

## 湖南安化“四味”腌菜 享味之余更助力脫貧



紅網時刻益陽10月31日訊（記者王新鳳）“不管是嗜辣星人還是吃辣無能星人，我們的羊角塘黑腌菜都可以滿足你的味蕾需求。”10月31日下午，在益陽美食城安化館內的“羊角塘黑腌菜”展區，記者看到，展臺上擺着四個裝有不同口味腌菜的盤子，不少游客正拿着小勺子在試吃。

店員介紹說，該展臺售賣的黑腌菜分為干腌菜和濕腌菜兩大品類，其中濕腌菜分為微辣和香辣兩個口味，干腌菜分為原味和酸辣味，可以滿足不同

消費者的飲食習慣。

“這兩天展櫃里的存貨都賣斷貨了，還得回去趕貨。”羊角塘黑腌菜展區負責人夏贊奎說，美食節期間，10塊錢一瓶的黑腌菜很受歡迎，基本上每天都能售出1000瓶。



家住安化縣羊角鎮福泉村的夏贊奎原本在外創業收入不菲，出于國家產業扶貧政策的感召和對家鄉傳統飲食的熱愛，2017年，他毅然選擇回鄉創業，

先期投入近100萬元，成立了安化三峒生態農業專業合作社和安化半山韻貿易有限公司，決心將羊角塘黑腌菜這一傳統地方美味傳承保護發揚光大，并帶領家鄉父老一起脫貧致富。

羊角塘黑腌菜是安化二都的傳統美食，是當地農民日常生活中不可缺少的一種下飯菜，家家戶戶做，家家戶戶有。此物烏黑發亮、清香撲鼻，吃起來溫軟生香，別有風味，此外還有健脾開胃之藥效。特別是羊角塘黑腌菜扣肉，享譽盛名。

“從城市回到鄉村創業，是對親情的眷顧，也是對生養我的家鄉的回報。”為了把黑腌菜推向市場，讓黑腌菜傳統制作技術得到傳承保護，夏贊奎帶着200多個貧困人口種植制作黑腌菜所需的青菜，採取“公司+合作社+農戶”的模式，為當地貧困戶提供就業崗位和技術支持，帶動農戶增收。2018年，夏贊奎已成功申報為黑腌菜縣級非遺項目傳承人。

## 貴州黎平龍額：“禾魚共生”走向脫貧致富路

中國新報貴州訊（記者王道仁 通訊員姚東）貴州黎平縣龍額鎮歸養村實施“禾魚共生”的田野里喜訊頻傳，一派禾魚豐收的繁忙景象。

金秋十月，秋收如畫。被譽為“一畝稻花十里香，一家蒸飯全寨香”的歸養“水牛毛”香禾糯”（侗語直譯，意思是禾谷的芒長象水牛的毛一樣，故稱“水牛毛”香禾糯），亦稱“紅香禾糯”，是該鎮歸養村侗族人民在長期的生產、生活中，根據特殊氣候、土壤和地理環境選育栽培出來的優良糯稻品種系列，是一種寶貴而獨特的中國本土農作物品種遺傳資源，一直延種至今，已成為當地侗族群眾的農業特色產業。



“禾魚共生”種養模式是一項高效生態農業工程。該工程特點是魚為糯禾除草、除蟲、耘田

松土，糯禾為魚提供小氣候、飼料，減少化肥、農藥、飼料的投入，糯禾和田魚形成和諧共生系統。

近年來，該鎮黨委、政府正是看中這一優勢后，在歸養村實施“禾魚共生”高產示範工程獲得成功。今年，該鎮在推進脫貧攻堅的產業扶貧工作中，以“先建后補”方式，採取“黨支部+合作社+基地+農戶”的形式，在歸養村實施了200畝“禾魚共生”生態工程喜獲豐產，禾魚產量分別由原來畝產350公斤、10公斤提高到450—500公斤和30—35公斤，實現了禾、魚“雙豐收”。通過支部引領，合作社帶動，吸引廣大村民爭相投入“禾魚共生”種養模式，形成“單打獨斗向抱團發展”的發展思路，促進農業綜合開發，拓寬農民致富增收的渠道。

村監委主任石光程非常自豪地說：在實施‘禾魚共生’種養模式中，禾花魚能為村民帶來每畝1500元增收，而且“水牛毛”香禾糯也比常規禾稻增收三成以上，每畝可增收3000元，禾魚每畝共計增收4500元。相比傳統種養模式，禾魚綜合種養真正實現了‘一畝雙收’的好效益，是引導村民走向脫貧致富的增收渠道。

## 江蘇加快改善蘇北地區農民群眾住房條件

新華社南京10月30日電（記者趙久龍）江蘇省加快改善蘇北地區農民群眾住房條件現場推進會28日在宿遷市召開。江蘇提出，計劃3年內改善蘇北30萬戶農村住房條件，省級財政已預撥逾100億元專項資金，今年年底前改善10萬戶農民住房條件，同時還將完成9691戶省級建檔立卡低收入農戶農村危房改造任務。

江蘇省委主要負責人此前指出，去年調查顯示，蘇北僅20世紀80年代以前的農房就有近50萬例，其中大多數是年代久、面積小、質量差的單磚房，甚至還有危房。

江蘇省委副書記任振鶴表示，推進蘇北農房改善是一項長期性、系統性工程，要順應城鎮化和村莊發展規律，科學制定配套政策，堅決杜絕“與民爭利”做法，力求做到資金平衡，切實提高農民群眾生活品質，均衡配套公共服務。家門口“搭臺”，促進農民就近就業。制定差异化針對性的推進措施，把好事辦好、實事辦實。