

# 600个“红邻小组”焐热一个镇



本报记者 刘亚杰  
本报通讯员 王建涛

“小赵，我家院子里的太阳能灯又不亮了，你能过来看看不？”5月8日晚，东昌府区广平镇李海子村的“红邻管事”赵振文接到老人王文书的求助电话。十分钟后，赵振文背着工具包出现在王文书家，三下五除二修好了太阳能灯。对王文书来说，这盏灯照亮的不仅是小院，更给晚年生活添了一份安稳踏实。

在广平镇，这样温暖的场景每天都会上演。而这份美好，源自广平镇

创新推出的“广平红燕约”乡村治理模式，该模式正潜移默化厚植着一方乡土的文明底色。

过去，乡村治理常常面临“看得见的管不了，管得了的看不见”的困境。广平镇的破题之道，是激活群众自治的内生动力。

通过民主推选，一批有公益心、有能力的党员和村民成为“红邻管事”。全镇以15至20户为单位，划分出600余个“红邻小组”，让治理触角延伸到每个角落。从维修灯泡到调解纠纷，从环境巡查到政策宣讲，这些“贴身管家”让村民切实感受到“小事不出门，难事有人帮”。

“以前有事找村干部，现在身边就有自己人。”王文书感慨。从“突击治”到“常态管”，群众从旁观者变成了参与者，“美丽庭院”评比、文化活动队伍如雨后

春笋般涌现。

高额彩礼、大操大办曾让不少农村家庭苦不堪言。广平镇适时组建“燕尔红娘”公益志愿服务队，这些红娘不只是牵线搭桥的“媒人”，更是文明婚俗的“引路人”。

平时，她们走进田间地头，用“高额彩礼压垮一个家庭”的真实案例耐心劝导群众；搭建“爱在广平”交友平台，举办集体婚礼，为新人量身打造简约又有仪式感的婚礼方案。

如今，“不要彩礼要幸福”的理念深入人心，“零彩礼”“低彩礼”婚礼占比超过80%。新人在革命故事分享中感悟责任，在家风传承中许下承诺，用不足传统婚礼三分之一的成本，办出了更有意义的人生大事。

温情服务与观念引导的背后，是一

套坚实的制度支撑——“文明三约”。“乡风公约”以“守善、守礼、守信，创安、创和、创美”为核心，将社会主义核心价值观作为日常生活准则；将“文明公约”编成朗朗上口的文明口诀，潜移默化融入百姓生活；“村规民约”则将“婚事新办、丧事简办”“门前三包”等列为刚性条款。

这套制度由村民通过“红邻议事会”自主参与制定，并通过“红邻积分”机制，将文明行为量化兑换生活用品，用“小积分”撬动“大文明”。

如今，广平镇村庄绿化率达35%，农家书屋和文化广场年均开展活动超120场。从一盏灯泡的温暖，到一场婚礼的纯粹，再到一方乡风的淳朴，“广平红燕约”正以文化人、以德润心、以制促治，让文明之花在田野上绚丽绽放。



5月8日拍摄的东昌湖湖滨体育公园健身步道。

该步道于近日建设完成，并正式对外开放。作为聊城市落实全民健身国家战略、完善“15分钟健身圈”的重要民生工程，该步道依托东昌湖得天独厚的生态资源，串联生肖广场、魔方广场等节点，全长约1.5公里，全线采用环保防滑材质铺设，兼顾运动实用性与游览体验感。

这条融生态、运动、休闲于一体的健身步道，为市民打造了一处近湖亲水、乐享健康的好去处。

本报记者 刘丛丛 郝锐 摄

## 玉刚勇：传承老手艺 熬出糟鱼香



本报记者 张目伦  
本报通讯员 牛贵葆 曹国强

5月9日早上7时，莘县城区商业街与清河路交叉口西侧的一家小店门口又排起了长队。人们等待的，是一口传承了百年的老味道——小玉五香糟鱼。

“就馋这一口，地道！”队伍里，燕塔街道安庄村70多岁的张朝生侧着身往里瞅，眼里满是期待。他说，这里的糟鱼，“是手艺，是良心，更是忘不了的乡味”。

这份“乡味”的守护者，是49岁的玉刚勇，他是五香糟鱼的第五代传承人。这份手艺，不仅改变了他一家人的命运，更串联起一段厚重的红色往事与一个家

庭在时代浪潮中的奋斗足迹。

时间回溯到抗日战争最艰苦的岁月。莘县大王寨镇杨庄村，曾是中共冀南区委驻地，被誉为“平原小延安”。1942年至1944年间，冀南军区领导人宋任穷与夫人钟月林就住在村民夏少增家中。夏少增是村长，也是地下党员。

连年灾荒，部队缺粮，宋任穷与战士们一样，每天口粮减半。由于超负荷工作及缺乏营养，宋任穷病倒了。看着焦急的众人，夏少增想起了家传的手艺。他从村外的池塘里捞来鲜鱼，用祖传的秘方精心烹制成五香糟鱼。半月有余，宋任穷的身体就见好转。从此，这浓郁的糟鱼香，成就了一段口耳相传的民间佳话。

这份饱含军民情谊的老手艺，在夏家代代相传。2003年，夏家的夏彦平，嫁给了邻村玉庄的青年玉刚勇。嫁妆中，最珍贵的就是这本“无形的食谱”——五

香糟鱼制作技艺。手艺，从杨庄来到了玉庄。

“祖上传下来的东西，精髓不能丢，但也要让今天的人爱吃。”玉刚勇夫妇深谙此理。他们潜心钻研，在坚守古法的基础上不断改良。

传统手工制作，工序严苛，近乎“固执”。玉刚勇每天清晨采购鲜鱼，选择1.25公斤左右的黄河大鲤鱼和三四两的野生小鲫鱼，各需七八十条，当天加工，绝不过夜。每条鱼经三四遍清洗，去鳞除腥，直至鱼身透亮。改刀、拍粉、入油锅炸至金黄定型，这是锁住鲜味的关键一步。

真正的灵魂，在于那锅老卤。20多种香料与调料，用火火细细炒香，再与炸好的鱼一同放入大锅，添入老汤，小火慢炖8个小时。时光在咕嘟声中沉淀，香料的味道丝丝渗入鱼肉肌理，骨髓酥烂，香气醇厚。

为了让传统手艺走得更远，玉刚勇

在形式上大胆创新。从最初街头售卖的散装鱼，到设计简洁的成品包装，再到制作精美、适合馈赠的高档礼盒，他推出多规格、多档位产品，适配不同食客的需求。小店也从玉庄村搬到了县城。

“小小一条糟鱼，真是叩开了我们家的致富门。”玉刚勇感慨。自2005年至今，20多年的光阴，都浓缩在这满屋的鱼香里。一家人在县城扎下了根，日子过得红红火火。

玉刚勇还在当地残疾人服务中心负责人王化朴指导下，学会了手工三鲜水饺的秘方，搭配使用特制的浓缩酱油，新品一经推出，再次引发消费者的购买热潮，店铺客流源源不断。

从支援抗战的“营养品”，到寻常百姓家的“心头好”，再到如今成为馈赠佳品的伴手礼，五香糟鱼的红色传承之旅，映照的是一个家庭、一门手艺与时代同频共振的轨迹。