



脱贫战线上的“父子兵”

本报记者 高会鹏



在梨乡宁陵脱贫攻坚战线，有对出了名的脱贫“父子兵”——谭文彬、谭博华。50岁的谭文彬和27岁的谭博华都在基层做村第一书记，为大家舍小家，为脱贫攻坚工作作出突出贡献，上演了一幕幕真情感人的故事。

5月22日上午，浙浙沥沥的雨下个不停，谭文彬踏着泥泞挨个走访查看贫困户，特别是还未实施危房改造的刘茂吉、王五德两家，特意叮嘱他们要注意安全，并打电话联系沟通上级部门尽快实施危房改造。当听到将于6月底前完成危房改造时，谭文彬悬着的心终于落地了。

自2017年5月到华堡镇王庄村任第一书记以来，谭文彬就与王庄村紧密联系在一起。走访、排查、慰问，上项目、要政策、真扶贫，一年多来，谭文彬吃住在村，在乡亲们眼中真正成了不走的村民。

令他没想到的是，2017年11月，儿子谭博华打电话给他，主动请缨到刘岗镇崔香吴村任第一书记，积极投身脱贫攻坚第一线。他清楚儿子的脾气，沉默了许久后郑重地说：“你如果要下去，就要做好吃苦的准备，真正沉下去为贫困户办实事。”

其实，驻村后的谭文彬深知在脱贫一线的苦与累，内心深处其实并不想让儿子

术。没想到，6月份谭文彬的姐夫因心脏病突然去世，他连去给姐夫送行的时间都抽不出来。至今，每每说起此事，谭文彬都热泪盈眶。

同样，身处脱贫一线的谭博华心中最愧疚的也是家人。爷爷在郑州住院，他匆匆去看望一下就随即赶回了村里；儿子三岁正是需要父爱的时候，他却只能通过微信视频交流；虽然同在一个县城，和妻子却过着“两地分居”的生活……

令谭家父子最欣慰的是，家人虽然不能团聚，却都默默支持他们，从没有说过一句怨言。在他们的扶贫村，贫困户都把谭家父子当成了家人。在王庄村，贫困户王世才、王德信等代表村里的贫困户给谭文彬送来了一面锦旗；在崔香吴村，贫困户把27岁的谭博华看作了亲人，争着想请他去家里吃饭。这是乡亲们对这对脱贫父子兵的认可与赞同，但他们却把这些看作是促进他们干好工作、帮村民脱贫致富的压力和动力。

脱贫攻坚父子兵，戮力同心战贫困。如今，就算有了时间回家团聚，但谭文彬、谭博华这对父子却显得与家人格格不入，不是在一起探讨如何驻村，就是在一起研究怎样脱贫，家人都说这对父子脱贫“着了魔”。

宁陵哨子汤

文/图 本报记者 高会鹏



每个来宁陵的人，都会去喝一碗正宗范家哨子汤，再配上一个鸡蛋、一个馒头，那醇香的感觉令人回味无穷。

多少年来，宁陵哨子汤汤好味美，生意兴隆。据宁陵县志记载，哨子汤历史悠久，为宁陵三大名吃之一。

哨子汤创于民国初年，是宁陵县东街范家祖传技艺。哨子汤的主要原料是小米，将小米磨成浆以后，配以鲜鸡汤、羊油、粉条，加入茴香、姜、花椒等熬制而成。食用时，在碗里浇上特制的牛肉精汤和辣椒油，其味鲜美可口、香而不腻、余味绵长。因喝时要放在嘴边吹一下，所以称作哨子汤。

在宁陵，曾流传着这样一句话：“‘范猴’的哨子汤独门。”“范猴”就是范训兰，是哨子汤的始创者之一。如今，哨子汤的第三代传人范振中在宁陵开有哨子汤馆。目前，哨子汤已被列入《商丘传统风味小吃名录》。

宁陵哨子汤的名气越来越大，吸引了四面八方的食客前来品尝。同时，更吸引了众多的精明商人，他们愿意出高价购买制作哨子汤的配方，但都被宁陵哨子汤的经营者婉言谢绝。至今，这门特色美食的制作工艺，都是范家的独家秘方，从不外传。

与传统早餐有区别的是，哨子汤不仅仅作为早餐，全天都有食客光顾，成为一日三餐之美食。

5月23日中午，位于宁陵县城的正宗范家哨子汤店内，前来品尝哨子汤的顾客排起了长队。如今，哨子汤成了梨乡人民最喜爱的特色美食之一。哨子汤长期食用能养胃、解酒，甚至有能辅助治疗痢疾等肠道疾病的功效。

柘城王菜园煎焖鱼

文/图 本报记者 蒋友胜



柘城县很多40岁以上的中年和老年人，喜欢吃煎焖鱼、喝煎焖鱼汤。

现在，在柘城县，煎焖鱼做得最好的，是位于南环路福生源酒店的师傅王峰。

王师傅是柘城县拥有“厨师村”之称的城关镇前王菜园村人。

前王菜园村，村里约有百户人家，家家有厨师。逢年过节，前王菜园村的厨师会被邀请到柘城县各个乡镇农村，为有喜事的家庭做菜。前王菜园村，不但现在是厨师村，历史上，村里就有做厨师的传统。据王峰讲，解放前，他二爷就是柘城县有名的厨子，县城里的大户人家过寿、迎娶喜事、办宝宝宴，都要请他二爷去做菜。整个前王菜园村，也有很多出名的厨子。解放前，县城有四门，因为前王菜园村位于东门附近，厨子也经常被城外的门人请，有“王菜园的厨子不回来不关城门”的说法。今天，王峰家里还珍藏着一个家里祖上过寿时乡邻赶来拜寿的锦缎。记者查了一下，上面落款处有70个人名，由此可见，当年，王菜园在社会上是有很高地位的。

煎焖鱼的起源，是一种农家喜事菜。因为鱼比较贵，厨师就在鱼块外面粘上很多面，然后再煎，最后加上汤。往桌子上一端，大盘盘，显得主人家大方。

在流传过程中，厨师对鱼的做法不断改进，慢慢成了一种拥有独特风味的柘城特色菜品。

煎焖鱼的做法是，先把鱼切成鱼块。把鱼块放到酱里腌一个小时。然后上面粘上精面粉，锅里小火慢煎。大约煎10来分钟，将面煎得稍微发黄。最后，把煎好的鱼捞出来放到铁锅里焖，再焖大约10分钟就成了。这个做法中，一个关键点是火候，要掌握好火候；第二个关键点是腌的酱和焖时的汤料，要配制调好。

出来的煎焖鱼，汤刚出过头，有点辣，又有满盆的鲜鱼香；鱼爽口润滑，味厚耐嚼。食后拍案叫绝，回味无穷。

一线传真

宁陵县纪委监委更新“廉政长廊”传递廉洁正能量

本报讯（记者 高会鹏）近日，一幅幅通俗易懂、图文并茂的廉政寄语、廉政警句、廉政漫画出现在清水河文化广场，形式多样、题材丰富的廉政文化长廊，吸引了不少市民驻足观看，成为该县廉政宣传教育的一道靓丽“风景线”。

近来，宁陵县纪委监委设计更新了廉政文化长廊版面内容，以“宣传廉政理念 传播廉政文化”为主题，让广大党员和群众在轻松的氛围中接受廉政文化教育。这次廉政文化长廊的粉饰更新共有26个板块，内容涉及党和国家历代领导人对党风廉政建设和反腐败斗争的重要论述，十九大报告新论断、监察法知识和规定、典型案例通报、廉政典故、廉政诗词、廉政漫画等内容。廉政文化长廊的打造，让党员干部和广大人民群众在耳濡目染中接受廉政文化的熏陶和教育，在潜移默化中转变民风，改善作风，弘扬清风正气，让廉政意识入脑入心，真正做到“于无声处常提醒，时刻绷紧廉政弦”的目的，进一步推进党风廉政建设和反腐败斗争向基层延伸，向社会延伸，向群众延伸，服从服务于“富裕、开放、魅力、生态、平安”新宁陵建设。

“润物细无声，功到自然成。”在廉政文化长廊前，正在参观的一位老干部说，廉政文化长廊营造出浓厚学习氛围，使社区群众在耳濡目染，潜移默化中接受全方位廉政熏陶，并将其贯穿于家风和工作中，值得点赞。



5月22日，游客正在采摘富硒甜瓜。宁陵县鹏林果蔬专业合作社在孔集乡王福来村，30多亩富硒甜瓜从五一开始成熟，吸引了周边游客前来体验采摘，形成了乡村游市场，带动当地50多户群众脱贫致富。 本报记者 高会鹏 摄



连日来，柘城县国土资源局认真谋划、积极协调，主动与周边鹿邑、太康、宁陵、睢阳区等友邻县(区)地籍部门联系，通过翻阅档案、查找证人、实地勘察、现场测量等方式，多措并举扎实推进权属界线接边工作，圆满完成了第三次全国土地调查农村集体土地所有权确权界线工作。 陈雁飞 摄

本版新闻统筹 高会鹏 蒋友胜



为进一步加强科技教育，增强创新意识和实践能力，提高青少年的科学素质和技能，5月23日，宁陵县第三实验小学开展2018年度科普宣传周活动，孩子们在教师指导下搭建机器人，体验实际动手创造的成功与乐趣。 本报记者 高会鹏 摄



视觉新闻

近日，柘城县人防办、县委宣传部、团县委、教体局联合举办了以“行动起来，减轻身边的灾害风险”为主题的人防救护技能应急演练暨爱国主义教育。

此次演练活动分紧急疏散、紧急救护、消防灭火和防化洗消四个科目。柘城县消防大队、人民医院、中医院、疾病预防控制中心、学院中学的全体师生和200名青年志愿者参与了演练。 本报记者 蒋友胜 摄

柘城有个“鹅司令”

本报记者 蒋友胜 通讯员 马学贤



百姓故事 精准脱贫新样本

在柘城县岗王镇刘楼村有一个远近闻名的“鹅司令”，他不仅通过养鹅实现了自己的梦想，还带领乡亲们一起走上了一条养鹅脱贫致富路。

村民们口中的“鹅司令”叫刘金忠，柘城县岗王镇刘楼村人。十年前，高中毕业后的刘金忠，为了减轻家里的负担，就跟着同乡外出打工。刘金忠告诉记者：“我17岁就出去打工了，做过保安、工地小工，后来又在路边上摆地摊。”

意很火，就用自己的辛苦攒下来的钱开了一家洗车店。从而赚到了自己创业的第二桶金。“干了一年吧，挣的有二十多万。然后做修车，做了大概三到五年的时间。2013年，开了一家保洁公司。”刘金忠说。

靠着自己的勤奋和智慧，刘金忠的生意越做越大。2016年回乡探亲中，他偶然间听说的一件事，让他果断地放弃了外地的生意，回了家。刘金忠说：“我回家探亲的时候，发现养殖不错。我感觉中国农村太大了，有六七亿人口，感觉随便捞一下也比大城市里强。这样，我就在2016年把公司交给我姐姐管理，我就回来了。”

听说刘金忠放弃了自己在城市里经营得正红火的生意，回乡养鹅。很多人不理解，有亲人还专门跑到刘金忠家问。谁会放弃在北京的很不错的生意，再回到农村发展呢？

下定决心要在农村闯出一片天地的刘金忠，有条不紊地开始了自己的创业计

划。刘金忠说：“最早的时候，我父亲养过鹅。他那时候做孵化是用老的模式生产和销售。根本跟不上这个时代了。”刘金忠把北京所有的东西都处理了，车也开了回来。决心在农村大干一番。

建立网络，采购设备，联系种源，一切都在按照刘金忠的设计进行着。创业之路，并不像先前设想的那样顺利。刘金忠介绍说：“一开始我也碰到一些失败，每一次都是从失败中总结经验，再进行运作。在2017年3月，因为晚上值班没有值好，一箱还剩三天就要孵化出小鹅的8000枚，全部毁掉了。当时很心疼。后来，虚心学习，仔仔细细，才走上了正规化的道路。”

刘金忠还琢磨出了一套自己的养殖模式。刘金忠说：“现在我们是根据老家的气候种植饲料。每年的十月到第二年的五月种植大麦草。大麦草割完后，紧接着种植木须草。木须草能种到八月份。这样种植两种草，鹅就全年不愁吃。”有水有草养

好鹅’，这是老祖宗留下的口诀吧。所以，我们的鹅养得好。”

养鹅孵化技术渐渐成熟之后，依靠互联网，刘金忠生产出的鹅苗和成品鹅销售到了全国各地。刘金忠说：“我们现在孵化的鹅苗每个月十万只，五天出一批，一批出一万三四千只。在八月份，到高峰期，一个周期能出七八万只。总体来说，2017年，我们总共出40万只左右。我们合作社今年的效益，如果按去年的量算的话，纯收入300万是没有问题的。”

致富不能忘乡邻，怎么样才能让乡亲们一起加入到养鹅大军中来呢？刘金忠想了不少的办法，最终琢磨出了由农户代养、合作社回购鸡蛋的分散饲养模式。刘金忠介绍说：“我们村是贫困村，只要农户能养，我们提供蛋鹅的种鹅500只、1000只都不是问题。鹅蛋养殖要按照我们的标准，防疫要到位。鹅蛋我们回收，给他们一个保护价，确保贫困户不亏钱。肉鹅周期很短，70天就可以出栏了。农户的每只鹅能有十五六块钱的利润，收入还是比较可观的。”

目前，已经有300多个农户加入到了金忠养殖专业合作社，并通过蛋鹅和肉鹅的养殖有了固定的收益。

养殖稳定下来后，刘金忠正在筹划建自己的屠宰食品加工厂，然后创造柘城的自有品牌。争取将养殖做得更大更强。