

推动产业经济绿色发展

合村乡80MW/120MWp农光互补共富示范项目签约

本报讯(记者 邓晓忠)9月20日上午,合村乡80MW/120MWp农光互补共富示范项目签约仪式在该乡民间文化艺术馆举行。

合村乡是典型的山区乡镇,经济体量不大,自然资源丰富,有着实施农光互补项目的先天优势。在坚持全域旅游发展道路的基础上,该乡紧紧围绕县

委“美丽建设”“产业发展”两大主题,突破交通、资金等区位因素掣肘,成功招引80MW/120MWp农光互补共富示范项目。

据悉,该项目由泰富新能源有限公司下属子公司杭州锦富新能源有限公司投资建设并具体实施,总投资5.11亿元,主要分布在合村村、岭源村、三源村

三个行政村,占地约1700亩,建设周期12个月。项目利用现有园地,为地面光伏发电项目,采用全额上网模式,建设规模为交流侧80MW,直流侧120MWp,采用分块发电、集中并网方案。项目建成运行后,预计年均可产生税收300万元,并带动本地劳动力的再就业。

“农光互补共富示范项目的顺利实施,能够使企业得效益,乡镇得发展,村民得实惠,是一件实实在在的好事,是实现乡村共同富裕的重要措施,也是推动合村乡产业经济绿色发展走出的关键一步。”合村乡党委书记王涛表示。

横村镇 乡贤助力共同富裕

本报讯(记者 陈艺琨 通讯员 陈李康)眼下,正值横村镇柳茂村猕猴桃上市的季节,果农们看着漫山遍野的猕猴桃,既有丰收的喜悦,又有着担忧。今年猕猴桃产量大,如果不能及时以合理的价格卖出去,大量的果子只能烂在枝头和仓库。

为了抢抓销售时间,横村乡贤、杭州黄金峡谷科技有限公司总经理喻泽奇组织起帮销队伍,带领工作人员前往种植大户处收购,累计帮销猕猴

桃近40万斤,金额400余万元,农户的辛勤劳动终于有了着落。接下来,喻泽奇还将继续帮助凤联片五个行政村销售小香薯、白萝卜等农产品,助力凤联“黄金峡谷”共同富裕建设。

据了解,自横村镇开启黄金峡谷乡贤共富建设以来,该镇以乡贤回归为催化剂,助力各村发展“一村一品”特色产业,用实际行动解码共同富裕新方案,在共富路上充分发挥了乡贤力量。

桐庐米粿 端上亚运餐桌的“桐庐味道”

的米粿让各国领导人赞不绝口。近些年,县级农业龙头企业六道云庐食品公司利用网络,把桐庐米粿传播到全国各地,并成功入选文化和旅游部、人力资源和社会保障部、国家乡村振兴局公布的2022年“非遗工坊典型案例”名单。

米粿的历史

在桐庐,米粿已经有百年以上历史。

相传两三百多年前,很多中原家族迁徙到桐庐南乡(现江南镇一带)。由于中原是面食区,而桐庐属于鱼米之乡,更适合水稻的种植,而吃惯了包子、面包和窝窝头的外乡人,又不适应吃比较粗糙的大米饭。

有个巧妇,想出了一个办法,把大米磨成粉,放锅中煮熟,再按等分把米粉捏成小碗状胚里,然后把炒好的菜放入,用它当主食,叫米窝,也就是米粿的前身。由于形状很像水果,所以就取名叫米粿。由于米粿口味极佳、取材简单,就慢慢地在桐庐当地盛传开来了,一直流传至今。

米粿的种类

米粿种类很多,每样米粿除有独特的风格和名称以外,还有特定的文化内涵。

过去农家供请匠师傅,招待他们的点心大多用“糊汤米粿”。即米粉打灰后,在锅内用铲压扁并划成小块,然后加水、冬菜或南瓜丝煮着吃,味道十分鲜美。

“清明粿”是在清明前后,到野外采野野生艾青叶,洗净后用开水浸泡加入石灰水或明矾以除去苦涩味,再经清洗捣烂,和入米粉搅拌均匀,加入白



糖做成圆饼(圆球)状即可。也有包入豆沙、芝麻等甜馅的,或者包入时令蔬菜或雪菜的。

但众多的米粿中最为出名的是“蒸团米粿”,又称“汤包”或“麦粿”。此粿外观洁白如雪、皮层糯软清香且稍有弹性,猪肉、春笋、雪菜、油豆腐或豆腐干、辣椒等切细,炒成熟馅包入其中,人口分外鲜辣甘香。

而在北乡(富春江以北地区),人们更喜欢一种形同饺子的米粿,故有“南乡米粿北乡饺”之说。

米粿的做法

米粿盛行在桐庐江南一带,寓意团团圆圆。逢年过节,村里家家户户都会做米粿,左邻右舍的阿姨奶奶到家里,一起帮忙包米粿,那场面,好不

热闹。

米粿看着简单,做起来并不容易。从炒馅、打灰、揉面团、做果胚、包馅、收口,烹制成为桌上的美食,每一步都很重要。

把肥肉切成小丁熬出油,加入瘦肉、豆腐干、雪菜、笋、葱花等喜欢吃的食材翻炒,加入适量调料翻炒均匀后晾凉。

打灰是最关键的。将大米粉倒入开水中快速搅拌,拌得不均匀会有面粉颗粒,也可能糊锅。将粉团盛出后,趁热不断地揉压。只有趁热反复揉压,才能达到Q弹又带软糯的口感。再趁温热,搓个洞,捏出胚子,加入菜馅,收口。

水开后蒸10~15分钟,香气扑鼻的米粿就出锅了。

米粿的吃法

老桐庐人喜欢把米粿跟粥煮一起,有米粿里的菜馅,经常不用另外添加小菜了。也有放进水里煮,一口米粿,再喝上一口汤,胃里暖暖的。

或者蒸一下,当早餐、夜宵都方便。煎或者炸着吃,脆脆的外皮,也是一种新吃法。

小小的米粿,不仅勾起桐庐人对家乡味道的记忆,还将桐庐味道带到各地,与大家分享。

(记者 戴江影 整理)

百江镇 有了家门口的老年学校

本报讯(通讯员 方政懿 记者 金轶润)近日,百江镇老年学校正式揭牌启用。该校位于百江镇“一老一小”社区服务综合体,与邻里食堂、居家养老服务照料中心、百姓健身房、婴幼儿游乐区一同提升改造而成。

老年学校所在的社区服务综合体共三层,一层为老年食堂,二、三层为老年学校功能区,设置了棋艺、书法、绘画、阅读、器乐、中医理疗、健身、宣教等教室。启用后,将依托百江成人技术学校的师资力量,实施老年教育教学活动,为当地

老年人提供优质教育服务。

目前,百江镇现有常住人口9000余人,其中40%以上为60周岁以上老人。近年来,百江镇大力开展老年人“幸福提档工程”建设,为老年人提供专门的休闲娱乐场所和学习场地,全面提升老年人的幸福感和获得感。

“老年学校是满足老年人精神文化生活需求的重要载体。”百江镇相关负责人说,“老年学校的成立,是为了让当地老年人‘老有所养’‘老有所依’,更要‘老有所乐’‘老有所学’。”

温暖画材包 关爱小畚娃

本报讯(记者 王仪楚 通讯员 张梦纤)9月20日,一场以“情系中秋送爱心 助力梦想迎亚运”为主题的活动在莪山民族小学举行。

爱心助学捐赠仪式上,桐庐农商银行莪山支行的员工为小朋友带来了含有多色马克笔、彩纸等文具的“温暖画材包”。

“希望通过爱心传递,在孩子们心中播下温暖的种子。”农商行莪山支行行长王丹动情地说,“这是我们连续三年举办的捐助活动,希望为孩子

们创造更好的学习条件。”

“谢谢叔叔阿姨,我一定会好好学习,长大了也要做能够帮助他人的人。”三年级学生代表叶同学说。

活动还为困难学生发放了免费午餐补助。仪式结束后,大家一同来到美术教室制作中秋桂花香包、绘制中秋主题绿书签。不一会儿,畚乡孩子们就用巧手制作出了一件件新奇有趣的节日作品。



说起桐庐的小吃,那必定会想到米粿。日前,六道云庐杭州食品有限公司入选亚运会食材供应商,将为各亚运村、亚运分村提供特色的“桐庐味道”。

米粿,是一种由米粉制成的果状食品,其外部主要由糯米捏成,里面包有各种蔬菜、豆腐、咸肉等,是桐庐尤其是江南片农村一带盛行已久的食品。

在我县,米粿又经常被成为“团圆果”,过去一般只在过清明、春节、时节、过寿等重大节日和场合,一家人团聚之时,才会享用这种食品。现在已经在周边乡村喜宴、寿宴上普遍应用。

桐庐米粿在2014年成为新增的36道新杭州名点小吃之一,还被中国杭帮菜博物馆永久收藏。

2015年,生产米粿的桐庐农家源食品有限公司被认定为“市级非物质文化遗产传承基地”。在桐庐农家源食品有限公司,董事长王光潮不仅沿袭米粿传统做法,还申请了专利,注册米粿商标“土一点”,他本人也是省级点心大师,更是远近闻名的“米粿大王”。2016年,王光潮将桐庐特色美食米粿送上了G20峰会的早餐桌,小小



经济普查惠万家 如实填报促发展

经济普查对象是在中华人民共和国境内从事第二产业、第三产业活动的全部法人单位、产业活动单位和个体经营户。

国务院第五次全体经济普查领导小组办公室
Leading Group of the 5th National Economic Census of the State Council Administrative Office