

套笔能手 演绎“指尖上的精彩”

# 县残联举办“来料加工比武”大赛

王莺 许伟

8月28日,千岛湖饭店会议厅内,100位有不同程度肢残、聋哑等的残疾人,围坐在工作台前,聚精会神地做着直笔组装的来料加工作业。为进一步加强残疾人技能交流,展示残疾人自强风采,淳安县残疾人联合会、淳安县妇女联合会特意举办了本次“全县残疾人来料加工比武”,来自全县各乡镇的残疾人套笔能手参加了本次比赛。

## 18分钟套好200支笔

本次比赛中,每位参赛人员需要完成200支直笔的组装任务,以完成时间和产品质量为衡量标准,最终产生套笔30强“比武能手”。

在比赛现场,100名残疾人套笔能手各就各位,摆好阵势。随着县残联理事长祝云祥宣布比赛开始,大家迅速展开手上的动作:装笔芯、旋紧笔头、盖上笔帽,一支笔便组装完成了。每位参赛者的组装动作快速流畅,完成组装的笔一支接着一支,全场热烈而紧张,只听见“嚓嚓”的套笔声响。

时间过去十几分钟左右,现场陆续有参赛选手将一筐筐满满当当的笔交至质检区。来自枫树岭镇的余红霞速度是最快的,她仅仅用了约18分钟就套好了这200支笔。

来自千岛湖镇汪宅村的剑霞获得了第二名的好成绩,她满脸欣喜地站在一旁和同伴交流着经验,“我平时套的不是这种笔,没想到获得了这么好的成绩!”

剑霞小小的个子,看着有点像孩子,她说:“我患有侏儒症,平时也不太出门,自从村里有了来料加工后,我有空就去做做,一个月能挣六七百的样子,补贴家用,也能改善改善生活,挺好的。”

同村的小红(化名)说:“我除了做套笔,还自己买机器制作笔杆,辛苦是辛苦,一天要做十几个钟头,但是每月能挣2000元,依靠自己的劳动挣钱过日子,我感觉很踏实很幸福。”

据了解,全县绝大部分残疾人生活在农村,主要从事种养殖业和加工业。目前,全县



从事来料加工的残疾人有近2000名,来料加工为残疾人带来了一种新的创业就业方式,已经成为残疾人实现居家就业的主要途径,对生活品质起到了积极的作用。

## 实现居家就业,提高生活品质

近年来,县乡两级残联十分重视残疾人职业技能和实用技术培训工作,通过组织各类培训“比武”,激发广大残疾人朋友学知识、学技术的热情,提高广大残疾人的综合素质和参与社会生活竞争的能力。5年来残联共组织近5000余人次残疾人参加实用技术和技能培训,新发展从事套笔、吊伞、针织、工艺品及电子配件加工等来料加工创业基地和能手30多个。

祝云祥表示:“开展残疾人职业技能竞赛,是我县全面贯彻落实残疾人共享小康工



程、深入实施残疾人创业就业工作的重要举措。我们努力创新残疾人创业工作载体,积极组织残疾人开展‘带头创业、带动就业’活动,建立并完善就业创业扶持政策,帮助广大残疾人朋友增强适应社会发展的能力,提高生活品质,希望他们能有尊严、更自信地生活。”

# 当鸡爪遇上螺蛳

淳安人爱吃螺蛳,还为它取了一个浪漫的名字叫“千岛之吻”。螺蛳虽鲜美,但大多数小朋友可不太喜欢,觉得吃得费劲,不如鸡爪吃得方便。

在鱼街有一家雅厨餐厅,她们家的一道“鸡爪吻螺蛳”,味道鲜美,满足了父母孩子的不同需求,颇受欢迎。

雅厨的老板娘是一个90后的小姑娘,叫方敏燕,说起开店的初衷,她笑着说:“因为我喜欢美食也热爱家乡,所以就在千岛湖畔开了这么一家小小的餐厅。鸡爪吻螺蛳是我以前出去旅游在一家店里吃到的,觉得很好吃一直念念不忘,于是拉着我家厨师长一起研究,没想到得到很多食客的喜爱,如今这道菜是我店里食客的必点菜呢!”

也许你在别的城市也吃过这道鸡爪炒螺蛳,但雅厨家“鸡爪吻螺蛳”的味道有着浓浓的千岛湖特色。

首先,鸡爪得提前卤好,加上秘制酱料、蒜、姜、辣椒和千岛湖本地螺蛳一起爆炒,最后加入水煮一会儿即可。敏燕说:“我们家的

酱料是自己调的,用两种酱配的,一种淳安土酱,一种是味道有点甜的酱。螺蛳是本地的小螺蛳,因为咱千岛湖的水质好,螺蛳也格外鲜美。”

刚出锅的“鸡爪吻螺蛳”,鸡爪呈油汪汪的焦糖色,螺蛳浸润在汤汁里,散发着浓郁的香气,引得人食欲大增。我吃不来辣,所以点的是微辣口味,首先吃螺蛳,先嘬一口汤汁,再对着口子轻轻吸一吸,螺蛳肉便出来了,味道集合了鲜、辣、甜多种滋味,再吃一只鸡爪,肉质Q弹筋道,甜辣的口味中还带着螺蛳的鲜美。

王莺



## 淳安美食,等你来推荐

欢迎大家继续投稿推荐美食,只要觉得好吃,说得有理由,就来和我们分享一下吧。分享方式不限,可以是一张照片加上几句简单的描述,也可以娓娓道来,将你所爱美食的制作方法写给我们。届时,我们将筛选出好吃

的、有心意的美食推荐,在报纸和微信公众号上同时进行推荐。以下方式均可找到我们。

联系电话:64868686(限工作日)

微信公众号:qbcash(后台留言)

邮箱:806510549@qq.com