

## 河南省中牟县冷藏保鲜协会党支部不忘初心牢记使命“三部曲”

# 培养出30多名致富带头人

在河南省中牟县冷藏保鲜协会会议室里挂着一份入党誓词。就是这份入党誓词让协会的党支部书记刘少臣时刻记着自己的职责和使命。从协会成立党支部的那天起,他不忘初心,牢记使命,狠抓教育工作,发展党员,培育党员。在他的带领下,探索出了“发家致富、修身做人、回报乡亲”的三部曲。在14年的时间里,该协会先后培养出30多名党员干部回村任职,其中12人担任支部书记,18人通过竞选担任村主任、村民组长等以及省、市、县人大代表、政协委员等。他创立的中牟县冷藏保鲜协会被誉为基层干部的“孵化器”“农村人才培养基地”。

### 建设学习型党组织,夯实协会基础

中牟县是郑州市乃至河南省的大蒜基地。上世纪九十年代初,中牟冷库不多,2000年才成规模,成立协会之前,中牟冷库一盘散沙,无人管理,安全事故易发。为了发展大蒜产业,当地政府鼓励群众建冷库以利于保存。在此背景下,全县各乡镇建的冷库有上百个。因为缺乏统一管理和信息沟通,造成许多冷库库存物不均,有的乡镇冷库不够使用,有的冷库空空如也,造成了很大的资源浪费。这种现象,让曾经在县供销社任职的刘少臣看在眼里急在心里。于是,在2004年10月份,经过相关部门同意,他成立了中牟县冷藏保鲜协会。2006年成立了协会党支部。刘少臣和协会在以后的工作中充分发挥自身优势,带头学科技,用科技,创新管理模式,研究制定学习型基层党组织工作方案,自费建了3层办公楼,用于培训学习。有了办公场所,积极建立培训机制,引导党员不断提升理论素养,增强党性观念和宗旨意识,提高业务水平和服务能力。开展以“理论为导向,提高政治素质,增强工作能力”为主要内容的党员教育活动,对党员进行政治理论知识、市场经济、社团组织政策法规等方面的学习培训,把业务骨干培养成党员,把党员培养成业务骨干,不断壮大协会党支部的新生力量。村民的口袋富不富,首先看思想能不能“富起来”,将理论学习与业务培训有机结合,开展致富教育,让人才成为村民里的致富带头人,在脱贫攻坚中起到示范引领作用,发挥协会培养青年致富带头人的桥梁和纽带作用。

“吃亏是福,要能吃亏”

曾担任中牟县4届政协委员的刘



少臣,和协会党支部遵循“内治、强内功、抓管理、促发展”的工作思路,致力于自身建设。刘少臣的发展思路主要以服务种植农户为主,组织专家讲授冷藏保鲜技术培训班,把从事种植大蒜、西瓜产业的农户和当家人作为培训的重点,为其传授种植栽培技术和蔬菜保鲜冷藏知识,在农药使用技术等方面减少农药的使用量,重视绿色发展,生产有机农产品,使产品的附加值得到有效提升,为中牟的大蒜、西瓜、蔬菜产业水平的提高奠定了坚实的技术基础。为拉长产业链,协会把成为致富能手的党员干部派回村当干部,一个人富了不算富,大家富了才算富。对于回村任职的党员干部,刘少臣提出要想当好村干部,首先要学会“吃亏”,想老百姓的钱就不要回村当干部。回村发展的村干部不仅要能帮人、助人,干实事、干好事,而且还得人品好,思想正,肯吃亏。从协会出来的干部、党员,必须要严格要求自己,实事求是,当好致富带头人。

截至2020年,中牟县冷藏保鲜协会发展冷藏保鲜库157家,每年全县150余座会员冷库可解决就业岗位8000余个,解决了中牟县社会剩余劳动力近万人。特别是2014年,在刘少臣的资助下,周口扶沟县大刘庄村刘闯、刘冲兄弟二人双双考入清华大学。在社会慈善事业方面,刘少臣每年花费30余万元慰问养老院的老人、贫困户及资助家庭困难学生。

创建“三部曲”培养干部

协会党支部紧紧围绕行业发展的

中心任务和会员单位的需求,积极探索,勇于创新,践行承诺,为农民保驾护航,解决闲杂人员、下岗职工就业,为政府减少负担和压力。协会党支部发挥冷藏保鲜协会覆盖区域大,产业链长,涉及党员多,教育群体丰富的优势,探索“孵化式”党建的新模式,不仅仅只是停留在“孵化”对象的层面上,更是要解决“两新”组织执行效率低下的问题。创造了党建“三部曲”的方式:第一步,发家致富。带领党员走出去到先进地区开阔眼界,请专家讲授经营致富理念和互联网+思维,对符合要求的党员提供资金帮助创业;第二步,修身做人。教育党员想做事,先做人,坚定信念增强党性修养,勇当先锋争当道德模范,帮助弱势群体;第三步,回报乡亲。树立学习榜样,激发党员社会责任感,自己富了不忘群众,勇于吃亏,乐于服务,同时教会农村工作方法,鼓励回村任职。

### 一人富了不算富,大家富了才算富

通过培训学习,协会把那些党性强、懂经营、会管理、善谋事、勤思考的党员骨干选配到各村委会或街道办事处去,充实到基层干部岗位上,使协会党员渗透到各层面上创造社会价值。近年来,已累计有30余名素质高、能力强、说话有人听、办事有人跟的优秀党员回村任职,其中12人担任支部书记,18人担任村委员会委员,形成了一支能够适应新时代要求的农村干部队伍,带领群众共同致富。其中,官渡镇大马砦村党支部书记刘小六,在个人发家致富时,没有忘记家乡的父老乡

亲,加入协会两年后,2006年他被村民选举为村党支部书记。任职后,个人出资300多万元,对村内4万平方米道路进行重修、绿化,并对村内下水道公共设施进行升级改造,带领群众搞农业产业化,在村内建了100余座大棚,大幅度地提高了村民收入。现在的刘小六已成为镇里远近闻名的致富能手。

冉立志,青年路街道办事处邢庄村主任,协会会员,加入协会时间是2005年6月,回村任职时间是2012年10月,其座右铭:“不让村民过苦日子,尽力为群众办实事”。自2012年开始,他担任青年路街道办事处邢庄村主任后,首先自费35万元,建成全县第一座以个人名义出资修建的村文化大院,结合本村80岁以上老人数量多的实际情况,在他的推动下,2014年邢庄村建成生态长寿村。每年为村内老人、贫困户、环卫工及退伍老军人送米面油等生活用品,为村内百岁老人发放慰问金1000元,为80岁以上老人发放慰问金800元,累计捐款80余万元。

明山庙村党支部书记陈全河,中牟县冷藏保鲜协会会员。在他的带动下,明山庙村彻底改变了道路泥泞、民居破旧的问题,扭转了规划无序的局面,修建起了5层村文化大院,并对民居实行全面升级。经过几年的建设,村中家家户户都建起了3层楼房,在此基础上,他带领群众对村内道路进行硬化,路旁建设绿化带,如今的明山庙村,成了全县闻名的文明村、致富村。

自己富不算富,大家富才是富。在协会的努力带动下,像这样的优秀党员干部回村任职后以身作则,带领村民发家致富的还有很多。

2010年6月,协会党支部分别被中共郑州市委表彰为“五好”基层党组织;被中共河南省委组织部表彰为全省“五好”基层党组织;2011年6月,协会党支部被中共郑州市委评为“先进基层党组织”;2015年协会被中牟县委、县政府评为“先进单位”,同年被中国科协、财政部评为“全国科普惠农兴村先进单位”,党支部被中组部评为“先进基层党组织”。协会努力发展至今,获得的奖牌奖杯多达百余个,每个奖牌奖杯的背后,都彰显了协会各个会员和党员干部的辛勤付出和取得的成果。

(皇甫莉)

# 博采众长 精雕细刻

——记河南省开封市非物质文化遗产传承人徐春利

凡是到过古都河南开封的游客,除了对这里的名胜古迹赞不绝口外,还对这里熠熠生辉的雕刻作品印象深刻。但很少有人知道,这些苍劲有力、大气磅礴的作品出自一人之手,他的制作者就是河南省省美术大师、非物质文化遗产传承人徐春利。

山不在高,有仙则名,水不在深,有龙则灵。在开封包公湖南岸,有一个“富春轩”,这里就是雕刻大师徐春利的创作室。熟悉他的人都知道,徐师傅非常勤奋,善于博采众长,尤以雕刻名人书法作品最为精深。老工艺传统雕刻手工镶嵌集合多种工序:手工雕刻,反复打磨,镶嵌,上漆,贴金,每道工序都需要反复的操作,成就了他的独门绝技。

徐春利为人低调踏实,不善言谈,但他的雕刻作品却精巧且充满灵性。

记者在采访中了解到,他自幼对雕刻就产生浓厚的兴趣,并立志于传承古典纯手工雕刻技艺,自创的雕刻自成一家,在中原独树一帜。

开封府、包公祠、清明上河图等名胜古迹门楼、匾额都出自徐春利之手。开封百分之八十的名胜古迹门楼、匾额雕刻的作品都出自富春轩创始人徐春利之手。当下,不少商业、景点、学校、机关、文化场所的匾牌、门头的雕刻制作都找富春轩。

徐春利雕刻的作品,手感滑润,凹凸有致,立体感、灵活性强,再加上贴金,苍劲有力,气势磅礴,高端、大气、上档次。他雕刻的作品有陈天然、范曾等大师的书法作品。

提起萧记烩面,与徐春利有段不解之缘和传奇故事。郑州有个萧记烩面,刚开业时,专门到开封请一位书法家题写了门头,当时雕刻者就是徐春利。3年后,萧记烩面从一家店发展到多家店,生意越做越大,就在郑州请一位书法家题写了新的匾额,老板专程到开封,坚持让徐春利来完成雕刻。8年之后,萧记烩面老板跑到北京请范曾老先生题写了“萧记烩面”四个字,并第一时间赶到开封,想方设法找到富春轩创始人徐春利,继续委托他来雕刻。老板说,名人大作只有让徐师傅雕刻才踏实。

京都书法院门牌字体在开封属于比较大的雕刻作品,字体量较大,每个字达到一米二,雕刻难度可想而知,如何做到字体不走样,形态更神似,这对徐春利是一个全新的考验,他做到了,而且做得更好。因为,在徐春利的雕刻生涯中,没有最好,只有更好。

兴盛德是一家老字号的食品企业,为了展示企业文化,该公司四处探访,想找一个给力的雕刻大师来完成这一金字招牌的雕刻。老板何广奇跑遍很多地方,就是感到不理想。后来经开封市书法家刘梦璋推荐,何广奇找到徐春利大师,并看了其作品,但依旧拿不定主意,就又在开封转了一个月,还是觉得徐春利的雕刻技艺不一般,非常人能及,最终选定由徐大师制作。

一雕一琢,皆是修行。比起冰冷的玉器或是轻软的皮革,徐春利认为精雕细琢更能充分发挥一个雕刻师的创造力,更能融入一个工匠的匠心精神。

看着一件件雕琢、打磨、贴金后的作品,在这背后隐藏的是雕刻师对于工具的控制力,以及内敛含蓄的人生美学。“从设计、打样、精雕,到最后的贴金,每一个步骤都凝聚着徐春利的心血。”只有用心才能对得起客户的信任,才能让富春轩在业界赢得更高的口碑与认可。”徐春利如是说。

不忘初心,方得始终。凭借着过硬的雕刻功力和不断创新精神,徐春利的技艺不仅获得业界认可,更是在2016年被河南省美术家协会吸纳为正式会员。徐春利说,当初做这行是为了养家糊口,现在则是真正意义上的喜欢,就是想把中国传统雕刻技艺发扬光大。

当地一位收藏者坦言,徐春利大师的作品都是“百年大计”,极具收藏价值。

因雕刻,让徐春利的人生更精彩;因徐春利,让“富春轩”这个品牌声名远播。

(牛付彦)

# 弘扬食养文化 推动主食革命

——访西藏合谷元青稞营养开发有限公司总经理白旭东



西藏合谷元青稞营养开发有限公司总经理白旭东先生,一位脚踏实地的实干家,一直坚定地推广着他倡导的主食革命,藉此弘扬中华千年食养文化。正值大暑时节,他受邀接受消费日报记者的专访,向全国各地的消费者分享他的理想。

合谷元公司经过深耕发展,厚积薄发,取得了傲人的成绩。白旭东先生以他一贯谦逊务实的态度,讲述了合谷元多年来的跨越式发展经历,总结运营经验,认为企业得以高速发展并且稳步前进的核心,在于合谷元人一直恪守“粮食人就要做良心产品”的宗旨。

记者问白总:“要做成一件事情很不容易,是什么动力,让您克服困难和挑战,这么有信心、有决心并且激情满满?”

白总说:“通过这几年我们推广主食合谷元,我亲眼见证了成千上万的人,只是通过改变饮食,改变一日三餐吃的那碗饭,就提高了健康水平。每次听到大家的分享,我都非常兴奋,觉得所有的辛苦和努力都是值得的。我觉得一个人一生中最大的幸福,是能够做一些对社会有价值、有意义的事。”

白总道:“中医食疗,根在中国。中国人这个领域已经有了几千年

完整的理论和实践经验。在全世界面对各种慢性病束手无策,没有更有效的办法的时候,中医食疗已经发挥出巨大的优势。”

30年前,中国农村的主食以自种自加工的五谷全食为主,糖尿病和肥胖症等很少见,逢年过节,迎来送往以送糖为荣;可是今天之农村,肥胖和“三高”等慢性疾病的高发已经到了很严重的程度,癌症村、糖尿病村等不断见诸报端……为什么会这样?我们只需要观察其饮食结构就可以得到答案。

可是,现在的人们为了所谓的追求健康,只管大进补品、营养品,根本不求身体需不需要,能不能吸收,从而误入歧途远离健康。

白总表示:“改善主食结构才是稳固生命根基之根本。主食就是我们平时吃的食物,就是我们的一日三餐。我们都清醒的看到这样的现实,现在大家条件越来越好,吃的越来越丰盛,可是疾病却越来越多,是什么原因呢?”

“当然原因有很多,但是我认为最主要最根本的原因,就是我们的饮食出了问题,很多病都是吃出来的。”

“比如说,我们每天吃的很饱了,很多人还要吃夜宵,我们的身体根本来不及消化,很多病都是撑出来的。”

“还有我们吃了太多精致的米面食品,这些精致的米面食品是典型的高糖、高淀粉、高热量的食品,一些糖尿病人一边吃着药、打着胰岛素,一边大量吃着馒头、馒头,血糖控制不住,药是越吃越多。”

“按照世界卫生组织的健康标准,我国成年人膳食纤维的适宜摄入量每天30克左右,我们自己算一下,你每天摄入的够吗?膳食纤维长期摄入不足也是人体代谢综合征的根本原因之一。”

“认识到了问题的根源在哪里,那么我们如果在主食上做出改变,做出变革,其实很多疾病就能够不吃药而愈。这就是我们提倡的主食革命。”

推行主食革命,利人利己,利国利民,势在必行。如果我们让更多人做出改变,身体力行,不但个人和家庭节省很多费用,也能够为国家节约大量的资金,从而更好地实现健康中国的梦想,中华民族要做健康民族的目标,也能够早日实现。

白总呼吁:“合谷元人只是抛砖引玉,期望能够有更多的人,更多的企业加入进来,一起推动这场主食革命!”

(本报记者 杨志源)

## 为什么吃对主食合谷元更健康?

- 合谷元的主要原料西藏青稞和西藏黑碗豆均产自海拔4200米以上的极寒雪域高原。产地被称为第三极,更是人间净土,珠峰冰川雪水浇灌,日照时间长(每天可达10几个小时),温差大(晚上零下10几度,白天零上10几度),是大自然恩赐人间最好的圣粮。
- 合谷元组方是传承数百年的中医养生古方,组方科学,完全符合现代人类“三高两低”的饮食结构需求,即高蛋白、高纤维、高维生素和低脂肪、低糖,膳食更合理,均衡代谢更健康。
- 传统石磨加工,低温低速,完整保留有益成分;
- 零污染,零添加,安全放心;
- 每餐吃合谷元,冲调方便,即食口感好,是三高和追求健康养生人群的理想主食。

### 食用人群



低GI:即“血糖生成指数”。青稞的GI为25,相较于其他粗粮“血糖生成指数”较低,更适合血糖高和享瘦的人群主食食用。

合谷元不是药品,也不是保健品,是主食食品!