

## 空壳村请来“三农”专家解决振兴难题

### 成立了济宁市第一个村级“四大股份合作社”

农村大众报记者 张超 通讯员 张长青 郑莹莹 张艳艳

去年以来，邹城市大庄镇黄疃村可谓喜事连连，去年8月份，村里启动“集体资产股份制”改革，一连成立了涵盖经济、劳务、置业、土地的四大股份合作社；今年1月底首届股东分红暨“和美黄疃人”表彰大会圆满举行，全村2370名“股民”领取了170多万元的“红利”。

#### 空壳村打破思路，成立四个股份制合作社

“村领导班子给大家办真事，办实事，逢年过节发礼品，油啊、米啊、面啊。这到年底又分了红，社员都很高兴。”村民刘玉法说。别看现在村民人人“点赞”，当初股改一提出，几乎所有人都是一头雾水，在外打工的村民王存良更是第一个站出来反对。“当时我想着，哪有这种好事，不可能，分红什么的都不相信，我跟我属一商量，也不相信，所以第一次没人。”村民王存良说。

其实，不光村民在观望，股改

之初，村支书孔凡成心里也没底。为了能让股改顺利实施，孔凡成带着村干部和村民代表多次到外地取经，还三顾茅庐，请来全国“三农”问题专家卢水生，让“教授下乡”，到村里传经送宝。

从资产量化，到身份确认，再到折股到人，在专家指导下，从村干部到村民，“股份制”的概念开始清晰起来。这个堪称“最贵”的村级地图，里面“藏着”村里数千万元资产。

大庄镇黄疃村党支部书记、村主任孔凡成说：“我们花费了20多万元，聘请了一个专业公司对我们村辖区内所有土地进行精细测绘，通过这张地图能看到我们村的所有土地、闲置土地、基本农田，以及一些厂房、原有的房屋。”

经过摸家底，曾经的空壳村，经过评估，一下“冒”出来6000万元资产。

“我们给每家每户发一张光盘，通过光盘让老百姓了解我们村

到底有多少家底，然后把资源变成资产。”孔凡成介绍，曾经守着“金饭碗”要饭吃的2000多名村民摇身一变，成了“股民”。量化完之后，黄疃村对每一个股民进行确定数额，确定每位股民应该合25000多元。

村民以股份入股，去年8月份黄疃村成立了济宁市第一个村级“四大股份合作社”，经营范围涵盖房产、劳务、置业、土地等多个领域。“我们以经济合作社为管理单位，其他三个合作社进行经营，经营产生的利润，统一由经济合作社管理。”孔凡成说。

合作社成立半年，就为村里创造了300多万元的收入，去年中秋节股东发福利，王存良坐不住了，和其他没人股的100多位村民赶紧找到村合作社。王存良也从外地回来，在合作社找到了新工作。

“我看着村里发展环境越来越好，从孔书记上任以后，从破房子住上楼房，中秋节还发福利，春节还有分红，我感觉在外边打工还不如在

村里干。”王存良笑着说。

#### 2370口人分享170万元红利

今年1月29日，在黄疃村新社区的广场上，人山人海，格外热闹。在这里，村民正在见证着村庄回迁一周年的又一喜事——

81岁的黄疃村村民仲召木抱着分红时领到的6900多元现金，高兴地对记者说：“如今我们家已经四世同堂，24人每人可以领到近3000元的‘分红’，还有一份‘米、面、油、粉条’节日大礼包。”过去祖祖辈辈务农的村民们，怎么也没想到他们还能领到村集体发的“年终奖”。

“现在在我们的小区公园也建起来了，道路全部实现了柏油路面，小区绿化也特别美，和城里的社区一个标准！”孔凡成介绍说，随着邹城市城市重心的东移和孟子湖新区的建设，大庄镇黄疃村等一批村庄抓住进入城市规划建设区机遇，进行了棚户区改造，彻底告别了“晴天一身土、雨天一身泥”的老

村生活旧时代，住上了配有电梯的花园式楼房。

村美人更美。经过前期的推荐和评选，黄疃村共有37位在新时期文明实践活动中涌现出的好榜样被评为“和美黄疃人”。“我嫁到村里42年了，妯娌4个，关系一直很好，儿媳妇也继承了这种好传统，一直很孝顺，我拿儿媳妇当女儿待。”受到表彰的“好婆婆”蔡振奉说。

作为大庄镇首批新时代文明实践示范站之一，黄疃村建设了高标准的综合文化服务中心、图书阅览室，成立了志愿者服务队伍和关心下一代办公室，常年开展文明宣传、学习培训、文体活动、公益服务等形式多样的新时代文明实践站活动，打通了宣传群众、教育群众、关心群众、服务群众的“最后一公里”。

“我们要经济、精神一起富，生活越过越幸福！真正实现黄疃村的振兴。”面对村庄的未来发展，孔凡成信心满满。

## 想发展生态农业 这些模式可以参考

近年来，生态农业越来越受各方重视。从政府角度来说，生态是国家经济延续的关键。注重生态，才有更长远的未来；从经营者的角度上看，生产健康、安全的农产品已经成为趋势，采用生态种养必将会有巨大的市场；从公众的角度上看，生态农业不仅让当下的人们看到绿水青山，也能让我们的子孙后代看得见绿水青山，还能让人们吃得更安全、更健康。所以，生态农业模式成为国家重点推广模式，同时也加大了对绿色生态农业的补贴力度。笔者在此给大家介绍几种生态农业模式。

第一种，“猪-沼-果”生态

农业。这种生态模式实行鸡猪主体联养，圈厕池上下联体，种养沼有机结合，使生物种群互惠共生，物能良性循环，可以取得省煤、省电、省劳动力、省钱；增肥、增效、增产；病虫减少、水土流失减少；净化环境的“四省、三增、两减少、一净化”的综合优势。

第二种，农牧林复合生态模式，尤其是在我国中原地区，这种模式可以进一步挖掘农林、农牧、林牧不同产业之间的相互促进、协调发展的能力。比如：种植业为养殖业提供饲料草料，养殖业为种植业提供有机肥，也可以发展为“粮-饲-猪-沼-肥”生态模式、“林果-粮经”立体生态模

式和“林果-畜禽”复合生态模式等。

第三种，生态渔业模式，这种模式在我国不少地区大力推广。我省在淡水生态养殖方面做了大量有益的探索，主要有稻渔综合种养、藕渔综合种养，上虫下虾，池塘工程化养殖等模式，实现了“一水两用、一田多收”，大幅度提升种养收益，提高了养殖户生产积极性，顺应了生态环境保护的客观要求，也为部分地区解决“三农”问题找到了一条有效的途径。

第四种，观光生态农业模式，这种模式以市场需求为导向，在提升传统产业的同时，培

植名贵瓜、果、菜、花卉和特种畜、禽、鱼以及第三产业等，进行农业观光园建设。可塑性强、实用性、摆脱季节局限性等特点让它有很大的发展空间。

此外，像“四位一体”生态模式、草地生态恢复与持续利用模式、生态种植模式、生态畜牧业生产模式、丘陵山区小流域综合治理利用型生态农业模式以及设施生态农业模式等，在有关部门的带动和推广下，也在实践和探索中不断完善。作为农业发展的“新常态”，生态农业将会成为新农业的引领模式，带动农村农业的快速发展。

(徐春晖)

## 肉兔变腊兔 美味又生财

“真划算，这肉兔经过盐渍、晾干、熏烤制成腊兔后，因其色泽美观、肉嫩味鲜、食不塞牙，每只腊兔要多卖20元。这不，我熏烤的2000余只腊兔，至少要多赚4万元。”日前，笔者来到四川省泸州市江阳区黄舣镇观音寺，该村妇女主任袁启莲正一边检查熏烤腊兔的成色，一边欣喜地告诉笔者。

袁启莲是黄舣镇响当当的肉兔养殖大户，每年出栏肉兔都在2万只左右，靠着平均每只10元的净利，一年下来实现收入20余万元。

然而，近两年，每每进入冬季，肉兔市场价格不时出现波动。冬季肉兔因气候寒冷活动量减小，每只肉兔都膘肥体壮，宰杀后成品率可达40%，高出夏季10%-15%左右。市场上经过熏烤制作的腊兔可卖到60元/公斤，且供不应求。

“生态腊兔价高不愁销，我为何不试着换卖法增收呢？”袁启莲告诉笔者，要确保腊兔肉嫩味美、食不塞牙的腊味品质，须选择符合标准的2公斤以上的活兔，要求膘肥肉满，越大越嫩越好。而在制作方法上讲究也颇多，兔子剥皮去内脏和脚爪后，用竹片撑开成平板状。然后清水洗净放入缸内进行盐渍3天。盐渍时，将已宰杀的肉兔用食盐、老姜、花椒、白酒、白糖、酱油以及八角等配料混匀后，涂擦胴体内外，平置于缸子内，剩余的腌渍料撒在最上层，每天上下翻动1次，3天后取出晾干。晾干后用柏树枝叶、晾姜叶和锯末进行12个小时以上的烟熏烘烤后，色、香、味俱全的腊兔才算大功告成。

由于袁启莲的肉兔都是生态饲养，品质优良，尤其是加工制作采用乡村传统的熏制方式，她的腊兔一经推出，就被泸州城区两家土特产店和周边乡亲订购，每公斤批发价达60元，这让袁启莲喜不自禁。袁启莲算了一笔账：一只活兔按5斤、每斤8元计，仅能售40元；而将5斤重的鲜活兔经过加工制作成腊兔后，重量最低可达2斤，每斤按批发价30元计，可卖上60元，比销售活兔每只多卖20元。(周超文 何智敏)

## 张恒江：小手艺闯出大名堂

农村大众报记者 祝超群 通讯员 王先明 滕博

说起“杜郎口豆腐皮”，在平当地不少人都会竖起大拇指，而“杜郎口豆腐皮”能小有名气多亏了一个人。

“别看这一张小豆腐皮长宽不过一尺，平均重不到一两，但把它做出来得十几道工序。”在平县杜郎口镇北街村村民张恒江说，从泡黄豆到出豆腐皮，前后大约得花十五六个小时。慢工出细活，张恒江靠着做豆腐皮的小手艺闯出了大名堂。

“现在一天平均做两盒，一盒能出23斤豆腐皮。”张恒江说，逢年过节，这个量肯定供不应求。

“张恒江的豆腐皮有嚼头，炒、炖、煮和生吃，样样都行，我们都认他的。”杜郎口镇西李村村民刘士刚说。

张恒江自己算过，他一年下来能做近一万五千斤的鲜豆腐

皮。

张恒江的豆腐皮能成为大伙承认的抢手货，关键还在其用料和工艺上。“选黄豆很关键，一定要挑颜色正、豆粒饱满的黄豆，干干瘪瘪的肯定不行。”张恒江说，不仅用料讲究，制作工艺也必须考究。“先要用温水泡黄豆8个小时以上，这样磨出的豆汁、豆浆活性高，加工出来的豆腐脑味道香。”张恒江说，把磨好的生豆浆放到锅里煮，豆浆煮开后再加入新磨好的豆浆，并不断搅拌，避免糊锅。然后用干净的粗纱布把豆浆包起来过滤，让豆浆和豆腐渣分离。

在张恒江家南屋棚上，有一个十字型架子，将一块方形的豆腐包吊在十字架的四个角上，形成了一个很大的网兜。张恒江将熬开的豆浆一瓢一瓢地倒进豆腐包中，另一个人配合摇晃着豆

腐包，使豆浆从豆腐布包中漏下来。“总之，要让豆浆和豆腐渣完全分离。然后再把卤水慢慢倒入过滤好的豆浆中，并不断倒拌。”张恒江说，点卤水是个细活，要边点边搅豆浆，直到慢慢有细小的块状物体冒出来才可以。“再过一段时间，就会在表面出现一层薄薄的皮，那就是豆腐皮的雏形。最后，放入模具里的布包，挤压去水成型即可。”张恒江说，制作豆腐皮要耐心观察，火候要恰到好处，这样加工出来的豆腐皮才性平味甘有韧劲。

张恒江做豆腐皮，不仅爱自己钻研，还喜欢到处学习制作技巧。一次他去齐河县考察时，发现当地一张姓人家的豆腐皮，色鲜、味香、皮韧，张恒江就靠在那儿学习了大半天。“张师傅制作豆腐皮时，比别人煮浆的时间都长。在豆浆开锅5-10分钟以后

才停火。”找到窍门后，张恒江如获至宝，回到家，他立马按照同样的方法，试着做了一锅豆腐皮，果然这样做出的豆腐皮口感更好。

起初，张恒江的豆腐皮只在镇街和附近的农村集市上卖，后来他发现这样有些“被动”。于是，张恒江慢慢有了“做大做强”的念头。他先后上了包装盒，做成特色礼品，并打起了“杜郎口豆腐皮”的品牌；这两年他开始把产品小批量地送到县城几家知名超市。城里人慢慢认识了张恒江的“杜郎口豆腐皮”，其销路也一举打开。张恒江家豆腐皮的日产量也从最初的十斤、八斤，增加到现在的40多斤。“杜郎口豆腐皮”的名声越飞越远，如今张恒江的豆腐皮再不愁卖，他想的更多的是如何扩大产能。