

脱贫攻坚战，江门在行动

进一步坚定信心决心，推动多种扶贫模式、落实各项扶贫项目，确保如期高质量打赢脱贫攻坚战

文/图 羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 江讯 周颖森 谭耀广

扶贫路上，不能落下一个贫困家庭、丢下一位贫困群众。记者3月31日从江门市扶贫开发领导小组了解到，江门在坚持新冠肺炎疫情防控工作的前提下，坚持脱贫攻坚不停歇，目前全市涉扶贫企业项目大部分复工复产。今年，在此前脱贫攻坚和对口支援协作取得的成绩基础上，江门将进一步坚定信心决心，推动多种扶贫模式、落实各项扶贫项目，确保江门市如期高质量打赢脱贫攻坚战。

制图/陈坤

企业创新模式参与产业扶贫

“明前茶，贵如金”，清明节将至，正是春茶采摘的季节。3月26日一大早，江门鹤山市古劳镇茶山红里村的贫困户明叔就到茶山生态园里摘茶。明叔说，他到生态园里打工快4年了，每年都能够增加超过5000元的收入，“除了工资，每来一天都有50元的补贴”。

古劳茶山生态园负责人介绍，结合当地精准扶贫的需求，古劳镇政府、生态园以及鹤山当地热心企业，共同打造“百企扶百村”——“公司+茶园+贫困户”精准扶贫项目。据了解，在该模式下，企业以3年为一期，按每亩茶树每年20000元，3年合计提供资金60000元给生态园；企业承包的每亩茶树均聘请一户帮扶对象，让其从事施肥、剪枝、采摘等工作；每亩茶树有茶产出后，古劳生态园连续3年每年以等价20000元的茶叶抵顶给企业；剩余茶叶进入市场销售，销售收入中划出5600元作为帮扶对象的工作报酬；此外帮扶对象每次到生态园务工，还可以收到50元补贴。茶山村委书记吴健文算了一笔账：帮扶对象每个月只需到生态园工作两三天，一年下来大约有30天左右，报酬连补贴在内，一年可以增加收入7000多元。“企业出资扶贫，获得了帮扶对象的茶叶作为奖励；生态园有了资金种茶，还有了茶叶销售收入；贫困户进入了茶产业获得一技

之长，还有了固定的报酬；这个项目的模式可谓一举三得。”

据悉，在鹤山市工商联（总商会）的大力发动下，鹤山雅图仕印刷有限公司、鹤山市雅瑶隔朗五金实业有限公司、鹤山市东古调味品有限公司、雅图高新、国机南联等21家企业及党支部出资126万元认领21亩茶树，支持21户古劳镇的精准扶贫对象投身种茶行业，帮助扶贫对象逐渐实现经济增收，改善生活。

记者了解到，在近日广东省文明委公布的广东省学雷锋志愿服务先进项目名单中，该项目成为了江门入选的7个典型项目之一。江门市扶贫开发领导小组相关负责人指出，江门将积极支持相关项目，推动参与产业扶持贫困户与新兴农业经营主体建立紧密的利益联结机制，实现市场销售主体、农业企业（合作社）、农业科技人员与扶贫产业结对全覆盖；加强新型职业农民培训，对有劳动意愿的贫困户提供免费培训和岗前培训，实现稳定就业；支持农业龙头企业、农民专业合作社、家庭农场和种养大户等新兴农业经营主体，以及现代农业园区、一二三产业融合体、乡村旅游等新业态参与扶贫改革；引导社会力量加大对老区、协作地区和贫困户的帮扶力度，继续深化“百企扶百村”等行动，推进社会工作团体积极参与脱贫攻坚。



贫困户明叔在鹤山市古劳镇茶山生态园内采茶

扶贫工作坊实现当地就业

“我每天都来上班，一天可以赚80元，开心最重要。”自2018年11月江门市江海区礼乐街道威东村的扶贫工作坊开张以来，贫困户林亚妹始终坚持工作，因为这对于有智力障碍的她来说，是宝贵的就业机会。据悉，这座面积约800平方米的扶贫工作坊，主要以LED灯饰手工加工为主，由灯饰企业提供货源并实施管理，实施车间内生产和外发加工两种灵活就业方式，最大优势就是帮助扶贫对象实现家门口就业，这里吸纳了贫困户劳动力，是村内众多贫困户的“就业之家”，激发了贫困户内生动力，帮助贫困户实现就业增收脱贫。

据介绍，江海区礼乐街道根据贫困户当中残疾人较多、缺乏劳动技能、工作时间不稳定等因素，结合江海区毗邻中山灯饰产业的发展优势，与中山格丽特照明有限公司、礼

乐威东村开展合作，着力打造礼乐威东村LED灯饰扶贫工作坊，为贫困户提供灵活的家门口就业岗位。扶贫工作坊采用灵活上班时间，经过扶贫办的积极发动、宣传和推荐，吸引了大批40岁至70岁礼乐本地需要照顾家庭、年老、残疾等无法外出务工的贫困户、低保户前来工作，为困难群众增加了收入，贫困户收入大大提高，参与生产的人员最高每月增收近2000元。威东村村委会利用工作坊出租每年增收6万元。

在江门，类似的扶贫工作坊还有很多。江门市扶贫开发领导小组相关负责人表示，将加快扶贫车间、扶贫基地和扶贫工作坊建设，培育一批家庭工场、手工坊、乡村车间，鼓励在乡村地区兴办环境友好型企业，实现乡村经济多元化，提供更多就业岗位。拓宽农民增收渠道，鼓励农民勤



扶贫对象在扶贫工作坊内接受上岗培训

劳守法致富，增加农村低收入者收入，扩大农村中等收入群体。培育更多扶贫公益岗位。持续实施“粤菜师傅”“南粤家政”“广东技工”三大培训工程，加大“粤菜师傅”“家政扶贫”“社工扶贫”等行之有效的帮扶方式，加强扶贫扶志扶智，加强家庭服务、农村电商、转移就业等技能提升培训，优化职业技能培训方式和流程，分类精准开展职业技能培训。

对口协作推动“携手奔小康”

日前，在江门市蓬江区援建的广西天等县驮塘乡道念村立屯扶贫车间里，戴着口罩的工人正在忙碌着制作电子配件。这些工人均来自附近村屯。今年突如其来的新冠肺炎疫情曾让这些劳动力无法出门务工。“我们要抓紧行动起来，给扶贫产业复工复产‘加把火’。”在疫情防控落实到位的基础上，蓬江区副区长、天等县委常委、副县长（挂任）李达成马上召集扶贫干部和相关部门，落实部署强化协作，加快推动天等县扶贫产业复工复产。在一系列防疫复产措施的支持下，天等县的扶贫产业“动”了起来，包括扶贫车间在内的各项扶贫项目逐渐复工复产。“预计到月底，我们的扶贫项目100%复工。”李达成表示，“今年，我们还谋划了20个重点扶贫项目，18个项目已启动实施。”

天等县是外出务工大县，常年外出务工人员超过13万人，此前受疫情影响，天等县长途汽车班线停运，大批外出务工人员无法及时返岗，对群众的收入造成影响。同时，蓬江区大批企业，也因为此次疫情影响，节后复产员工不足，无法正常

开工运转。对此，蓬江区驻天等县帮扶工作组和相关部门密切对接两地人社、残联和重点企业，梳理在粤务工人员名单，通过专场招聘、就业政策保障、“点对点”专车接送等多种方式，转移18500名天等籍贫困劳动力赴粤返岗，助力广东复工复产。

据记者了解，目前江门市蓬江区、江海区、新会区和鹤山市对口帮扶广西崇左市大新县、天等县、宁明县、龙舟县等地区的扶贫协作。江门市扶贫开发领导小组提出，今年要坚决打赢“一场战役、两个战场”攻坚战，推进东西部扶贫协作、东部结对西部脱贫攻坚，压实三区一市对口帮扶广西崇左市四个县的扶贫协作，推动江门——崇左“携手奔小康”行动，落实对口扶贫协议，提升各类帮扶项目扶贫效益；推进结对天等县实现脱贫“摘帽”目标，在资金筹措、产业合作、人才支持等方面给予重点倾斜，确保天等县各项指标达到既定标准并如期“摘帽”；继续巩固提升已脱贫的龙州县、宁明县、大新县的脱贫成果，助力崇左市打赢脱贫攻坚战。



江门通过包车等方式接崇左市对口扶贫地区工人返岗

春日食春芽 不负好时光

文/图 梅尔

古语有云：“春日食春芽。”食的是春，生的是芽。一颗种子蓄满能量，一屈一挺，便是大自然给人们最好的礼遇。春天是野菜美食季。那些平日里不肯轻易抛头露面的小野菜，现都在地间树头排排坐好，乖乖地等待着“翻牌子”，直勾得人春心萌动。这时间，不仅南方的野菜多到迷人眼，北方好吃的野菜也数不胜数。不需复杂的烹饪调味，稍稍一拌、一炒、一煮，都是停不住筷的好味。



东坡羹

荠菜

“鲜荠登盘吐花，嫩苗争长傲春香”，春天最有名的野菜非荠菜莫属。荠菜是最早的报春菜，它热闹地长在田野地头，像一把把张开的小绿伞。“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花。”在荠菜的香气里，诗人辛弃疾闻到了春天的气味。在野菜中，荠菜的味道可谓最佳，一无腥苦，二无怪味，还有淡淡清香。

荠菜通常生长在有太多杂草的地方，叶子呈锯齿状，颜色呈灰紫色，叶表一层细细的茸毛，和菠菜有点像。荠菜太难采了，匍匐在地上，不仔细找，根本发现了不。带有锯齿的荠菜叶在三四月间最为鲜嫩，无论清炒、做汤、调馅还是煮粥，都别有风味。

在江南，三月三上巳节时分，男女都会摘荠菜花戴在头上，用荠菜花煮鸡蛋

吃。苏东坡更为一饱口福，于是“时绕麦田求野荠”，把荠菜混入米中熬粥，人称“东坡羹”。这道东坡羹是将荠菜和米、生姜同煮，浇生油在羹面上，不加盐醋。苏东坡还宣称：“若知此味，陆海八珍皆可鄙。”

除此以外，在江南的街头小店，还常供应荠菜饺子、馄饨之类。荠菜调馅，包成荠菜春卷、荠菜鲜肉馄饨、荠菜鲜肉饺子，化为一首首春天的风物诗。荠菜焯后切碎，豆腐切丁炒过，和成馅做荠菜豆腐包子，几个都意犹未尽。

蒿草

“江村沙暖蒹葭长，味比枸杞新甘香。”菊科蒿属中有不少好吃的野菜，如蒹葭、柳叶蒿和艾蒿，因为香气特殊，颇受欢迎。

大名鼎鼎的蒹葭，即芦蒿，早在三国时期，诗人就称之为“生食之，香而脆美”。汪曾祺形容芦蒿，“感觉就像是春日坐在小河边闻到春水初涨的味道。”最为人知的蒿草要数苏东坡的那句诗：“蒹葭满地芦芽短，正是河豚欲上时。”对于傍水而居的人们，每当清亮的芦蒿出现在菜市场上，意味着春天的来临。

野地里采的芦蒿，茎秆红紫、细瘦有点老气，嚼起来带响，香气清远怡人。芦蒿和茼蒿有相似之处，只不过茼蒿吃叶子，芦蒿常吃茎。腰肢细软的一把芦蒿，香气是极醉人的。由于过去芦蒿被宫廷御用，所以还有“皇帝菜”一称，档次妥妥地提高。据悉，芦蒿最简单的做法是清炒，看似清瘦的芦蒿在热

油里走一遭，浸润得鲜亮润，丰腴了一些，香气更盛。

艾蒿，即艾草，就更不必说了，清明时节的艾草青团，清香的气息、墨绿的外形、软糯的口感，是最春天的味道。新鲜艾草有浓烈的气味，总觉得多少带点安神镇静的作用。

从叶子形态来看，艾草表面为五瓣灰绿色，白色茸毛在背面，叶面看起来胖胖的，叶片相对于蒿草更宽大，叶片周围的锯齿也小得多，背面密布灰白色蛛丝状茸毛。而与之相似的蒿草叶片通常较细，正面颜色泛白，会有一层白色茸毛，柔软光滑，叶片小，其周围的锯齿纹路深，整个叶片呈狭长状。江浙一带，每逢春天就会摘艾草取汁和面，做成青团。浑圆滚滚，分甜口、咸口，甜口内包红豆沙、黄豆沙或黑芝麻，夹杂碎花生，咸口内包猪肉馅儿，艾草不像汤圆，可水煮，一般是上锅煮熟后随时吃。放进冰箱里，春天的味道可以留半年。



芦蒿炒肉丝

蕨菜

蕨菜是山珍，入饕历史极其悠久。三月里初生的嫩叶蜷曲着还未长开，伴着春雨初生的蕨菜嫩叶犹如握紧的拳头。《尔雅·翼》中记载：“蕨菜如小儿拳，紫色而肥。”意思是紫色的幼芽是大家最喜欢吃的部分，有特殊的草木芳香，清香滑润。

蕨菜是春天最鲜的山野菜，可鲜食，沸水焯熟入冷水过凉除涩，切成小段用佐料凉拌；或与海

香椿芽

香椿是香椿树的嫩芽。早在汉朝，香椿曾与荔枝一起作为南北两大贡品，深受皇上及宫廷贵人的喜爱。它是野菜界的榴莲，有种非常特别的香味。喜欢的人爱死这味道，还有人专门种在家里闻，不喜欢的人却觉得刺鼻。苏东坡就曾盛赞：“椿木实而叶香可啖。”

香椿有紫香椿和绿香椿两种，前者色深而香气厚重，后者色浅而香气清淡。采香椿可是技术活，因为它不像其他野菜唾手可得，而是长在树上的。香椿树上的嫩芽，叶厚芽嫩，绿色红边，香味浓郁，就是可以食用的香椿了。而臭椿就不行，它生来矮小不说，还七扭八歪，质地疏松粗糙不成材。油臭刺鼻，就像药肥皂味儿。

槐花

雪白的槐花气息香甜，可以生吃、凉拌、煲汤、煮肉、煮粥、蒸饭、做饼、包馅、沏茶，入饕既美味又风雅，是春天最好吃的花了。我们吃的槐花，是刺槐、洋槐，原产于美洲，18世纪末从欧洲引进中国。

每年开花的时候，北方地区都有很多人在用槐花做饭。槐花的花心也可以摘下来，放在嘴里嚼一嚼，味道有些甘甜。

南方人则喜欢将槐花熬汤。中医学理论认为，春天是肝气主导的季节，肝气旺盛，易克脾土，以致脾胃虚弱，水湿不化，湿邪内困，加上春季阴雨绵绵，外湿阻遏，经脉气血不畅。要避免湿气影响健康，可以通过喝汤来调理。所以很多人喜欢用槐花、赤小豆等来熬汤，达到祛湿的效果。

米肉丝同炒，被料酒和调料一激，香气浓郁。东北人更喜欢把蕨菜腌成咸菜，在市场上堆在盆里卖。而在湖南一带，蕨菜炒腊肉是一道经典菜，蕨菜滑嫩，腊肉肥润，很是下饭。

不过要注意的是，跟蕨菜最容易混淆的是芒莛，两者最大的区别是展开的嫩叶子是不分叉，而芒莛的叶子是分叉。而且蕨菜是有一定的致癌作用，不宜多食。



香椿炒鸡蛋

香椿芽的败火功力很强。谷雨前后，南方人赶着喝新茶，北方人则去菜市场抢香椿炒鸡蛋，先用开水焯烫出香味，切末，鸡蛋打散，热锅宽油迅速翻炒，加点盐、糖就出锅。黄绿相间，鲜香四溢。

此外，对老饕汪曾祺而言，香椿与豆腐，一青一白，是最鲜嫩的吃法。青翠的香椿焯水切碎，豆腐焯水去腥，加一点盐葱蒜、淋勺辣椒油、香油，二者同拌，一青二白清清爽爽。



槐花饼

此外，槐花可以拿来蒸，拌上面粉上锅蒸熟。生抽醋盐糖辣椒葱花蒜末，烧一勺热油浇上，做蘸料；槐花可以做饼，把槐花焯水后，跟鸡蛋、面粉调成面糊，在油锅里慢慢烙熟，香气四溢，香甜可口；如果要焯槐花饭，那就要选将开未开的大花苞。淘洗干净，洒面粉拌匀，上锅蒸半小时。起锅拌上白糖，就可以吃了。槐花饭吃起来细润可口，配合软糯的大米，再合适不过。



蕨菜炒肉