

医保集中带量采购再惠民,7月15日起——

39种药品9种医用耗材降价

—3版



青塘红 粽飘香 产业兴 致富忙

——看昔日贫困户到产业大户的蜕变

□ 文/图 本报记者 阮兴时

吕梁山上鱼米乡,芦苇悠悠粽飘香。

位于临县县城以南8公里处的湫水河西岸,有一个古朴的小村子,叫前青塘村。走进前青塘村,大片大片的芦苇林随风摇曳——这是青塘粽子不可缺少的原材料之一。每年端午节前后,是青塘人最忙碌的时刻,大大小小的粽子加工厂里加班加点地生产着,空气中处处弥漫着粽子的清香。前青塘村也因青塘粽子而出名。

今年73岁的刘侯儿,曾经是建档立卡贫困户。三年前,依托产业扶贫的好政策,他带领三个儿子开了一家粽子作坊。三年时间过去,刘侯儿家的粽子厂规模扩大到两家,刘侯儿也彻底将这份产业交到了儿子们的手中,自己当上了村里的清扫工,用他的话说:“靠着党的领导,日子越过越好,生活没有烦恼。”

刘侯儿的二儿子刘国锋,如今是青塘红食品有限公司的负责人。与当年的粽子作坊不同的是,青塘红食品有限公司是一家集粽子研发、生产、销售、物流配送为一体的规模化企业,生产江米贡枣、黄米贡枣、豆沙江米、果味江米等不同品类、不同档次的粽子十余种。

200多平方米的现代化厂房内,除了备料和包粽子工序仍然保持着传统手工外,包装、蒸煮等其余生产环节基本实现了机械化、自动化和智能化。

“三片苇叶三颗枣,一百克糯米不能少。”车间内忙碌的包粽女工,脱口而出青塘粽子的制作金标准。刘国锋告诉记者,在从前只是凭着感觉把粽子裹起来,现在我们要求每一个工人都配一把秤,每个粽子都有固定的配比。

青塘红粽子厂内的包粽女工个个都是包粽“好手”,折粽叶、填糯米、裹粽子、扎马莲,一片片清香的粽叶,一粒粒晶莹的糯米,在包粽工人们的巧手下,一个个鲜绿的粽子就诞生了。

“按这个速度,一天能包800至1000个,一个粽子两毛五,一个月下来,能挣五六千块钱。”一名女工告诉记者,“手速快的工人,一天能包1400个粽子,一个月就是七千多块,厉害着呢!”



青塘红车间内,工人们正在有序地忙碌着

标准化的生产,让青塘红粽子保持着标准、卫生、口感好等优势,也因此受到了市场的青睐。“我们的粽子从端午前两个月就开始接单,今年端午的订单,达到100万个。”刘国锋说道。

“目前粽子产量已经跟不上订单数量,生产吃紧,家里两个粽子厂能雇佣工人100多人,每到端午旺季,周边村镇的女工都会前来应聘,能解决就业岗位200多个。”看着生产车间内忙碌的工人,刘国锋脸上满是笑意。

青塘粽子软糯香甜,不仅能填饱肚子,还甜到了前青塘人的心里。

从最初的几户手工作坊发展到目前的150多家粽子加工企业,前青塘村很多家庭以此为支柱产业,一年四季,村内都弥漫着粽子的香气,前青塘村真正成为了“粽子村”。

从过去的节令食品,变成一年四季不愁卖的美食,村民们靠着小小的

粽子改变了命运,青塘村释放出全面推进乡村振兴的强劲动能。

“现在全村产值达1亿元,村里2600多人从事粽子相关工作,其中脱贫人口达410多人。”安业乡党委书记曹双龙介绍青塘村的粽子产业时,流露出一种自豪与喜悦。前青塘村还根据资源优势发展特色旅游,初步形成了集采摘观光、游玩娱乐、民宿体验为一体的休闲农旅模式。2022年,全国“一村一品”示范村镇中遴选公布的2022年全国乡村特色产业超亿元村名单中,前青塘村凭借“粽子”成功入选,并被确定为“全省乡村振兴示范村”。

夕阳西下,刘侯儿家的粽子厂还在不停地接单往外运输粽子,销售人员、包粽女工、运输工人,面对来往的人群忙得不亦乐乎,这支用青塘粽子交织的幸福乐曲越来越响……



工人们正在对粽子进行塑封