

# 单县青山羊养殖及羊汤产业化发展档案建设经验探寻

刘惠

(单县卫生健康综合执法大队, 山东 菏泽 274300)

**【摘要】**俗话说,一方水土养一方人,一方水土也养育出一方珍稀的牲畜,在鲁西南单县这块钟灵毓秀的土地上,历经千百年的演变,勤劳朴实的人民用他们的汗水和心血培育出我国的一个珍稀羊类品种——“单县青山羊”。据专家考证,单县青山羊大规模养殖的历史非常久远,大概自明朝嘉靖年间就已开始。近年来,单县县委县政府将羊肉汤文化产业纳入全县“321”产业布局,建立青山羊良种繁育基地,全力打造羊肉汤产业链,建设羊肉汤文化产业园,真正构造出了大规模的羊肉汤文化产业群,在其蓬勃发展过程中,形成了大量宝贵档案资料。笔者有幸参与了这些档案的归集形成、信息化管理工作,并且在亲身实践当中,积累了一定的经验,进行了总结,今特在此将其整理,以飨读者,希望相关从业人员能从中得到一定的借鉴和帮助。

**【关键词】**青山羊; 档案管理; 羊汤产业发展

## 引言

历经千年驯化而成的单县本地山羊是我国羊类中的一个珍稀品种,其成年羊前膝为黑色,而背、唇、角、蹄均为青色,故又称为青山羊。它全身都是宝,一则肉味鲜美,品质细腻,清炒、红烧皆脍炙人口,成汤后滋味更佳,二则羊角可入药,成年羊羊皮可做成衣御寒,素有“软黄金”之称,每年可为国家赚取不少外汇,其综合利用价值堪与宁夏滩羊、新疆细毛羊相媲美。单县古称“单父”,三皇五帝中舜帝的老师单卷及其部落就生活在这一带,他们当时过着半渔半牧的生活,牧养的家畜主要就是青山羊,刀耕火种的原始人往往将羊肉直接在火上架烤,分而食用,千百年后的今天,智慧的人们往往都是烹煮羊汤为主,在保留营养价值的前提下从而获得更好的口感。今天的单县羊肉汤被列入中华名吃菜谱,以其殊异特质,为汤羹一族赢得一席之地,获得了中华第一汤的美誉。单县羊肉汤的烹制方法也历经千年改进而变得非常完善,羊肉本是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的肉类,富含多种矿物质和维生素,营养十分丰富,若再经过高温乳化和药物(佐料)调和,更能够凸显其药膳功能,常喝可强身健体,增强免疫力。就历史渊源而言,单县羊肉汤始创于19世纪初的清嘉庆年间,距今已有200多年,最初由徐、曹、朱三家联合开设“三义和羊汤馆”,后来分开经营,徐家因技术精良、制作精细而得以一枝独秀,风靡全城,而另外两家则日渐式微。整个19世纪期间,虽经历历史浩劫,但单县羊肉汤的技艺传承却始终未曾中断。

历史的车轮进入了近代,民国二十四年(1935年)春,单县羊肉汤的正宗传人周永歧、窦宝德和吕运法共同出资,在县城繁华地段又重新开张羊肉汤馆,因为其时恰在春天,三人一起商量,将字号命名为“三义春”。

“三义春”羊肉汤在熬制过程中,传承古法,又兼不断探索,逐渐形成自身独特的风味,食客的口碑越传越广,在单县及周边地区迅速打出了很高知名度。当时所经营的汤种类花样繁多,根据出汤时配料的不同分门别类,配加有肥有瘦的羊肉叫“肥瘦汤”,配加羊脑叫“天花汤”,配加羊眼叫“眼窝汤”,此外还有口条汤、肚丝汤、奶渣汤、蜂窝汤等等,不一而足,林林总总共72个品种之多,再加上服务周到热情,生意日渐兴隆。

20世纪80年代,单县羊肉汤被收入中华名食谱。

近年来,单县地方政府不断加大对于单县青山羊、单县羊肉汤等传统项目的宣传力度,将羊肉汤文化产业纳入全县“321”产业布局,列为四大重点工程之首,由分管县长直接调度,在东城、黄岗、莱河、陈蛮庄等几个乡镇、办事处建立了青山羊良种繁育基地,年可提供优质羔羊2万只,并与养殖大户签订合同,包产包销。目前,全县共有规模以上养殖户(场)124家,山羊存栏量60万只,年出栏量110万只,有三义春、三盛和、头一锅等各具特色的羊肉汤直营店65家,羊肉深加工企业5家,冷链物流企业5家,在北京、济南、天津、菏泽等城市有羊肉汤技术授权店近1000家,年消耗70万只羊,全部销售收入达到50亿元左右,羊肉汤已

经成为单县的一块“金字招牌”。

### 一、加强领导，统一部署

单县青山羊养殖工作涉及全县二十二个乡镇、办事处中的八个，要将其过程档案全部整理出来，任务极其繁重，县委统一安排，成立了由县委书记亲任组长，档案局长任技术顾问的项目档案整理领导小组，分管县长与有关乡镇签订了档案收集管理目标责任书，做到对青山羊养殖档案整理工作统筹规划，全面部署。乡镇机关也成立了专门机构，列支专项支出经费，由乡镇书记亲抓亲管，切实强化了组织领导，并且将青山羊档案建设工作纳入全县年度目标考核范畴，努力促其走上规范化轨道。

### 二、健全制度，有章可循

为做好羊肉汤产业化发展这项工作，切实抓出成效，县政府确立了各层级岗位目标，完善了档案工作管理制度，按照上级档案部门要求，对各项档案资料的收集、整理、鉴定、保管和利用环节制定了完备的条条框框，对归档内容、形式、时间逐一提出了严格要求，明确了归档流程和操作细则，还建立了约束机制，对档案员定期考核，严格奖惩制度，将其工作业绩与绩效挂钩，连续三个周期不合格者坚决辞退，真正做到能者上，平者让，庸者下，充分调动档案员的积极性，最后还完善监督机制，县领导小组会同省市专家不定期对所制定档案质量进行检查，奖优罚劣，确保该工作按时、高质量地完成。

### 三、统一标准，规范管理

把青山羊养殖档案规范管理，不仅是规范化建设的需要，也是标准化建设、集约化建设的需要。对全县鲁西南青山羊档案统一标准要求，既有利于科学的规范管理，又有利于保证档案质量。在参照《山东省档案管理条例》等相关法规的基础上，地方政府制定了详尽的《鲁西南青山羊档案标准规范》，明确了相应的分类大纲、保管期限和检索工具，在具体工作中合理应用、科学操作，使我县青山羊档案更具规范化、标准化水准，大大提高了整体档案管理的水平。青山羊养殖档案由于项目的特殊性，文件材料较为分散、文件种类比较复杂，为确保项目文件的完整、准确、系统，必须加强项目文件的过程管理，坚持事前介入、事中指导、事后把关的全程管理原则。县政府要求档案管理人员必须要深入养殖现场，了解工作中存在的问题，熟知各个任务节点的时间，按时参加项目验收工作，并及时对各方单位文件收集整理工作进行检查指导，对问题要做到早发现、早解决、早整改。

### 四、注重培训，以点促面，狠抓业务能力提升

由于各乡镇及单位档案人员业务水平参差不齐，一些档案从业人员此前未曾从事过大规模的项目文件材料归档与管理工作。县政府要求各有关单位一定要定期组织相关人员及时参加档案局举办的各类业务知识培训，并重点对青山羊繁育基地的几个乡镇镇直部门和村委会档案管理人员进行集中轮训，提高了他们的业务技能和管理水平。由点带面，促进推动全县各相关部门的协调互动，同时，从各科局抽调精干人员组成专题督导组，在县档案局局长的带领下，对有关青山羊的文件材料形成、归档进行跟踪督导。截至目前，共整理各类档案 55600 余卷，整体上大大提高了青山羊档案管理工作的现代化水平。组织 6 名干部在全县开展综合试点工作，先行选取一个镇办、一个村作为典型，全力协助样板镇村完成整理归档工作，打造样板镇村示范点，再向其他镇办、村进行全面推广，在全县形成统一模式、统一标准。

### 五、夯实基础，尽力实现设备现代化

实现档案管理的现代化，是解决日益繁重的档案收集工作与有限的人力、物力资源矛盾之间的必由之路。利用电子计算机等现代化设备对档案实行存储、检索与统计分析，可以极大程度地提高工作质量和工作效率。近年来，吃品牌、吃健康已成为人们消费的方向，单县县委县政府在此方面下大力气，投入大量资金，与国际牧业巨头合作，兴建了近万亩土地的有机牧场，采取自然散养与人工圈养相结合的方式，坚持在纯天然的状态下养殖青山羊。并且为各个乡镇都配置了计算机、复印机、远程传真机，高薪聘请省畜牧局的专家对羊群进行跟踪监管，把每天的饲养情况以日志形式交乡档案管理员进行微机录入，实现了县乡档案联网，增强了青山羊安全生产的透明度，保护了消费者利益。总体上看，运用先进的科学技术和管理方法，实现档案的现代化管理，是青山羊档案建设的要求，也是档案事业发展的必然趋势。

### 六、授权经营，打造产业集群品牌效应

2021 年 3 月，在县委县政府的倡导下，单县集全全县之力，打造了“单养千秋”农产品区域公用品牌，同一时期，“单县羊肉汤”集体商标注册成功，截至目前，“单养千秋”授权企业、合作社达到 30 多家，品牌价值 35 亿元以上。2021 年 5 月山东单养千秋餐饮连锁有限公司成立，为下一步向全国发展连锁经营展开有益探索。2021 年 7 月，第一家“单养千秋”品牌羊肉汤连锁店开张试营业时，单县县委副书记

书记、县长魏传勇亲自带队到现场考察情况，现在济南已经开设两家“单县羊肉汤”品牌店，生意火爆，深受消费者青睐。

从政府部门主导注册集体商标，到县长亲自站台捧场，再到后期由县属国企探索连锁店模式的运营，在全国进行复制推广，不断把羊肉汤店做大做强，带动整个链条的发展。如今，单县羊肉汤朝着产业化大踏步前进，预计到2025年底，直营或加盟的“单养千秋”品牌羊肉汤连锁店将发展到3000家，届时全国各地都能够品尝到正宗的单县羊肉汤。

### 七、引“智”更留“智”，大力打造羊肉汤文化建设产业园

2013年5月，“单县羊肉汤”入选山东省第三批非物质文化遗产名录，2015年6月，国家质检总局批准对“单县羊肉汤”实施地理标志产品保护。单县羊肉汤制作技艺已申报国家级非物质文化遗产，“头一锅”“百寿坊”“三盛和”“单养千秋羊肉汤”等为代表的餐饮企业和“仟山”“单卷”等为代表的生产加工企业正申报“山东老字号”、山东非物质文化遗产等，“单县羊肉汤”本身已经成为一张靓丽的名片。

为了支撑羊肉汤产业发展，单县县委、县政府联合中国农业大学、山东省农科院等多家科研机构的专家学者，规划打造了集智慧养殖、产品研发、羊肉深加工于一体的单县羊肉汤文化产业园项目。产业园总投资7亿元，占地350亩，重点建设羊肉汤博物馆、中央厨房、羊肉休闲食品加工、屠宰分割中心等项目，致力于引导有关企业入驻，形成“食品加工+智慧物流+工业旅游+文化研学”一体的新型工业园区。

### 八、发展特色产业，打造强县品牌

大力发展特色产业，切实打造强县品牌是推动乡村产业振兴，促进农民增收的有力抓手，“单养千秋”农产品区域公用品牌紧紧围绕“品牌兴农”战略，以“工业立县、产业强县”为契机，聚集资源要素，延长和健全产业链，打造优质农产品生产加工基地，形成了独具特色的全产业链条和一二三产业融合发展的新优势。

位于单县黄岗镇申庄村的单养千秋保种育种创新示范基地内，崭新宽敞的现代化羊舍鳞次栉比，技术人员正忙于检查调试各种智能化设备。该基地占地千余亩，分为青山羊饲料加工区、世界优质羊基因库和保种育种区等多个模块，作为一个标准化、智能化、现代化的基地，其内部还有养殖场棚26个，

引进国内外先进的自动化饲养设备，运用互联网技术远程集中遥控，饲料投喂、温控消毒、粪便处理等都可以实现自动化，大大提高了养殖效能。

为了保证青山羊的优质品质，基地周围还配套了青山羊饲草种植及加工场所，为山羊提高绿色优质安全的生产饲料。现共有350亩饲料田和200多亩果园，可以实现饲料绿色有机、无农药残留、源头可追溯，羊粪经过专业化、无害化处理后，成为有机肥料还田。该基地可以提供种羊、饲料、规划建设养殖棚舍，提供疫病防治技术，采取订单式回购合作方式，直接辐射带动周边农户形成10万只的养殖规模，群众增收5000万元。

在“单养千秋”农产品区域公用品牌展厅内，陈列着“单养千秋”品牌旗下的各类特色农产品。有单县羊肉汤、罗汉参、黑小麦等优质农产品30多种，目前，“单养千秋”品牌授权主体共有40多家，总产值达到50亿元以上。

如今，以“保种育种、智慧养殖、生产加工、冷链物流、餐饮连锁、文化旅游”六位为一体的单县羊肉汤全产业链已逐渐形成。预计到2025年，整个产业链年产值将达到100亿元，创税收10亿元，提供就业岗位超过10000个，“单养千秋”作为强县品牌的地位将更加稳固。

### 结语

档案是历史记忆的传承，人类社会实践活动的记录，档案更是人类劳动成果和智慧结晶的体现，能为我们提供不竭前行的动力，照亮未来的路。档案管理工作，不仅仅是对现有项目建设进程中所有原始资料的收集、整理、归档，更可以通过对相关文字规范化和系统化的管理过程，得以对整个的工程质量进行综合评估，从而达到效果最优的目的。现实中，我们要充分利用档案综合开发这一有效途径，记录查阅青山羊在生产过程中的各项数据和技术参数，在工作中不断发展完善，让其得到有效保护而形成优点突出、遗传性能稳定的优质种群，在国际国内市场上拥有强大竞争力，最终成为带动经济发展的强力引擎。有理由相信，鲁西南青山羊这一地方资源优势定能转化为产品优势，在做大做强县域经济方面，发挥积极作用。

### 参考文献：

- [1] 姚博文. 信息觅食理论视域下综合性档案馆利用服务研究[D]. 郑州大学, 2019.
- [2] 米世雄, 余武南. 新时代背景下动物生态档案管理策略研究[J]. 北京档案, 2019(04):35-37.