社负责人刘宁说:“随着大豆产业链条的延伸、拓展,首先受惠的就是种植户。如今,乡亲们开春手里就攥着订单,种



李清军(右)掀开酱缸打酱耙,查看发酵情况。

地不愁销,卖粮不愁价,农业生产信心十足、热情高涨。”

文化赋能乡村振兴 讲好“一粒豆”故事

“随着健康理念日益深入人心,如今,人们对食品的要求标准越来越高,不但要选好的产品,还要知道你的产品好在哪。”李清军说,搭上短视频便车,他应广大消费者要求,把“宾县酱醋”酿造的每一个环节都“搬”到了网上展播,全程接受监督,听取意见,此举吸引了不少粉丝,也收获了大量订单。

为了更好地为乡村振兴进行文化赋能,讲好品牌故事,宾县县政府对紫道源酱

油醋酿造技艺进行审核,并给予了“县级非物质文化遗产”认证,同时,也组织专人着手市级“非遗”申报。“紫道源食品”还被评为龙江特产食品、溯源中国可信品牌。李清军表示,从脱贫攻坚到乡村振兴一路走来,黑土地大豆相关产业迎来前所未有的发展机遇,如何讲好“一粒豆”故事是企业责任,更是历史使命,有“老手艺”打底,他有信心带着乡亲们一路往前闯。

近年来,在宾县县委、县政府的大力扶持下,“宾县酱醋”逐步衍生出酱黄瓜、酱辣椒、糖蒜等一系列产品,当地众多的小园菜也跟着身价倍增,实现产业链延伸、价值链提升,“宾县酱醋”正逐步成长为一块闪亮的县域“金名片”。

2023,我们的乡村振兴路

“鸡蛋”变“金蛋” “小豆芽”生“大产业”

阿城区亚沟街道多措并举着力打造农产品精深加工产业矩阵

■本报记者 康福柱文/摄

走在乡村振兴路上,阿城区各街镇充分发挥各自优势,因地制宜制定产业发展规划,促进农业增效、农民增收。亚沟街道在种植、养殖和加工业上下功夫,谋发展,不断寻求突破,以“粮头食尾”“农头工尾”为抓手,着力打造农产品精深加工产业矩阵,促进农产品生产、加工、流通、服务深度融合,“两头两尾”越做越大。

稳定传统作物 引进新兴品种

多年来,黏玉米一直是亚沟街道的主打特色农作物,全街道黏玉米种植面积稳定在8000亩以上。亚沟街道生产的黏玉米软糯细腻,味道清香,在市场上很受欢迎。这些黏玉米有很大一部分用来当作黏豆包的原料,也有一些用来生产鲜食玉米,售价要比普通玉米高出不少,订单式种植、就近销售让农民更加有保障,收入也在逐年提升。

在稳定传统作物种植的同时,近年来,亚沟街道也在积极引进草莓、花卉等较为热销的新品种。吉祥村原有5栋温室,原来一直种植草莓,从去年开始,在驻村工作队的引导下,利用两栋温室尝试种植花卉,并取得显著成效。驻村工作队队长赵培培介绍,通过两年实践,已经逐渐摸索出一条新路,今年秋天没有购置草莓苗,准备明年开春时将5栋温室全部种植花卉,并已预售了部分花卉苗。驻村工作队还准备成立绿化工程队,为购买花卉的单位栽植花卉,

还能带动一部分人就业。

养鸡养鸭种玉米 过腹增值空间大

亚沟街道的种植业红红火火,养殖业也搞得风生水起。在亚站村一家养殖场,5万只蛋鸡正在笼子里啄食、产蛋,每天生产的鲜蛋源源不断供应本地市场。“我们目前正在筹建一家规模更大的养殖场,具备20万只蛋鸡的饲养能力,厂房都已经建好了,明年就能投入生产。”亚沟街道一位负责人说。在亚站村还有一家大型养殖场,饲养了近两万只鸭子,已经形成集养殖、深加工、销售于一体的产业链,主要生产经营多种鸭蛋制品,包括咸鸭蛋、松花蛋等,产品远销全国多个城市。

这位负责人介绍,亚沟街道周边以种植玉米为主,鸡、鸭的饲料供应丰富,而且实现了过腹增值的目的。亚站村的这家养鸡场除了自己养鸡外,还带动周边一些村民参与养鸭,回收鸭蛋,已有近20户村民参与,还带动了村民就业。

调整结构增收入 小豆芽有大作为

走进金店村的“凯远豆制品”生产车间,工人正在给绿豆芽筛豆皮,然后装袋准备运往主城区销售。在新扩建的生产车间里,有工人正在安装设备,这家企业的一位工作人员介绍,企业目前每天生产绿豆芽6000斤左右,扩产后,将提升至每天生产



蛋鸡养殖铺就致富路。

10万斤黄豆芽、绿豆芽和花生芽,共3大类8个品种,将成为哈尔滨市周边最大的豆芽生产企业。明年春耕生产前,企业还将与亚沟当地的村民签订绿豆、黄豆等种植订单,由企业提供种子,农民按订单要求种植,企业负责回收。这样既能保障绿豆、黄豆的品质,又带动当地农民调整了种植结构,增加了收入。

此外,亚沟街道谋划的稻米油深加工

项目也在有序推进中,该项目总投资1.5亿元,主要建设稻米油精炼车间、2000吨储油罐等,项目投产后,年实现利润3000万元,带动150人就业。

11月的冰城虽然已是冰天雪地,但阿城区亚沟街道却处处涌动着振兴的春潮,他们以“两头两尾”为抓手,在种植、养殖、加工业上全面发力,富民强镇的乡村振兴道路越走越宽。



“水泉豆腐”色香味美。

坚守18年传承“水泉豆腐”

双城区“乡村手艺人”诠释乡土文化走上致富路

本报(王立春 记者 王东)“不甘平淡,敢于展露,永不止步”是双城区水泉乡“泉”文化的内涵,在这种乡土文化指引下,众多“乡村手艺人”走上致富路。

“水泉豆腐”传承人衡国威夫妇,坚守18年传承“老手艺”,凭借热爱和执着、精湛的技艺和独特的口味,闯出了名堂。作为“泉”文化的代表人物之一,衡国威致力于传承豆腐的制作工艺,将传统豆腐的制作工艺发扬光大,并希望凭借这门手艺带领乡亲们共同致富。

衡国威的父亲从20世纪60年代

起就在水泉乡制作豆腐,而且广受欢迎。衡国威接手父亲的老手艺已有18年,他一直秉持当地传承的“泉”文化,追求质量至上。这些年,衡国威对豆腐制作工艺进行了深入研究和探索,他非常注重豆腐的品质和口感,从原材料的选择到制作过程中的每一个环节都严格把控。

制作豆腐是非常辛苦的话,从前一天晚上选豆子、泡豆,到第二天起早磨豆腐,每个步骤都不能马虎,水质、火候、过滤次数、点卤速度……每一个环节都关系到豆腐的口感和色泽。衡国威的豆腐用泉水泡豆,豆腐口感细腻、色香味美。

凭借吃苦耐劳的精神和勤劳的双手,衡国威夫妇在给大家带来美食的同时,收入也很可观。他们夏季每天制作100块大豆腐、40斤干豆腐,冬季每天制作300块大豆腐、80斤干豆腐,豆腐全是订单销售,足不出户就销售一空。双城区很多饭店会在菜单上特意标注“水泉干豆腐”。在衡国威夫妇带动下,水泉乡的干豆腐、大豆腐名声渐起。

新闻速递

政企面对面 聚力话发展

本报(孙健 记者 王东)近日,尚志市工商联开展“政企面对面、聚力话发展”走访企业交流活动。在座谈会上,企业家围绕政策落实、人才引进、优化营商环境、企业未来发展等方面深入交流。

企业家们先后参观了亚布力企业家论坛永久会址、石头河子镇兴业浆果种植专业合作社、鱼池乡新兴村朝鲜族民俗村、一面坡文化艺术小镇生活美学馆、广翰(尚志)生物质能源有限公司等地。

经济领域的统战工作是党的统战工作的重要组成部分,开展非公有制经济领域统战工作,不断推动非公有制经济健康发展、非公有制经济人士健康成长,既是统一战线的使命和职责,也是统一战线服务中心工作的必然要求。

民营企业界人士表示,要珍视自身的社会形象,践行社会主义核心价值观,弘扬企业家精神,做爱国敬业、守法经营、创业创新、回报社会的典范。

主动作为严抓落实 解决群众“急难愁盼”

本报(张劲 记者 康福柱)日前,五常市召开深化能力作风建设“工作落实年”活动领导小组会议,继续聚焦提升能力素质、转变工作作风、提高工作质效,教育引导广大党员干部变“要我干”为“我要干”,变“督着干”为“主动干”,将能力作风建设贯穿各项工作始终。

五常市提出,进一步提高站位,做到责任感再提升,紧迫感再增强,主动性再提高。主动担当作为,聚焦群众“急难愁盼”问

题,坚决把问题解决在基层。学习借鉴先进地区发展理念,加快推动成果转化,形成更多的新思路、新举措、新制度。进一步狠抓落实,持续运用“四个体系”闭环工作落实机制,推动能力作风建设“工作落实年”活动完整闭环。发挥带头作用,抓好谋划推动,务必真抓实干。强化全局观念、大局意识,把工作放到全市工作的大局中考考虑,相互配合、形成合力,推动五常市能力作风建设走深走实。

提能力 转作风 抓落实 促发展

真抓实干深入开展“工作落实年”活动

以信用赋能 促审批提速

本报(董奎宇 曹群 记者 张大星)为推进社会信用体系建设,近日,延寿县营商环境建设监督局政务服务中心结合“创城”活动,开展信用激励行动,将“信易批”与政务服务相结合,为企业发展注入新动力,营造褒奖诚信的社会氛围,让信用优质主体享受贴心的政务服务新体验。

“多亏了服务中心窗口工作人员,帮我进行了容缺办理,不然我这证不知道得办多久。”延寿县小山谷民宿馆负责人王先生告诉记者,不久前,他到县政务服务中心办理《公共场所卫生许可证》,可他的申请材料中没有一年内公共场所卫生监测及评价报告。按正常流程办理得两个月左右,他的民宿开业很可能就要受影响。正在他焦急万分的时候,工作人员查出他的信用良好,采取了容缺受理承诺制审批,特事特办,审核通过了该业务,他的民宿也如期开业。

年初以来,延寿县积极推行政务服务“信易批”场景应用,对进驻政务服务办事大厅的政务服务事项全部纳入“信用核查”和“联合奖惩”范围,根据进驻事项的变动情况进行动态调整,全面落实信用核查机制,对守信市场主体给予优先办理等激励措施。延寿县营商环境建设监督局政务服务中心工作人员告诉记者,该中心各类服务窗口已办理其他类信用承诺制事项400余件,已为30多家信用好的企业及个人采用告知承诺制度方式办理相关容缺手续,实现“让信用信息多跑路,让诚信主体少跑腿”。

关爱特殊群体 传递冬日温暖

本报(曹华君 记者 罗彦坤)入冬以来,随着气温逐渐降低,木兰县以新时代文明实践中心(所、站)为阵地,以社工服务组织、驻村工作队、村“两委”为先导,关爱特殊群体,开展“暖冬行动”。

77岁的马淑珍老人是大贵镇大贵村的低保户,与患病瘫痪的女儿一同居住,可一场大雪“封”了门,还把取暖用的烧柴埋得严严实实。木兰县教育局驻村工作队闻讯赶来,为老人清理了

庭院,还将木柴柴码得整整齐齐,老人拉着队员连声道谢。

连日来,在木兰县8个乡镇86个行政村“暖冬行动”持续展开,党员志愿者踏着厚厚的积雪进行走访慰问,在风雪中入户排查、帮扶,送去温暖的问候,帮助低保户、残疾人家庭、脱贫户等扫雪、劈柴、晾晒粮食。在走访中,志愿者及时发现问题、解决问题,以悉心、贴心、暖心的服务赢得了乡亲们们的广泛赞誉。

创建全国文明城市 打造宜居幸福之都

