



手机扫一扫 边聊边爆料

奖金最低50元最高千元

新闻热线 3585000

鲁中晨报热线爆料群群管理员二维码



13日,晴间多云,西风3~4级转西北风4~5级阵风6~7级,-6~2℃ / 14日,晴间多云,西北风2~3级转南风3~4级,-9~4℃ / 15日,晴转多云,南风转北风3~4级,-5~5℃ /

壮大村集体经济 临淄探秘



金岭南村党总支书记、村委会主任赵镇(右)和养殖户查看肉牛喂养情况。



机械化喂养肉牛场景

年增收50万元 “一头牛”走出金岭南村致富路

在淄博市临淄区和张店区的交界处有座小镇叫金岭回族镇,它是山东省4个少数民族乡镇之一,是淄博市唯一的民族镇。小镇内,拥有古风典雅的清真寺、古桥横亘的官道巷、气势磅礴的关帝庙、狭长绵延的石板路、纤细深邃的小路,以及令人垂涎的民族特色美食。

淄博的烧烤很有名,金岭回族镇的烧烤更是美名远扬。像金顺园、清正源等烧烤老店更是备受推崇。在金岭,人们不仅可以满足味蕾,还可以一边享受色香味,一边了解沉淀在美食中的历史、文化和民俗。美食餐饮业的高度发达也给养殖提供了肥沃的土壤,处于小镇中心的金岭南村不仅通过餐饮实现了村民的共同富裕,更是通过发展肉牛养殖给村集体年增收超过50万元。

蒸包、烧烤带动的产业

在金岭,牛羊肉已成为饭店不可或缺的食材,烧烤、蒸包都是使用“大户”。

金岭南村是金岭回族镇政府所在地,村占地面积4.5公顷,共有人口3100人,户籍人口1061户。可就是这么一个村,从事餐饮行业的就有五六十家,几乎家家户户都从事与牛羊肉有关的生意,丁冠涛就是其中的一位。

丁冠涛经营十年的丁家蒸

包位于金岭南路,说起丁家蒸包,当地居民无人不晓,周末不少人特意从张店开车来到金岭,只为吃上一口牛肉馅的包子。“我家做的蒸包都是每天现宰牛肉调制的肉馅,食材都是最新鲜的。平均每天客流量350人,一天能卖2000多个包子,每天的牛肉需求量在30斤左右。”

12月10日,同样位于金岭南路的清正源烧烤店老板刘磊一边在店里忙着制作肉串,一边介绍:“我们的牛肉一般选用牛肋扇肉,肥瘦相间,顾客来了都爱点这个。”当天恰逢周末,为避免顾客等餐时间长,刘磊要早做准备。刘磊说,在夏季,店里每天的客流量在200桌次,光牛肉能卖出200斤左右,一年下来平均需求量在6万斤左右。

金岭镇党委书记王斐告诉记者,清正源所在的金岭南路,至少就有30余家牛羊肉烧烤、蒸包铺、小饭馆。

牛羊肉是“金岭美食”的标签。

近年来,金岭镇的民族特色餐饮产业虽然具备了一定的基础和名气,但集聚化、规模化程度不高等客观原因导致拉动村集体经济效益不明显。为此,金岭回族镇党委政府从规范畜牧养殖业来“破题”,在产业基础较好的金岭南村组建了金泉养殖合作社,以此来带动全镇畜牧养殖标准化、规范化、

规模化发展,从而带动整个民族特色产业的高质量发展。

念好“养牛经” 走上致富路

“2019年,我们投资350万元,通过“党支部+企业+农户”的运营模式建设了这个市级现代农业产业园建设项目,项目占地面积360亩,总投资额超过4600万元。合作社建成之后,运营、管理等工作可提供就业岗位90余个,辐射带动周边从事食品深加工群众1000余人就业。”金岭南村党总支书记、村委会主任赵镇表示。赵镇所说的项目就是——金泉养殖合作社。

12月7日,在临淄区金岭南村金泉养殖合作社内,马国山正和工人们一起搅拌饲料、喂牛、清理牛粪,一排排肉牛正在牛槽中埋头吃着饲料。作为一个有着30余年养殖经验的“老手”,对于能在合作社的园区内集中养殖,马国山赞不绝口。马国山现在的养殖场占地13亩,现有400余头肉牛存量。

“现在牛吃的食物主要是用粉碎机打碎的玉米秸秆、玉米籽、豆粕等,然后与饲料搅拌均匀。牛每天喂食两次,只要养得好,每天可长1.5公斤左右。”马国山介绍道。他还算了一笔账:一头牛需10个月至12个月出栏,养殖成本在1万元左右,每头牛的售价一般在2.5万

元左右。除去饲料、人工、水电费及19500元/年的租金,全年算下来有近80万元的收入。

马国山表示,以前他是散户,一共养了十几头牛,由于规模小,在牛源和饲草饲料采购方面成本非常高。加入合作社后,由于实行统一采购,仅饲草饲料采购一项就能节省15%的成本。

赵镇告诉记者,金泉养殖合作社项目一期已吸纳6户养殖户入园,存栏量达到3000头。但从全镇牛羊需求来讲,“本土化”供应比例只占到20%左右,更多的需要从内蒙、东营等地进货。为此,村里正加快建设金泉养殖合作社二期项目,计划2023年完成投入使用。

“今后,我们将按照统一养殖、统一防疫、统一屠宰、统一治污‘五统一’的发展理念,在园区内部建设五大功能区。建设散户养殖区,引导镇域内养殖散户退村进区、逐步入园,实现集约化、规模化养殖;建设观光调研区,打造一处规范化养殖示范户,开展各类交流、观光活动,引领园区养殖发展方向,提升合作社的品牌知名度;建设屠宰加工区,高标准定点屠宰,彻底解决私屠滥宰问题,提升生鲜羊肉肉质品质;建设粪污处理区,对粪污转化利用,实现粪污还田,解决土壤和环境污染问题;建设种养结合区,盘活园区东北角500亩农田,

与农户签订租赁协议,探索种养结合发展模式。在做好现代农业产业园生态养殖项目的同时,我们还帮助合作社内的养殖户牵线搭桥,通过加强和鼎辉、马荣、伊真等区域龙头食品深加工企业的合作,探索从养殖到餐桌上的精细化加工。下一步,我们计划在盘活金泉养殖合作社周边500余亩农田基础上,探索种养结合发展模式,实现经济效益、生态效益最大化,把金岭南村现代农业产业园生态养殖项目打造成全镇乃至全区乡村振兴的样板。”谈到金岭南村特色养殖的未来,赵镇胸有成竹。

如今,随着村集体经济收入的不断增加,村民的福利待遇也一年比一年“牛”。成熟的“牛”产业也让金岭南村有了获得感、幸福感和安全感,“牛”经济给这个村注入了巨大的发展信心。

金岭镇党委书记赵寅岗表示,目前,金岭已成为淄博最大的牛羊肉批发销售基地,年屠宰牛1万头、羊1.5万余头,年销售额达2.8亿元。如今,特色养“牛”产业不仅实现了村民的发家致富,还实现了村集体不断增收,最重要的是实现了种植—养殖—美食食材—深加工的全产业链条,进一步擦亮了“金岭美食”的底色,有力带动了村集体增收,全力助推了乡村振兴。

■ 述评

产业是发展的根基,是致富的主要依托。产业发展要注重因地制宜,如果不注重因地制宜,看到其他地方发展某种产业好,就不管当地适合不适合,盲目跟风、一哄而上,那么发展产业不仅不能带动当地经济发展,还会无端消耗大量的人力、财力、物力。金岭因民族文化而兴,因民族特色美食而闻名。在村集体增收的路径上,金岭回族镇党委政府通过实地走访、细化精准调研、扎实科学论证,在尊重乡镇地理条件、尊重群众意愿、尊重市场规律的前提下,大力发展养牛这一现代特色产业。一头牛带富一个村,带动一个产业,金岭回族镇的“全链条”特色养殖产业发展模式可学可借鉴。

大众日报淄博融媒体中心记者 张吉宝 李鸿斐 通讯员 王斐



扫描“鲁中晨报”APP二维码查看精彩内容