

走好平原特色乡村振兴聊城路径

►国庄村村民在晾粉条



◀五里村村民在制作签子馒头



百年传承焕新生

■文/图 本报记者 刘晓伟
本报通讯员 陈楠

随着年关的临近,传统美食红薯粉条迎来了热销。阳谷县侨润街道国庄村世代传承着粉条加工工艺,历史超过百年。随着时光的流转,一家家粉条小作坊迎来发展新机遇,现代化的生产线与古老的手艺在这里融合,不仅保留了传统工艺的精髓,更实现了产业升级,成为当地乡村振兴的生动写照和亮丽名片。

1月13日,走进国庄村的粉条加工车间,干净整洁、自动化生产设备井然有序运作的场景映入眼帘。这个传统粉条加工村庄,在现代化设备的助力下,焕发出新的生机。

国庄村一直以来都以其优质的粉条而闻名。然而,几年前,这一传统手艺却面临困境。国庄村党总支书记、村委会主任张国尚说:“2016年之前,我们国庄村的粉条加工户只剩下11户,年产量只有5万公斤,价格也特别低。”

为守住百年传承,在侨润街道的倾力扶持下,国庄村成立国庄粉条合作社,并于2016年10月成功注册商标。自此,国庄村粉条实现统一包装、销售,构建起专业化生产、产业化经营、品牌化销售的一体化发展模式,为传统产业发展注入新的活力。

“经过三年的不懈努力,我们村的

粉条产业,实现了令人瞩目的飞跃。”张国尚自豪地说,“年产量从最初的5万公斤增至200万公斤,村民的收入也水涨船高,从最初的不愿意干,到每家每户都要干。”

秉持“抱团发展、集约经营”的理念,国庄粉条产量与销量齐飞,实现了跨越式增长。如今,国庄粉条合作社的社员已经发展到38户,粉条年产值突破3000万元。村集体收入从几乎为零提高至每年50万元,有力带动了村民增收致富。

“每年从8月份开始,忙活4个月,我就能挣十几万元,粉条加工让我们的日子越过越好。虽然得下力气,但看着自己做的粉条卖得越来越好,钱包也越来越鼓,心里就特别踏实。希望将来咱们的粉条能卖到更远的地方,让更多人知道国庄村红薯粉条,也盼着大伙的日子越过越甜。”有着二十多年粉条加工经验的国庄村村民苏玉平分分享着她的幸福生活。

侨润街道党工委副书记、办事处主任魏义阳表示,在聚焦国庄粉条产业发展的同时,侨润街道充分利用自身优势,依托乡村振兴项目,打造集特色种植、传统美食、乡村研学等于一体的三产融合项目。下一步,将继续强化政策支持、深化品牌建设、拓展产业链条,加强人才培养,实现更高质量的集体增收、群众致富,全力推动乡村振兴再上新台阶。

小作坊 大作为

编者按

乡村作坊很“小”,往往规模只有几个人甚至夫妻搭档,是乡村经济肌体中不可或缺的细胞;作坊又很“大”,它们蕴含着烟火气,承载着乡愁记忆,不但关系着人们的日常饮食,更连接着无数从业者的生计。今日,本报聚焦散落在鲁西大地上为数众多的乡村作坊,推出“小作坊 大作为”专题报道,探讨小作坊如何成长为乡村新业态,敬请关注。

让作坊走出深巷

■张颖

助力乡村振兴,家庭工场圆梦。

在我们的日常生活中,像粉条、馒头、酱豆等很多传统美食都来自小作坊,这些美食中承载着乡土情怀,让外出的游子思念家乡,也让远方的游客心生向往。如何呵护这些舌尖上的记忆,让老手艺代代传承,让小作坊发展壮大,并逐渐成长为承载着乡村记忆的传统产业?2024年中央一号文件提出,推动重点村发展乡村作坊、家庭工场。

大力发展乡村作坊、家庭工场,有利于让农民在家门口实现就业,可谓“一子落而满盘活”的破题之策。在江苏高淳,红宝丽集团历经36年稳扎稳打,从一个濒临倒闭的小作坊,发展成享誉国内外的化学新材料产业集团。在浙江余杭,通过对接中国美院、杭州师范大学等就近高校资源和本地人才资源,陆续建立了中泰竹笛、自然造物等传统工艺工作站(基地),走出了乡村振兴和非遗融合的致富路。在济南章丘,一批“干净、卫生、可溯”的小作坊“华丽转身”,注册成为企业,走出了乡村产业发展的新天地……这样的“示范作坊”“标杆作坊”正在不断壮大,在确保“老手艺”得到传承的同时,

留住了乡愁,撬动了乡村产业振兴。

实践证明,助力乡村作坊圆梦,对推进乡村振兴、助力农民就地就近就业创业、促进共同富裕具有重要意义。随着人们生活水平的提高,对特色手工制品的需求越来越大。在聊城,凭借着对匠心精神的坚守以及积极回馈社会的担当,国庄粉条等乡村作坊在自身发展中实现了经济效益与社会效益的双丰收,也为农业转型升级树立了新标杆。

对乡村作坊的保护和支持,是乡村振兴不可或缺的内容。乡村作坊、家庭工场贴近乡村实际,土地、人力等要素成本较低,是农民创新创业的极佳选择。有关部门应进一步深化县、乡、村三级联动,积极探索多元化发展乡村产业的新途径、新模式,加大扶持力度,强化要素投入,坚持“多予、少取、放活”的政策导向,在准入、信贷等方面给予扶持,帮助小作坊做大做强、转型升级为食品生产企业,进而实现地方特色品牌化,点燃集体经济发展和群众增收致富新引擎。

乡村振兴,产业兴旺是基础。乡村作坊可以说是乡村产业发展的初级形态,期待相关部门加大支持力度,帮助它们不断成长壮大,为乡村全面振兴、县域经济发展不断注入新动能。

蒸蒸日上新年景

■文/图 本报记者 张目伦

寒冬腊月,室外冷风飕飕。在平桥区振兴街道五里村的馒头房里热气腾腾,水汽氤氲中弥漫着小麦独有的香气。“马上过年了,订单量猛增,我们正加班加点赶工。”1月13日,振兴街道五里网格党支部书记刘兵说。

五里村位于在平城区东南,南邻济聊高速,总人口1045人,耕地面积2000多亩。刘兵告诉记者,2023年5月,村党支部班子进行了调整,履职能力得到很大的提升。在村党支部的带领下,村里整合优化村内资源,探索乡村振兴发展路径,大力发展馒头产业,集体经济不断壮大。一年多时间,村里交出了富民强村的亮眼“答卷”,五里村从曾经的落后村变成了如今的先进文明村。

2024年1月,五里村义合签子馒头合作社成立。合作社由网格党支部领办,采取“党支部牵头+村民入股+合作社销售”的产业模式,主要从事馒头生产、销售。经过一年的发展,馒头生产加工变成了村集体增收致富的主要产业。目前,合作

社年产签子馒头50多万公斤,集体增收达50多万元。生产的馒头除满足周边村庄需求外,还供应到在平城区各大超市、菜市场,省外也有部分订单,真空包装后通过电商销售。

“我们采用传统的生产工艺,发面用的是酵面头,保留小麦原有的味道。此外,从面粉加工到馒头生产、销售都有据可查,每批样品都进行留样检测,充分保证了食品的安全。”刘兵说。

合作社还整理了馒头的起源、馒头的传说,打造了“义和”品牌,营造出浓厚的文化氛围。相传1899年,义和团首领朱红灯屯扎五里村,招兵买马,习练义和拳,吸引无数青年踊跃加入。当地群众为了感谢义和团英勇之举,集资购买大量面粉,创办了馒头房,保障了义和团给养,这段佳话流传至今。

馒头产业有了可观的收益后,合作社又积极投入粽子生产工作,打造“五里粽子”品牌。目前,平均日产粽子1600个,预计年收入15万元,为村集体增收3.1万元。刘兵表示,今年计划上一些新产品,像窝头、苕饅等。

馒头产业蒸蒸日上,为30多名村民创造了就业机会。村民们无需出村,就能实现家门口就业,月收入3000元以上。“平时,我们每天凌晨3点开始和面,上午9点蒸完,下午4点开始发面。一天能做签子馒头上万斤,虽然有点累,但很开心。”村民王德友说。

产业兴旺不仅鼓起了村民的腰包,还提升了村庄的颜值。2024年,五里村积极争创“市级美丽乡村”,投入资金整治荒地和坑塘,改善人居环境。通过“三资”清理,村民房前屋后7亩多荒地、坑塘和沟渠得到改造,并以“四议两公开”的方式发包给农户种菜,这种方式不仅使村容村貌得到很大提升,还增加了集体收入2.1万元。

“新的一年,我们在做大做强做优馒头产业的同时,进一步延伸馒头产业链条,积极探索‘义和馒头’与‘义和咸菜’产业融合发展模式。下一步,我们将开发水饺、芝麻盐等新产品,打造‘白+黑’组合创新产品,实现‘1+1>2’的农产品价值,促进集体增收、提高群众生活水平。”刘兵满怀信心地说。

酱豆“香”约致富路

■文/图 本报记者 孙晓宇
本报通讯员 孙佳楠

1月12日中午,阳光照射在阳谷县李台镇王申楼村王家巧嫂合作社门前的广场上,一坛坛西瓜酱豆腌制缸整齐摆放,一阵阵酱豆香味扑面而来。“今年的天气好,光照充足,肯定能有个好收成!”王家巧嫂合作社负责人王玉怀高兴地说。

酱豆,也称豆豉,是一种留存在许多人记忆里的传统美食。在上世纪八九十年代,蔬菜品种和产量还比较贫乏的时期,酱豆因其所需食材常见易

得,成品味美耐贮存,而成为农村家庭餐桌上的美味。

“腌制酱豆工序复杂,而且只能在每年的伏天生产,所以以前都是自己吃或者送给亲戚朋友。”回想起往事,王玉怀不禁更加感叹如今的生活是越来越好。

王申楼村村民以王姓居多,明末时期,王姓先祖王海自安徽省灵璧县迁徙至此。王姓后人保持了安徽菜系多盐重色的口味风格,利用当地优质大豆,腌制出美味酱豆。

王氏第二十三世孙媳曹巧玉是王氏家族酱豆腌制工艺的传承人。曹巧

玉说:“以前做酱豆可麻烦了,每年的伏天,将浸泡后的大豆煮熟,拌上面粉,铺设麻叶,做好保温,再经过7天筛选出干净菌豆,在立秋三天后至一周时间内,按照我们祖传配方,将干菌豆、西瓜皮瓢、姜丝、花椒、大头香等原料装坛,坛口用泥巴糊严密封,经过晒坛128天和厌氧发酵过程,纯天然配方腌制的西瓜酱豆才算成功。”

为发展这一传统技艺,王申楼村党支部领办成立合作社,通过集体入股和个人入股相结合的方式,充分盘活村内各类资源,既保障农户收益,又壮大了村集体经济,成功探索出一条乡村产业发展之路。

“我们建有标准化生产车间,招募了固定经营人员,设置腌制缸140余口,年产量超七万斤,实现了大规模生产。而且,为了让酱豆这种传统美食适合现代人的味蕾,我们已经创新出五香、微辣等口味,更好满足不同消费者的需求。”王玉怀说。

王家巧嫂酱豆以其独特的家乡风味成为在外地工作的阳谷人眼中的“香饽饽”。“每年过年,他们都是几十箱几十箱地往回带,有在东北的、有在上海的、有在陕西的……除了自己留着吃之外,他们还把酱豆当成过节礼物赠送给朋友,很受欢迎。”在合作社上班的村民白桂平自豪地说。

王家巧嫂合作社顺应电商发展潮流,邀请电商达人、致富能手现场授课,挖掘培育出一批“村播”电商能人,拓展了线上市场空间,让酱豆香味越飘越远。



王申楼村的西瓜酱豆