

17项民生实事绘就美好生活画卷

本报讯(通讯员 刘厚珉)日前,单县人民政府召开2021年度第一期新闻发布会,通报2021年17项民生实事背景意义、推进计划及当前进展等情况。

发布会介绍了17项民生实事实施背景及总体情况,宣读了《单县政府系统新闻发言人制度》。

单县县委、县政府深入贯彻以人民为中心的发展理念,始终聚焦群众对美好生活的期盼,

在广泛征求意见、深入调查论证的基础上,科学合理遴选确定了2021年17项民生实事,17项民生实事都是人民群众最关心的热点、难点、焦点和堵点问题,涵盖交通、城市基础设施、医疗、教育、养老、农业农村、文化娱乐等多个方面。

单县人民政府对这些民生实事高度重视,列入政府重要工作日程,建立了主要领导亲自抓、分管领导分头抓、责任单位具体抓的工作机制。坚持对各

项民生实事落实情况进行定期跟踪检查,采取电话督查、现场督查、电视采访、下发督办单等多种形式,查质量、查效果,督促各项实事有序推进,向全县人民群众交出一份满意的答卷。

随后,各牵头单位负责人逐一介绍了相关工作具体情况、工作进展及下步推进计划,纷纷表示,将坚持把实事办理作为头等大事,进一步细化、倒排工期,明确时限,做到目标具体、责任到人,确保民生实事项目顺利开展。

聚力人才引进 助推地方发展

本报讯(通讯员 刘厚珉)近日,“山东菏泽单县——名校人才直通车”校园招聘活动在陕西师范大学成功举办。

活动现场,单县县委常委、组织部部长尚彦龙从区位优势、历史文化、生态环境、教育发展、人才政策等多方面介绍了单县的有关情况,并热情邀请陕西师范大学各类人才到单县创新创业,共谋发展。

县人才办、县人社局、县教体局及各招聘单位工作人员积极向在场同学介绍单县招才引智政策及相关情况,发放了《菏泽市人才

新政30条》《单县人才新政20条》、各单位招聘简章等宣传彩页300余份。

单县共有23家机关事业单位参加,涉及74个优质岗位。因前期准备充分、组织得力、宣传到位,招聘现场学生踊跃报名、氛围热烈,现场咨询150余人,初步达成就业意向47人。

名校人才直通车的成功举办,进一步宣传了单县,展示了单县,让更多的优秀人才了解单县、选择单县,为单县实现“重点突破、赶超跨越”工作目标提供了强有力的智力支撑和人才保证。

黄河故道开出富贵花

单县杨楼镇第二届牡丹文化旅游节开幕

本报讯(通讯员 刘厚珉 刘瑞涛 朱静)4月13日,单县杨楼镇第二届牡丹文化旅游节在美丽乡村土疙瘩村拉开帷幕。

土疙瘩村位于黄河故道,种植大面积油用牡丹,每年牡丹盛开,吸引众多游客到此赏花。

据悉,近年来,杨楼镇突出生态特色,延伸产业链条,打响农业品牌,加强技术创新,激发产业活力,蹚出一条“一村一品”差异化高效发展之路,提高了农业发展质量和效益。土疙瘩村聚焦油用牡丹领域,积极培育发展绿色、有机特色农业,将牡丹种植观赏、榨油商销全链条化,并以打造全域旅游示范区为契机,加快发展休闲旅游、文化体验、农村电商等新业态,推动牡丹产业迈向价值链的中高端,带动村民脱贫致富的同时也壮大了集体经济。

开幕式上,文艺工作者和文化志愿者表演了《绽放吧,牡丹》《牡丹诗词“快闪”》《乡村振兴靠大家》《谁都夸咱的支部好》等精彩节目。

牡丹文化旅游节已成为杨楼镇文化旅游、乡村振兴的闪亮名片。本届文化旅游节将从4月13日持续至27日,活动期间游客共赏牡丹的同时,体验杨楼镇民俗风情、特色小吃、本土工艺、儿童游乐等项目。



参与演出的文化志愿者在牡丹丛中合影留念

品文化大餐 吃孝善饺子



“听得开心,吃得高兴,我们赶上了好社会,我们健康长寿。”76岁的张翠玲老人激动地说。近日,在单县“文化进万家”活动中,高老家乡樊辛庄村孝善敬老饺子宴同时进

行。据悉,老人乐享的饺子宴是村里党员干部和社会志愿者捐赠的,每月一次,文艺演出、饺子宴席,让百余位老人乐享其中。 通讯员 刘厚珉 郭峰 摄

纤手搓来玉数寻 碧油轻蘸嫩黄深

——单县非遗馓子制作技艺的“家传情怀”

□通讯员 刘厚珉

在单县,“黄岗馓子”的招牌随处可见,味道不尽相同,而正宗技艺传承人之一的赵安先和他的“锅灶”,却深藏在黄岗镇四街村的一条小巷子里。

民俗专家姜波认为,在我国北方,馓子因清明寒食而来,几乎是家喻户晓的食物。苏东坡诗云:“纤手搓来玉数寻,碧油轻蘸嫩黄深。夜来春睡浓于酒,压扁佳人缠臂金。”即是对馓子难得的称赞。

据记载,春秋战国之后,山东、河南等地区有寒食禁火时而食用的“寒具”,即为环饼,也就是现在所说的馓子。单县则保留了最古老、最传统的馓子制作工艺,而传承这一悠久的历史制作手段,还要算是黄岗“赵家”馓子,其制作技艺入选单县非遗目录。赵安先是馓子制作技艺传承的代表人物,其馓子具有酥脆、无渣、浓香的特点,几乎是单县人从小吃到的家乡味道。

这些年,要想吃到赵安先亲手制作的馓子,须提前预约,还须

在中午12点前到其家购买。这是因为老赵将开始制作馓子的时间严格规定在每天凌晨一点整。此时,老赵一家人都从睡梦中醒来,按照各自分工,开始拉条、缠条、炸制、晾透等。“每一道工序都要赶在时间点上,因为头天下午扬好的面不等人。”赵安先说,要想做出最地道的馓子,汤面至关重要,汤不透就拉不出细长劲道的条子,而汤久了,又会失去韧性,一碰即断。别看面盆中只有十几斤的汤面,可炸制的过程要持续七八个小时。

赵安先家的馓子味道好,众口皆知,而对老赵及其一家人来说,馓子的个中滋味,只有他们知道。老赵说,他从记事起,就见自己的爷爷制作馓子,7岁时便跟着做馓子,至今已有50个年头。老赵说,他每天仅能做30斤馓子,再多就不能保证本来味道了,因为一旦超出了人所能承受的精力,势必会影响馓子的口感。

十几年前,赵安先曾为了养

家糊口,到青岛开了一家小超市。眼瞅着家传的手艺无人继承,老父亲忧心忡忡,但又心疼儿子,便夜里做馓子,白天干泥瓦匠,因体力不支从施工架上失足落地,造成头颅骨折,险些丧命。赵安先回到家向父亲承诺:以后不管贫与富,家传手艺绝不会丢!“父亲对爷爷的承诺不仅是家传手艺,还是一种家风孝道,我也要把这门手艺和良好家风传承下去。”老赵的大儿子赵延森说。

赵延森接手之初,每到困睡尤酣的凌晨起床,坐在油锅边,他时不时会打盹。父亲赵安先就会用热油筷子猛击儿子的手腕,烙下的伤痕至今清晰可见,而老赵双手上的疤痕和老茧则是儿子所不可及的。“没有艰苦历练,是做不出纯正的馓子来的。”赵安先说。

2017年8月18日,央视《魅力中国城》栏目录制现场,菏泽市与石河子市“魅力对决”,作为“魅力项目”展示,赵安先和儿子赵延森



每一把金黄的馓子都蕴含着一家人的辛苦与向往



结束劳作,尽享天伦之乐

即时制作了名吃馓子,为菏泽赢得了满堂喝彩。

如今,赵家馓子已被外出务工者带到了全国各地,甚至带出国门,受到了俄罗斯人的啧啧称赞。

