

编者按

小康不小康,关键看老乡。十九大报告提出实施乡村振兴战略。农村要发展,首先产业要兴旺。在我省,不少村镇发展出了具有地方特色的产业,它们承载着农民脱贫致富的梦想,对农民增收和农村繁荣具有重要意义。落实乡村振兴战略,我省做了哪些工作,取得了哪些成就,各个特色村镇在发展过程中遇到了什么样的瓶颈?为了解答这些问题,本报今推出“步行齐鲁·特色村镇探访”系列报道。

每天消耗六七千斤黄豆,坚持不用食品添加剂

豆腐皮村想把土特产做成大产业



特色村镇探访

泰安市岱岳区道郎镇夏家庄村是当地远近闻名的“豆腐皮”村,从上世纪80年代就很有名气,这个村100多户村民,一半以上的农户都从事豆腐皮加工制作。

如今,这个传统农产品加工专业村正打算发挥传统优势,创建“传统工艺+企业管理+非遗文化+现代营销”于一体的现代农业产业,全环节升级、全链条增值,打造区域特色产品。

本报记者 侯海燕
见习记者 宁博

村里的豆腐皮制作已有近百年历史

11月8日,立冬刚过,泰安市岱岳区道郎镇夏家庄村豆腐皮加工进入了一年中最好的时节。从事豆腐皮加工的作坊前,飘荡着一阵阵豆腐皮的清香。

“我们村有一半以上的农户从事豆腐皮加工,繁忙时节每天至少要消耗六七千斤黄豆。”夏家庄村支部书记陈吉虎说,“上世纪八九十年代是最辉煌的时代,当时全村家家户户都在做豆腐皮。”

8日午后的夏家庄村,格外安静。记者走进村民陈尚英的家,正巧看到他和老伴在作坊前忙碌,屋里一口大锅里的豆浆正在柴火的加热下咕嘟咕嘟冒着热气。“我们村豆腐皮制作已有近百年历史。一直延续着传统手工做法。”82岁的陈尚英说,他家用吊包制作豆腐皮的工艺已经保留了三十多年,别处早就不用这个“土”办法了,正是因为这份坚持,他们的豆腐皮价格才能一路走高。“别的地方卖4.5元一斤,我们的5.5元一斤,做多少就能销多少。我们选的都是优质大豆,做出的豆腐皮清爽筋道,吃起来特别香。”

“打我记事起,姥姥姥爷,爸爸妈妈就在家做豆腐皮,那时候邻居亲戚家里都是做豆腐皮的。”38岁的陈红珍是夏家庄村的妇女主任,在她的记忆里仍保留着父辈们在家中制作豆腐皮的情景。

然而,因为太耗体力和精力,如今夏家庄村的豆腐皮加工户越来越少,从原来的家家户户做减少到70多家,是原来的一半儿。

30多年来追求的就是原汁原味

净料、浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、点浆、取皮……生产豆腐皮,赚的是辛苦钱。以陈尚英家为例,一天最多只能做三四锅豆腐皮。挑选豆粒、冲洗豆子、磨浆、熬制等,老夫妻俩常常是围着锅轮流值班。尽管辛苦,但夫妻俩加工的豆腐皮广受市场青睐。常常有人慕名而来,赶上春节前,要是不提前预订,肯定买不上。

“质量好、口感好的豆腐皮,品相不一定好。”陈尚英老人的老伴朱明凤说,30多年来他们追求的就是原汁原味,哪怕难看一些,也不使用食品添加剂。

“从11月份开始,天天得从早忙到晚。”陈尚英的儿媳李桂华一脸疲倦地说,“这还不算最忙的时候,春节

时,他们家常常忙到凌晨两三点,早上五六点就又开始。”尽管豆腐皮畅销,但老人的年纪越来越大,做豆腐皮的活太耗体力,他们觉得有点吃不消,甚至有了放弃不干的念头。

记者了解到,目前夏家庄村大部分加工户年龄都在40岁以上。“近年来,豆腐皮加工工艺有了改进,例如,电动磨替代了手工磨,有的村民家还用上了蒸汽锅,工效提高,劳动强度也有所减轻,但问题随之而来。”陈吉虎说,“电动磨转速太快,磨出来的豆浆温度过高,做成豆腐皮后不仅营养流失,时间放长了还容易变黑。”

“家庭作坊式生产,严重制约着我们村豆腐皮产业的发展。”陈吉虎说,如何保住这块百年老牌子,如何让豆腐皮产业做得更大更强,村两委现在正想办法。决心利用好豆腐皮产业这一优势,引领群众进行规模生产,把地方土特产做成带动增收的大产业。

有的村民年收入能超过十万元

“我们首先准备注册一个商标,再申请非物质文化遗产。”陈吉虎说,村里想不断延伸产业链条,把豆腐皮打造成为强村富民的综合产业。现在农民都是单打独斗,虽然豆腐皮的收益不错,但是如果形成夏家庄村的统一包装、集中推介,品牌效应会更加提升。

“仅豆腐皮一项,有的村民年收入能超过十万元,最少的年收入也得在八万元以上。如果能提高产品销量和价格,那农民增收就更快了。”夏家庄村村委一位工作人员说,听说周边村在推进“互联网+传统加工业”模式,建设了村级淘宝服务中心,如果能推动豆腐皮特色农产品线上销售,群众足不出户即可实现“买全国、卖全国”。

“主要是豆腐皮不好储存,我们现在是随做随卖,如果上网销售,保鲜是第一个技术难关。”陈吉虎说,他了解到泰安的肥城庄头也是豆腐皮专业生产村,下一步,他想去那里取取经,看看怎么能创建“传统工艺+企业管理+非遗文化+现代营销”于一体的现代农业产业,全环节升级、全链条增值,打造区域特色产品。

“再有就是能源问题,下一步我们想探索采用新能源,如太阳能、沼气等,这样既能解决能源问题,又能更好地保护环境。”陈吉虎说,目前夏家庄村制作豆腐皮使用的大豆主要是周边地区供应的本地豆子,如果能从原材料到成品全程可追溯,实现从“农田”到“餐桌”一体化管理,就能全面提高豆腐皮质量。



扫码看视频

在家中的作坊里,陈尚英老人正用吊包制作豆腐皮。 本报见习记者 宁博 摄



火热招商

颈肩腰腿疼 就找马明仁

助你成功的四大条件

一、成功的模式,强大的品牌——加盟商遍布27个省市,全国1200余家成功样板加盟连锁店;

二、专业的指导,专业的团队——专业的培训团队,马明仁膏药铺的“黄埔军校”助您市场经营无忧无虑;

三、专业的策划,丰富的物料——线上线下一体化引流进店,每天只管做好专业服务;

四、庞大的人群,巨大的市场——据权威医学资料统计,全国颈肩腰腿痛患者达到3.6亿人。

2014年12月3日,国务院关于公布了“第四批国家非物质文化遗产代表性项目名录”的通知(国发〔2014〕59号),马明仁膏药荣幸入选传统医药类代表性项目,项目编号为IX-4。至此,马明仁膏药已成为一个同时获得国家、省级、市级非遗保护的膏药,三级保护独占鳌头,百年好膏药名副其实,名不虚传。颈肩腰腿痛,就找马明仁,马明仁膏药铺,就在您身边!

马明仁膏药,一张闪亮的中医膏药名片,主攻颈肩腰腿痛,始创于清咸丰年间,历经150余年岁月锤炼,六代专注古法熬制膏药。马氏祖先精于古法技艺,严于熬制之法,将医易之道、哲学思想融入制作技艺,融汇“天人合一、阴阳和合、内病外治”之精髓,为膏药注入鲜活的生命能量,精臻至醇,简、便、验、廉、奇,是中医膏药发展史中不可多得的瑰宝。

马明仁膏药铺目前遍布全国27个省市地区,有1200余家马明仁膏药铺,百姓家门口就能解决颈肩腰腿痛。通过马氏穴位透骨理疗结合贴敷马明仁膏药,就可以收到非常好的效果,每年帮助百万人解决了颈肩腰腿痛的新虐,打造出真正服务于社会和百姓的百年老店。“颈肩腰腿疼,就找马明仁”马明仁膏药铺就在您身边。

零元试贴 来店理疗 持续进行中……

| | | |
|--|--|---|
| <p>详情请致电店铺电话:</p> <p>淄博周村店: 0533-7773600</p> <p>潍坊潍城店: 0536-8977518</p> <p>滨州市区店: 13905437219</p> <p>济宁任城店: 0537-5998277</p> <p>济宁嘉祥店: 18463785126</p> <p>济宁兖州店: 13853700206</p> <p>济宁市中店: 13705470206</p> <p>东营垦利店: 0546-6327898</p> <p>东营东城店: 0546-6057777</p> <p>青岛胶州店: 18766392805</p> <p>潍坊高密店: 18678056189</p> <p>泰安东平店: 13953730986</p> | <p>济南历城店: 18653181688</p> <p>济南历下店: 15552876692</p> <p>济南天桥店: 0531-58195688</p> <p>济南高新店: 15254164666</p> <p>日照莒县店: 0633-6884789</p> <p>聊城莘县店: 0635-5176488</p> <p>潍坊寿光店: 15264422119</p> <p>德州齐河店: 0534-5951686</p> <p>临沂费县店: 15865960218</p> <p>青岛市北店: 0532-87608679</p> <p>青岛李沧店: 0532-83083933</p> <p>青岛城阳店: 18563982271</p> <p>滨州惠民店: 18706615566</p> | <p>滨州无棣店: 0543-2254466</p> <p>滨州邹平店: 17362005177</p> <p>淄博桓台店: 0533-8688808</p> <p>淄博高青店: 0533-6961611</p> <p>淄博沂源店: 15065879577</p> <p>淄博市开发区店: 0533-5355157</p> <p>兹定于11月25日到26日在济南吉华大厦举行马明仁膏药铺山东省2017年度第二届招商会,诚招省内空白区县加盟商。加盟热线: 4008001975 赵 18354252888 刘</p> |
|--|--|---|

■ 点评支招

想走得更远,不妨抱团闯市场

“像豆腐皮这样的特色农产品,标准化、品牌化低,上行难度大,最好能以村为单位,多家农户一起整合生产。做到产品质量有统一生产、检验标准,产品外包装有统一标识,有统一的物流配送服务,这样才能把这个本土特色农产品做出名气,闯出市

场。”泰安市商务局电商科相关负责人表示,夏家庄村特色豆腐皮产业可以鼓励具有实践经验的电商从业者返乡创业,鼓励电子商务职业经理人到农村发展,进一步降低农村电商人才就业保障等方面的门槛。

本报记者 侯海燕