

山西武乡

“庄稼医院” 破解农作物“看病难”



资料图片

初冬时节，寒风微醺。在山西省武乡县故城供销社，前来咨询农作物管理、施肥、病虫害防治等有关农业问题的农户络绎不绝，庄稼医生对症下药、“看病开方”，一一解答着农户们在种植过程中遇到的难题。

为打通助农服务“最后一公里”，近年来，县供销社在传统农资供应基础上积极拓宽服务领域，着力发展“庄稼医院”，延伸服务链条，推出智能化订购、专业化农技指导等一系列个性化服

务，引导帮助农民科学种田，解除了农民种田的后顾之忧。

“我大棚里种的南瓜莫名其妙枯萎了，这可怎么办啊？”采访途中，故城供销社“庄稼医院”工作人员接到了邵渠村村民李二飞的求助电话，随即赶到田间，为其诊断出了“病因”。

从开业至今的近十年来，故城供销社这家“庄稼医院”以热忱的服务和药到病除的医术赢得了周边农户的好评。“平时有小毛病，我们自己过来说一下症状

就可以让医生配药了。遇到难题，这里的医生可以到现场治病，真是帮了我们大忙。”说起“庄稼医院”，大棚种植户李二飞赞不绝口。

不光是故城镇，在武乡县其他乡镇，“庄稼医院”也同样发挥着作用。县供销社联合社理事会主任李华英介绍道：“‘庄稼医院’整合了全县农机、农资等涉农资源，向农户供应种子、种苗、化肥等生产资料，提供‘在院义诊’和到田间地头‘现场问诊’等惠农服务，形成了覆盖农业产前、产中到产后，从‘一粒种’到‘一粒米’的完整社会化服务体系。”

像故城供销社这样着力为农民解难救急的“庄稼医院”，武乡县共有9家，配有庄稼医生10余名，已基本实现六乡六镇全覆盖。这些“庄稼医院”不仅有效解决了农户在农业生产中遇到的实际问题，还进一步提升了农户的科学种植意识和技能水平，为该县农业生产持续健康发展奠定了坚实基础。

展望未来，李华英表示，将持续推进“庄稼医院”建设，深化测土配方、综合治理等服务，完善农业服务体系，积极引进和推广现代农业技术和管理模式，为农户提供更加优质、高效的农业服务，为武乡县农业现代化建设贡献更多力量。

(张思敏)

浙江衢州： “乡村工匠” 拓展就业服务圈

近日，在浙江省衢州市衢江区云溪乡希望新村数字化食用菌共富产业园，22个智慧恒温菇棚整齐排列。村党支部书记、村委会主任吴小刚相告，自9月初开始采收第一批花菇至今，已经陆续收获32865公斤。去年，希望新村在区、乡两级党委的牵头下，引进衢州南孔珍菌生物科技有限公司，发展食用菌产业。

希望新村是个移民村，现有户籍人口494户1264人。为实现库区移民“移得下、住得牢、富得起”的目标，去年，衢江区人力社保局就业中心联合云溪乡党委，全面摸排全乡各类技术人员626名，其中希望新村114人，全乡闲赋劳动力426名，希望新村110人。通过党建联建，希望新村成立“乡村工匠库”，培育“匠人经济”，把劳动力优势转化为经济优势。“前几年，我在衢州城里从事保安工作，白班夜班轮流转，人辛苦，家里顾不上。”在希望新村数字化食用菌共富产业园2号菇棚，村民徐冬凤熟练地采摘花菇。去年，徐冬凤入选“乡村工匠库”，今年7月经试用考核，成为食用菌产业园的一名固定员工。据统计，2023年6月至今年9月，“工匠库”共输出用工195人次。

村庄要发展，村民是主角。吴小刚上门发动并带头示范，鼓励闲赋农户利用自家闲置楼房种菇。目前，全村已有9户农户利用自家闲置农房，栽培花菇2.84万棒。“第一批菌棒于10月2日放入菇房，现总共采了978公斤花菇。”同样入选“乡村工匠库”的村民邱国仙说，收获的花菇按每公斤10元价格卖给衢州南孔珍菌生物科技有限公司，“不用愁销路，省心。”

近年来，希望新村陆续完成了道路白改黑、健身广场、居家养老服务中心、幸福食堂等项目建设。2023年，村集体经济经营性收入73.4万元，村民人均收入3万余元。今年9月，在衢江区人力社保局就业中心的组织下，该村开始谋划建设零工驿站。并在上级部门民生政策保障下，在低收入农户群体中开发公益性岗位3个，每人每月发放补贴800元。

“新建的共富工坊已通过验收，准备开始装修，计划明年上半年对外招引服装、电子类企业入驻。”吴小刚说，立足新发展阶段，村里还将加快建设村级零工驿站，重建物业用房，进一步拓展“家门口”的就业服务圈。

(吴红梅)

苏州吴中：一碗羊汤里的乡村致富经

小雪节气过后，在黄昏时分的江苏省苏州市吴中区木渎镇善人桥村藏书羊肉美食街上，羊肉馆里人头攒动。

始创于1898年的中华老字号老庆泰羊肉馆内，上海食客陈建新品尝着热气腾腾的羊汤，赞不绝口：“老味道，汤口鲜美，羊肉酥嫩，一口热汤直抵胃肠，全身都暖和了。”

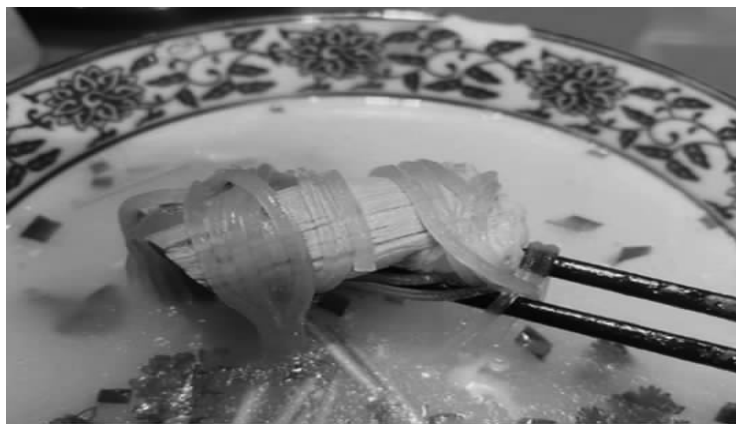
在另一家传承30多年的老店三星羊肉馆，至今依然采用木桶烹制现杀山羊。常来光顾的本地食客李思明说：“店里的白烧羊肉没有腥膻味，吃过后面唇留香。”

藏书羊肉是苏南地区的传统美食，发源于苏州一个叫“藏书”的地方（现吴中区木渎镇藏书片区），从最初的一碗农家羊汤发展出数十种烹饪方法、近200道菜。羊肉烹制技艺（藏书羊肉制作技艺）2016年被列入江苏省非物质文化遗产名录；藏书羊肉制作技艺入选2023年江苏省省级劳务品牌。

数百年来，藏书羊肉为何能始终“俘获”人们的味蕾？

在老庆泰羊肉馆第五代传承人傅晓明看来，是一代代从业人员的辛勤付出、创新传承，让藏书羊肉制作技艺推陈出新、品牌效应经久不衰。

“在羊肉店工作非常辛苦，师傅们凌晨4点多就开始将现杀的新鲜羊肉分割、浸泡，6点熬汤，7点拌馅，8点红烧，9点备菜，11点迎客……”记者见到和顺羊肉馆负责人府朝红时，她正



资料图片

忙着切割羊腿肉。羊腿肉被放上案板时，师傅们已在后厨忙碌了5个多小时。

藏书羊肉不仅是一项产业，更是一种文化、一缕乡愁。傅晓明的女儿、“90后”傅俐吉几年前辞去工作，回到父亲身边继承藏书羊肉制作技艺。经市场调研、分析后，傅俐吉2020年创立苏州老庆泰食品科技有限公司，生产藏书羊肉系列熟肉制品及卤菜，产品畅销长三角地区，近3年来年均营收超过1500万元。

眼下，藏书羊肉制作已成为当地支柱产业。苏州市吴中区藏书羊肉产业协会会长、善人桥村党委副书记邹建明介绍，全村1116户家庭中，约三成村民从事与羊肉相关工作，覆盖养殖、加工、销售等完整产业链。“每年用于制作藏书羊肉的山羊数量超过

60万头，带动了河北、安徽、山东等地农户的养羊积极性。”

一道美食，赋能乡村振兴。苏州市吴中区藏书羊肉产业协会数据显示，当前，在江苏、上海、浙江等地，分布着约1700家藏书羊肉店。其中，苏州地区约600家，这些门店带动约15000人就业，年营业额超过20亿元。

为保护和推广藏书羊肉特色产业，早在2005年，善人桥村便兴建了山羊交易市场，配备符合国家标准的大中型屠宰自动化生产流水线，破解标准食材供应难题。

邹建明表示，未来，本地龙头企业将深度合作，建设藏书羊肉产业园，打造品牌宣传、中央厨房、冷链物流、科普教育、餐饮购物、互动体验、电商销售于一体的农文旅综合体，助力产业增效和品牌升级。

(刘巍巍)

这个村的菊花美食 成了新宠

近日，位于四川省自贡市荣县东兴镇老君坝村的菊花基地里，菊花绽放，游人如织，拍照的、拍抖音的、跳舞放歌的……跳动的音符，打破了山村昔日的宁静。

“我们特别喜欢菊花，特意从贡井区那边赶过来的。看到漫山遍野绽放的菊花，心里乐开了花。我们拍了照片，拍了视频，还吃了这里的菊花包子，买了菊花馒头带回去。我们明年还要来，而且还要带更多朋友一起耍，因为这里树木多空气清新，环境很美。”来自自贡市贡井区的游客刘晓莲高兴地说道。

“快过来，大家先一起拍一张合影！”菊花园里，10多个赏菊的游客们，连摆几个优美的动作，定格在菊花园里。“3年前开始，我们每年都来这里赏菊花，中午还要在这里吃菊花火锅鸡！”李玉芳代表同伴们介绍。

“新鲜的菊花包子出炉啦，我买20个……”菊花园边，伴随一笼又一笼热气腾腾的菊花包子、菊花馒头出炉，吸引着无数游客一饱口福，品尝菊花的鲜味，不少游客临走时还不忘给人家带回去十个八个的。“每天要做菊花包子500多个，菊花馒头400多个，还满足不了游客，生意不错！”该村村民王吉发说。

老君坝村党支部书记刘光荣介绍，近一周来，天天都有一拨又一拨的游客来菊花地里打卡，两家农家乐周末更是客流爆满。

“在村党支部带领下，在党员干部示范引领下，通过引进业主带动，老君坝村300亩菊花基地成为了老君坝村(菊花、桂花、桅子花)经济的一张名片。”东兴镇相关负责人介绍。

(余欣 丁文君 蒋兵)