

山东省惠民县：

挖掘特色美食，弘扬传统文化

■ 本报记者 张倩

新春佳节前夕，《中国企业报》记者走进了山东省惠民县，这里不仅历史悠久，文化底蕴深厚，还有着令人垂涎的传统美食。杜桥豆腐皮和魏集驴肉，同为山东老字号，以其独特的制作工艺和地道的口味，吸引了众多食客的目光。而这两道美食的传承人不仅将古法工艺延续至今，还融入创新元素，使其在新时代焕发出了新的生机和活力。

杜桥豆腐皮：匠心独运，豆香四溢

在惠民县清河镇的东方豆制品有限公司的生产车间，工人们正忙碌地制作杜桥豆腐皮，从选豆、浸泡、磨浆到煮浆、点卤、泼制，每一道工序都严格把关，精益求精。

这里，一张张豆腐皮承载着对传统的尊重与坚守。杜桥豆腐皮的制作选用优质非转基因大豆，利用天然黄河水，结合独有的省级非物质文化遗产——杜桥豆腐皮制作技艺，经过十几道传统

手工工序而成。据悉，这一技艺起源于清朝末年，历经百年传承，至今仍保留着最纯粹的味道。

“我们的豆腐皮，讲究的是豆香纯正、口感绝佳。”东方豆制品有限公司负责人马先光介绍道，“从选豆到成品，每一个环节都严格把关，确保每一片豆腐皮都能达到最佳口感。”这份匠心，不仅体现在对原材料的精挑细选上，更体现在对制作技艺的精益求精上。

随着市场认可度的提升和公司规模的扩大，在传承匠心的基础上，东方豆制品有限公司也积极推动技术创新，加快产业升级。公司现拥有员工100余人，种植大豆1000余亩，并配备了先进生产流水线3条和各种豆制品机器30余台套，日产大豆8至10吨。这些现代化的生产设备，不仅提高了生产效率，更保证了产品质量的稳定性和一致性。

“近年来，我们不断研发新产品，拓展销售渠道，让杜桥豆制品走向全国。”马先光说，东方豆制品目前主要生产豆腐、纯手工豆腐皮、豆干、千张原味、黑皮、豆泡、素心管等六大系列近20多种

产品，产品远销北京、天津、山西、河北等省市，市场认可度越来越高。

凭借着卓越的产品品质和匠心独运的制作技艺，东方豆制品有限公司荣获首批省级非遗工坊、山东省老字号、山东省餐饮协会优质食材金牌供应商、山东省旅游商品定点生产研发基地等系列荣誉称号。2016年，杜桥豆腐皮制作技艺被评为山东省非物质文化遗产，为公司的发展注入了新的活力。同时，东方豆制品有限公司已荣获5项国家专利，这些荣誉既是对匠心传承的褒奖，对不忘初心的肯定，也是对改革创新点赞。

新春佳节期间，杜桥豆腐皮俨然成为了当地居民和游客们争相购买的美味佳肴。无论是即食、凉拌还是炒菜，杜桥豆腐皮都能展现出其独特的风味，为人们的新春餐桌增添了一份别样的年味儿。

魏集驴肉：百年传承，美味绝伦

离开清河镇，《中国企业

报》记者来到了魏集镇，探访了魏集驴肉的制作工艺。自古就有“上有龙肉、下有驴肉”之说，中国北方很多地区更是喜食驴肉，将它视为人间至臻美味。魏集驴肉的制作技艺起源于清代同治年间，至今已有超过150年的历史，驴肉以其不肥不腻、肉质鲜美而闻名遐迩，尤其是用老汤调味、带皮煮制的驴肉，更是让人回味无穷。

春节期间是贾老四驴肉铺最为繁忙的一段时间，前来购买驴肉的顾客络绎不绝。这家店铺的老板名叫贾增领，以祖传秘方做熟驴肉，至他已是第六代传人。

贾老四驴肉铺的驴肉之所以经久不衰，是因为他们选用的内蒙古大草原上散养的2岁壮年驴，这些驴肉质紧实、营养丰富。结合百年老汤和多种名贵中药材进行精心煮制，使得驴肉在煮制过程中充分吸收了各种香料的精华，色泽酱红、肉质酥烂、醇香四溢。

贾老四食品有限公司先后获得山东老字号、市级非物质文化遗产、齐鲁名吃等多项

荣誉。

近年来，贾增领也大胆探索，在保证驴肉原汁原味的基础上，积极引进新生产线，扩大生产规模，解决了老字号口碑好但很难走出去的困境。2008年，企业引进了现代的真空包装工艺和杀菌设备，解决了肉食品远距离运输困难和保质期短的问题；2018年第一家直营店开业，并在惠民县周边建立完善的销售网络；2020年左右，借着直播热的东风，尝试淘宝、抖音等网络带货模式，新的销售渠道正在逐渐打开。

在这次新春走基层采访中，记者深刻感受到了传统美食背后的匠心与传承。杜桥豆腐皮和魏集驴肉，不仅承载着人民对于美好生活的向往和追求，更成为了弘扬中华优秀传统文化的重要载体。记者也庆幸地看到，新一代传承人所作出的创新融合，使得老口味在新时代的变迁中依然焕发出勃勃生机。祝愿两家老字号在匠心传承与高质量发展的交响曲中，敬畏传统，无惧变化，不断向前。

山东省邹城市后八里沟村：

党建引领乡村振兴路，村民同心共筑“鑫琦梦”

■ 苏浩然

春节前夕，《中国企业报》集团执行副总裁付强、山东省人民政府原副秘书长张建德、中国人民大学法学院教授王立君一行组成调研团，深入山东省邹城市后八里沟村，探寻这个曾经默默无闻的小村庄如何在乡村振兴的大潮中脱颖而出，成为全国闻名的“乡村振兴示范村”。

党建引领：凝聚乡村振兴的强大力量

调研团首站抵达后八里沟村党建中心，深入探寻后八里沟村依托党建工作，凝聚全村力量、扎实推进乡村振兴的成功实践。

据介绍，自2005年起，退役军人宋伟担任后八里沟村村“两委”负责人，借鉴先进村发展经验，剖析本村长期落后原因，以“为民党建”为核心，凝聚全村力量，推动乡村振兴，秉持人民至上理念，打造了一支不怕困难、不计得失的干部队伍。

党建工作中，后八里沟村将学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想与激发村民参与热情相结合，贯通党委与群众监督，兼顾长远发展与群众当前利益，关联组织生活与干部任用。班子成员恪尽职守，日均工作12至16小时，吃苦耐劳。无职党员担任网格化小组组长，奋



《中国企业报》集团执行副总裁付强、山东省人民政府原副秘书长张建德、中国人民大学法学院教授王立君参观鑫琦中医康养院。

战在为民服务一线。村里定期开展批评与自我批评，实行“党员星级评比量化”，季度测评、半年小评、年终大评。推行激励机制，奖优罚劣，推动“党建为民”落地生根。

惠民产业：凝聚村民智慧力量，共筑“鑫琦梦”

据了解，后八里沟村坚持党建引领，创新发展模式，走出了一条以集体经济融合村民当家做主的特色发展道路。该村通过“想干的给机会，能干的给平台，干好的给荣誉”的用人理念，充分培育本土人才队伍，形成了一支勇于攻坚克难的创业群体。

自2006年起，后八里沟村依靠酱菜厂等小作坊、小加工企业，成功激活集体经济，不仅还清债务，还为五保老人建房、组织村民

外出学习先进经验。2008年，村“两委”把握新农村改造机遇，在党支部书记带头入股下，村民筹资完成2亿元的新村改造，村民免费住新楼，集体地产开发盈利3600万元。2012年，后八里沟村成立山东鑫琦实业集团，投资建设经营性用房，打造多个项目，带动万余人就业创业。此后，村里持续推动高质量发展，先后建成商业综合体、学校、服务中心、酒店、康养院及医院等，还将布局低空经济科创园等项目，为发展注入新活力，不断推动“鑫琦梦”的实现。

村民共富路：让奋斗者幸福，让奉献者荣光

后八里沟村秉持“让鑫琦人幸福，让老百姓受益”的宗旨，坚持发展为民、奋斗靠民、分享于民，走出特色乡村振兴路。

2017年农村集体产权制度改革中，后八里沟村党委书记宋伟将13亿多元的股权和分红无偿捐给村民和员工，平均每户获400至500万元原始股，构建起紧密的命运共同体，激发村民“我的村庄我要做贡献”的热情。

“让奋斗者幸福，让奉献者荣光”，后八里沟村用实际行动践行承诺：为有贡献的员工配车、配房、配股，发放4万至18万元年终奖；全力保障“一老一小”，为老人增设营养股、保健股，每月集体庆生、发敬老金，提供一元两餐福利；为孩童增设抚幼培养股，设立健康成长保障金，从出生到大学给予6000至15000元营养补助；村民、员工在村建二甲医院就医，医保报销后村企兜底。

在发展的同时，后八里沟村不忘回馈社会。为辖区商户减免房租、支持创业资金，每年投入近千万元慰问抗战老兵、烈士

亲属、立功军人家庭、贫困学生和孤寡老人，以实际行动报答党恩。

调研团一行表示，“鑫琦”茁壮成长的历程适应时代发展的需求，形成了每一位“鑫琦人”的共同记忆，编织成了后八里沟村的命运共同体。

调研团在后八里沟村感受到的不仅是乡村振兴的丰硕成果，更是奋斗者和奉献者的幸福与荣光。在党建引领和产业振兴的推动下，后八里沟村正朝着更加美好的未来迈进，为乡村振兴提供了宝贵的经验。

调研团成员表示，将持续关注后八里沟村的发展，利用自身平台优势，积极宣传推广“鑫琦模式”，并为其未来发展提供力所能及的支持和帮助。相信在各级领导带领下，在后八里沟村全体村民的共同努力下，后八里沟村的明天一定会更加美好。



后八里沟村为民服务中心大楼