

乡村小豆腐“磨”出大收益

即墨双塔村成立共富公司日产豆制品5000余斤 村集体年利润分红90万元



在即墨区移风店镇双塔村的豆腐工厂里,空气里弥漫着浓浓的豆香味,制作豆腐、装车外送的工人们忙得不亦乐乎。在共富公司规模化运作下,双塔村豆腐产量质量迎来了双提高,村民靠小小的小豆腐过上了幸福生活。

闲置房屋建起豆腐公司

移风店镇双塔村素有做豆腐的传统。“以前我们两口子开了个家庭小作坊,将做好的豆腐走街串巷叫卖,也就能赚个辛苦钱。后来随着标准、口味的要求越来越高,利润也越来越薄,基本也就不再做了。”村民史爱萍告诉记者,十几年来,他们夫妇经营家庭豆腐坊,每天起早贪黑,将豆腐卖到十里八乡,勉强维持生计。她表示,由于产量、卫生等问题,使得小作坊难以继续发展。

了解到村民们产业发展的困境,移风店镇党委积极指导双塔村开展公共资源清收行动,利用清收的20亩闲置厂房,以“组织引导+集体参与+村民入股”的共富发展模式,注入资金300万元,成立了共富公司——青岛圆可方诚工贸有限公司,解决村民生产的豆腐“量少难卖、品



即墨双塔村村民在车间里生产豆腐。

质不一、相互竞争”问题。更让大家高兴的是,村里利用“乡村公共资源+共富公司”的发展路子,聘请专业人员按市场化方式运营,以“劳动人员按时计价、资金入股按期分红、要素资产按量折现”的方式,全方位打开增收致富的新渠道。

村集体年利润分红90万元

“公司现在一天能出5000多斤豆腐,收入一部分归集体,一部分拿出来作为老百姓的分红。老百姓不但晚上不用熬夜了,而且比自己在家做豆腐收入还要高。”

价钱。共富公司成立后,不但产量提上去了,也开辟了新的销售路径。你看,这一车带包装的豆腐是专供超市的。”在共富公司规模化运作下,双塔村豆腐产量质量迎来了双提高,销售渠道和平台也获得了前所未有的扩大,更多“双塔制造”的豆制品从市集销往了大型商超。

在共富公司车间内,村民王红岩正在将做好的豆腐装车发往市场,他告诉记者,“现在不用外出打工了,一个月的基本工资是6000元。此外,共富公司还会给我分红。”张华卫介绍,“我们共富公司带动40余名村民在家门口实现就业。”

对话 /

记者:做豆腐有什么诀窍吗?

史爱萍:其实做豆腐一点也不难,只要掌握好比例,在家就能做出好吃的豆腐,成本也不高。一定要将豆子提前浸泡12个小时,打豆浆时记住豆子和水的比例是1:6,豆浆过滤一下,口感更细腻,一定要煮熟,这样吃起来更健康。

记者:为什么这么多年一直坚持做豆腐?

史爱萍:最早是为了生计,后来慢慢有了感情。刚开始做豆腐时,我曾屡屡受挫,还被豆浆烫伤了手。当时我不断地问自己,是不是选错了行业?后来我想,做豆腐作为一门传统手艺,应该传承下去。如今,做豆腐已经变成我们村乡村振兴好项目,我更应该继续做下去,留住传统手艺的根与魂。观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超 通讯员 于思玮 周翔 摄影报道

豆腐产量质量双提高

因为有着丰富的做豆腐经验,史爱萍夫妇成了共富公司里的技术指导,“之前各家做各家的豆腐,然后各自到集市上去卖,相互之间有竞争压力,也卖不上好

减 | 少 | 疾 | 病 | 从 | 小 | 细 | 节 | 开 | 始

增强防疫 保护健康

提倡公勺公筷
让宴席更完美

中央文明办 宣

