

新春走基层
把年味儿带回家

◀2月5日,市民在阳谷县倍尔康草莓种植基地采摘草莓。 ■ 闫振

▶2月7日,周公河农贸城果品批发市场的商户们忙着备货、交易和送货。临近春节,市场交易量持续上涨,迎来销售高峰期。 ■ 许金松

草莓大棚里的“甜蜜果”

■ 本 报 记 者 王 凯 闫 振
本报通讯员 程 宇

2月5日,走进位于阳谷县的倍尔康草莓种植基地,满眼翠绿的藤蔓间,一颗颗鲜红饱满的草莓垂挂下来,如同小巧的红灯笼,在冬日阳光的照射下,格外诱人。

“这个品种叫‘梦之娇’,是我们‘梦’系列里的王牌,口感特别香甜!”基地负责人高金峰捧着一把刚刚摘下的草莓,笑意满满地向记者介绍。这种草莓因品质出众,一度

卖到每公斤200元以上,如今单价稳定在每公斤70元左右,供不应求,订单源源不断。

这份“甜蜜事业”的背后,藏着不少“种植密码”。高金峰带记者走到滴灌设备旁说:“你看,我们定期给草莓‘喝’牛奶和红糖配制的营养液,这样种出来的草莓味道更浓郁。”不仅如此,大棚里每天还会定时响起轻柔的音乐。“草莓也是有生命的,伴随着音乐成长,果子更香甜!”高金峰笑着说。经过几年试验,这里的草莓口感明显优于市场同类产品。

品质要好,产量却要“控”。基地把亩产严格限定在1750公斤到2000公斤之间。“别贪多,求精。”高金峰摘下一颗红透的草莓说,“这样每颗果子都能‘吃饱’营养,长得饱满漂亮,顾客吃得满意,我们效益也更好。”

近年来,阳谷县持续推动草莓产业向标准化、科技化发展,并积极延伸产业链条,提升产品附加值。如今,倍尔康草莓种植基地的草莓正通过冷链物流,带着新鲜与香甜走向全国各地。

■ 本报记者 刘晓伟
本报通讯员 陈楠

春节临近,年货市场日益红火。在阳谷,一项传承百年的红薯粉条制作技艺,正依托“党支部引领+电商赋能”的新模式焕发蓬勃生机,从地方传统美食化身为畅销全国的“俏”年货,为当地群众铺就一条特色产业振兴的致富新路。

2月8日,走进阳谷县侨润街道国庄村的粉条加工车间,整洁的环境中,自动化生产设备有序运转。洁白的红薯淀粉经过和面、漏粉、煮粉、冷却等多道工序,化为一根根晶莹剔透、柔韧绵长的粉条。“我们国庄粉条从清末民初就开始制作,一百多年来始终坚持精选沙地红薯、石磨磨浆、自然沉淀、低温冷冻等传统核心工艺。”国庄村党支部书记国金尚介绍,如今虽引入机械化生产,但打糊比例、水温控制等关键环节仍依赖老师傅的经验,确保粉条口感筋道、久煮不烂,真正做到无添加、更健康。

百年技艺的坚守是品质的基石,而创新思维与经营模式的突破则是发展的关键。近年来,国庄村以党支部为核心,牵头成立粉条专业合作社,积极探索“党支部+合作社+电商”融合发展路径。合作社不仅组建了专业电商团队,还培养了50多名本地农村电商人才,在电商平台开展常态化地带货,将产品销往北京、上海、广东等20多个地区。

“以前粉条主要靠线下批发,销量有限。现在我们每天至少开展50场直播,线上销量占比已达30%,每天快递发货超过2000单,年产量从原来的5万多公斤增长到200万公斤。”国金尚说。

电商渠道的畅通,极大地拓展了国庄粉条的市场空间。目前,该村粉条年产值已突破4000万元。产业的蓬勃,有效带动了集体增收和村民致富。2025年,国庄村集体收入达到30万元。村民苏玉平高兴地告诉记者:“我一年生产5万公斤粉条,年收入20万元,比以前翻了好几番,日子真是越过越红火。”

如今,一根根承载着乡土记忆的粉条,借力电商“云翼”,实现了从地方特产到网红年货的华丽转身,成为阳谷推动乡村振兴、促进共同富裕的生动注脚。

一根粉条串起百年传承

暖棚迎春 鲜蔬上市

■ 本 报 记 者 王 凯 闫 振
本报通讯员 程 宇

走进莘县十八里铺镇的万亩蔬菜基地,一座座现代化温室大棚在冬日阳光的照耀下熠熠生辉。掀开厚重的保温帘,热浪携带着泥土与蔬菜的清新气息扑面而来。棚内,翠绿与鲜红交织,辣椒垂挂、芸豆成串,农户们穿梭其间,手脚麻利地采收、分拣、装箱,欢声笑语与忙碌的身影,共同勾勒出一幅冬日里的温暖“丰”景。

2月5日,在该镇宁堂村村民宁汝鑫的辣椒大棚里,温度计稳稳指向20摄氏度。宁汝鑫正猫着

腰,双手在枝叶间掠过,一颗颗饱满红亮的辣椒落入身旁的桶中,额头上沁出的细密汗珠也掩不住满眼的笑意。“今年这两个棚,一个种辣椒,一个种芸豆,长势都很好!”宁汝鑫直起身,擦了把汗,算起了幸福账:“辣椒棚能收4000公斤左右,春节期间每公斤11.5元左右,不愁卖。”

这里,3.6万座蔬菜大棚如银色波浪般绵延。依托智能化管理、标准化生产,蔬菜种植面积稳定在9万亩以上,年产量突破4.5亿公斤。土地流转得租金、合作社入股得分红,基地务工挣薪金——多元化的利益联结机制,让越来越多的

农户像宁汝鑫一样,在家门口捧上了稳定的“绿饭碗”。新建高标准大棚亩收益超3万元,务工零工日均增收超千元,已然成为鼓起乡亲们“钱袋子”的“致富棚”。

从一粒种、一棵苗,到一桌菜,十八里铺镇的蔬菜产业已跳出传统种植范畴,形成了集育苗、种植、初加工、冷链物流、品牌销售于一体的现代化全产业链条,“中国蔬菜第一镇”的金字招牌越擦越亮。春节期间,每天都有数百吨蔬菜,通过高效物流,源源不断地发往济南、郑州等周边大中城市的商超和市场。

乡土风味引客来

■ 本 报 记 者 张 洁 吴 兆 旭
本报通讯员 孟琳慧 李传振

乡村振兴,产业为基。高新区许营镇立足本地资源与城市近郊区位优势,以特色产业培育为抓手,通过“特色食品+乡村旅游”双轮驱动,让小产业串起富民链,为乡村振兴注入强劲动能。

2月6日,春节临近,在许营镇龙汇新村的村办食品厂车间内,工人们正有条不紊地赶制焖子和小罐咸菜,一派热火朝天的生产景象。作为村里首家村办企业,这家食品厂去年为村集体增收2.1万元,成为带动村民致富、壮大集体经济的重要支撑。“我们生产的食品深受消费者青睐,市场需求十分旺盛。目前传统焖子日产量稳定在150公斤,小罐咸菜日产量约1000罐,每天营业额稳定在1万元以上。”许营镇龙汇新村党总支书记、村委会主任姚思华说。

龙汇新村成立于2021年,成立之初村里产业基础薄弱,村民收入来源单一。为破解增收难题,龙汇新村因地制宜,将传统焖子制作这门老手艺作为突破口,创新推行“党支部+公司+农户”发展模式,让传统美食变身富民产业。如今,该项目已带动周边120余人实现家门口就业,构建起“人人有活干、集体有收益”的良好格局。“我们采取村民入股的方式,按企业效益和村集体入股比例进行分红。除村民入股分外,公司每年还会拿出10%的利润上缴村集体。今年计划为村集体增收2.1万元以上,目前已累计贡献村集体收入6.3万元。”姚思华告诉记者。

曹庄村依托城市近郊优势,盘活闲置坑塘及周边土地,投入资金150余万元,建成集吃、购、游、娱于一体的高品质农家乐——曹家大院,为乡村休闲旅游经济注入新动能,也让当地特色产业更加多元化。“园内食材坚持原生态,蔬菜自

种、鱼类现钓,许营焖子、地锅炖等特色菜肴成为了吸引游客的亮点。现在我们大院儿与周边的草莓园实现联动发展,游客摘完草莓便来院内就餐、喂萌宠、钓鱼,形成‘采摘+休闲’的沉浸式体验,客流量较此前增长两成。”曹家大院负责人赵庆新介绍。

“特色产业+农家乐”的联动模式,成为当地打造乡村旅游特色品牌、完善产业集群布局的创新举措。现在,曹家庄院已建成萌宠互动、家禽养殖、农耕体验、儿童游乐、休闲垂钓等多个特色区域,让游客在亲近自然、感受乡土风情的同时,品尝地道农家味,享受惬意休闲时光。该镇将致力于挖掘本地特色资源,推动农业与旅游、食品加工与乡村服务深度融合,持续完善周边配套,整合产业资源,充分发挥近郊优势,让产业红利更好地惠及村民。



乡情速递

北城街道

年货大集燃动消费热潮

本报讯(通讯员 王以娟 杨春香)2月7日,“聚北城烟火气,赶人间热闹集”年货大集在开发区北城农贸市场启幕。活动当日吸引万余名消费者到场选购,有效拉动了节日消费增长,为岁末年初的经济发展注入了强劲动力。

作为春节黄金消费节点的重要载体,本次年货大集以强大的集聚效应激活了区域消费市场。500余个摊位前人头攒动,生鲜果蔬的新鲜欲滴、传统美食的香气四溢、手作年礼的匠心独运,让消费者一站式购齐新春所需。“从摆好摊子后顾客就没断过,这一天的销售额得比平时多好几倍!”一名售卖新鲜果蔬的商户笑着说。值得关注的是,两家优秀企业的人驻成为大集的一大亮点。企业带来的面粉、五谷杂粮粉及古法酿造调味品,以优质供给丰富了群众的健康年货选择,这种“企业+市场+群众”的联动模式,不仅拓宽了优质商品的流通渠道,更助力产销两端形成良性互动。

清水镇

文化书院变身欢乐舞台

本报讯(记者 段猛 通讯员 潘晓寒)近日,冠县清水镇文化书院里热闹非凡,广场舞展演、戏曲展演轮番上演,让书香院落奏响幸福乐章,为乡亲们送上家门口的文化盛宴。

清水镇巧用文化书院阵地优势,将群众喜闻乐见的广场舞、戏曲与书院文化深度融合,让“书香”邂逅“艺韵”。书院为展演提供场地与设备保障,深挖本土特色,把清水镇轴承产业奋斗故事、乡村振兴实景、孝贤邻里情融入节目编排,让展演既有观赏性,更具乡土味。展演现场,各村文艺爱好者齐聚书院庭院,各展所长。广场舞成员舞步灵动、神采飞扬,尽显新时代清水镇村民的精神风貌;戏曲演员们扮相精致、唱腔婉转,经典选段轮番上演,台下观众掌声、喝彩声不断,热闹非凡。

展演间隙,书院还设置了“书香小憩”环节,乡土文化、农技知识等各类书籍随手可取,乡亲们赏完歌舞,听完戏曲,便能静坐品书香,在欢乐氛围中收获知识,让文化书院真正成为老百姓的“幸福驿站”。

莘亭街道

楼道“焕新”迎新年

本报讯(记者 赵琦)以前楼道堆得满满当当,现在干净整洁,这是记者2月5日在莘县莘亭街道安居欣苑小区看到的一幕。

这一变化源于莘亭街道近期开展的楼道杂物集中清理行动。为保障辖区居民过一个平安、祥和的春节,街道组织消防、住建、派出所、社区等多方力量,对辖区内各居民小区的楼道进行了“拉网式”排查和集中清理。

此次杂物清理行动覆盖辖区15个小区,自部署安排以来,街道构建“宣传引导+业主自查+联合检查+物业整改”的闭环工作体系,多措并举推进整治。通过社区公告、业主群推送等形式广泛宣传杂物堆积的安全隐患,引导居民主动参与自查自清;同时联动消防、住建、派出所及社区组建联合检查组,精准排查各类问题,再由物业牵头落实整改责任,形成多方合力、齐抓共管的工作格局。行动全过程聚焦民生需求与安全底线,累计排查发现楼道杂物堆积、通道堵塞等各类问题58项。

姚寨镇

冬暖棚黄瓜迎丰收

本报讯(记者 王培源 焦阳 通讯员 张凯)新春将至,年味渐浓,东阿县姚寨镇蔡楼村的大棚黄瓜迎来了集中上市期。2月4日,记者走进黄瓜大棚,翠绿饱满的黄瓜垂挂藤蔓,长势喜人。

曾经的蔡楼村以传统农业种植为主,为打破产业发展困局,近年来,村“两委”积极探索农业发展新模式,通过“党支部+合作社+农户”模式,大力推广大棚黄瓜种植。这一举措不仅丰富了城乡居民的“菜篮子”,更带动了周边村民就近就业,进一步拓宽了增收渠道。

“我们立足村内资源优势,把大棚黄瓜种植作为带动村民增收的特色主导产业。从优质品种引进、田间技术指导,到产销精准对接,全程跟进服务,帮助群众破解难题,让更多村民搭上产业致富快车。”姚寨镇魏庄新村蔡楼网格党支部书记杨桂芹告诉记者,目前,蔡楼村大棚黄瓜种植规模已达180余亩,涵盖了多个优质品种。

姚寨镇聚焦产业振兴核心任务,立足本地农业资源禀赋,因地制宜发展特色种养产业,持续优化产业布局,强化政策扶持与技术保障,推动特色农业向规模化、标准化、品牌化提质升级,为乡村振兴注入强劲动力。该镇将持续完善产业链条,强化技术赋能,推广绿色生态种植模式,不断提升特色产业产品附加值。

“小哥驿站”暖“新”更暖心

■ 本报记者 刘亚杰 本报通讯员 张清强

“以前送单间隙,只能在路边冻着。现在好了,有了这个驿站,既能避风歇脚,又能给手机充电,心里暖和多了。”2月4日,冠县清泉街道四街社区“冠新小哥驿站”里,外卖骑手李凯笑着讲。

驿站虽小,功能俱全。窗边的长桌上,4台无线感应充电设备一字排开;靠墙的置物架上,药箱、工具箱、微波炉等一应俱全;墙角饮水机和书架架整齐排列,墙上“欢迎回家”的字眼温馨醒目。

“中午和傍晚送餐高峰期过后最热闹,大家可以来这儿歇歇脚。”社区工作者刘阳正往药箱里补充碘伏和创可贴。前几天,有小哥手擦伤了,他帮着处理了一下。小哥感慨道:“这点儿小伤不值得去诊所,在这儿有人帮忙,感觉特别暖。”

清泉街道地处冠县主城区,外卖骑手、快递员、网约车司机等新就业形态劳动者聚集。以往,他们只能在商家门口、路边随便找个地方歇脚,夏天晒、冬天冷,饮水、充电、如厕都不方便。四街社区着眼新就业群体急难愁盼,打造了全县首家小哥驿站,解决了他们休息难、充电难、饮水难等问题,还拓展出政策宣传、信息对接、健康关怀等暖心服务,定期开展法律咨询、健康义诊、安全讲座等活动,日均服务超过30人次。清泉街道将以“冠新小哥驿站”为起点,持续做好服务保障,切实提升新就业群体的归属感、幸福感和安全感。