



“第一书记”为“空壳村”谋划出“美丽经济”

滨州日报/滨州网记者 田军 刘青春 通讯员 赵清华

瞧,早晨赶大集的蘑菇种植户刚刚回家,村南百果园里的老人正侍弄着花果。那黄桃、蜜桃、雪桃的花朵绽放,刚修剪的珍珠油杏、冬枣正卖力生长。再看,紧邻的大棚里,是原本生长于热带的火龙果。如果到了夏秋,这里的水果就会满村飘香。

这些都是滨州经济技术开发区沙河街道吕太占村的美丽场景。驻村“第一书记”刘志勇介绍,如今吕太占的“美丽产业”不只是蘑菇与百果园。下一步开发乡村旅游,吕太占有自己的王牌——村东北是平子庵道馆,再往北是绿洲生态园,村西南是垂钓园,村南一里地就是黄河大坝,全村地下是建于清代乾隆八年的排水暗渠,那可是滨州唯一的古代村庄暗渠。

今天是花香、果香满园,可在一年前,吕太占还不是这个样子。那时,村庄集体经济为零,账上只剩下1500块钱,啥项目都不敢想。青壮年都外出打工,剩下妇女、老人、孩子守着老院和两亩地,闲置院落越来越多,快倾颓的屋子没人收拾,任其老去、倒下,成泥成土。贫困户、五保户就靠着救济过日子。咋办?多年来,村“两委”想改变,可苦于手头没钱,少有专家可以商量,即使有想法也难以实施。

高桥社区党总支书记米新海介绍,2017年5月,市派“第一书记”刘志勇来到了吕太占。秉持着“党建引领”的思路,他与街道、社区、村委不断切磋,挨家挨户走访,得出结论,要想富,就要把村里的一系列闲置资源盘活起来。

于是,在党员们带头下,吕太占的新气象一天天出来了。这里成立了欣然农民种植专业合作社。紧接着,刘志勇与村“两委”西下阳信考察食用菌,东往东营看养鸡,南下邹平看金蝉,北上无棣看冬枣,近到梁才看火龙果。约请各领域专家结合本村实际出点子,利用闲置土地,逐渐组建起吕太占的“立体经济”——白果飘香,树上是高鸣金蝉,树下是散养养鸡。犄角旮旯种满鲜花,闲置土坯房种植蘑菇,烂泥塘被改造成垂钓园。

这才刚刚开始。刘志勇说,依托黄河畔城郊村的区位优势,搭上狮子刘、西纸坊带动的乡村旅游热快车,他们准备大力发展采摘、垂钓、民宿等项目,将泥塘、边沟、手工农具等闲置乃至废弃的资源都变为宝,将妇女老人乃至残疾人、五保户的空闲时间变为致富动力,吸引更多的市民游玩乃至租住院落,玩转开心农场。这个曾经被遗忘的黄河小村,正在变身为体验原汁原味鲁北农家生活的好去处。



百果园里桃正盛,正是修剪果枝的时候。



在村南大棚里,热带水果火龙果正在生长,8月份就将果香满棚。



整治一新的烂泥塘被改造成垂钓园。



土坯房被用作“蘑菇大棚”,“第一书记”刘志勇和村民在查看蘑菇长势。



犄角旮旯也都种了鲜花绿植,小村处处皆景。

张家吊炉烧饼:家传的味道飘香40年

滨州日报/滨州网记者 田中岳 通讯员 苏冲冲 冯志强

在滨城区滨北街道张滩村,有一种小有名气的乡村美食——张家吊炉烧饼。如今,张合山和老伴王爱荣依然传承着祖辈的手艺。

清晨五点多,王爱荣早早起来了,西屋的瓦盆里,面团已充分发酵。王爱荣揪起一团面,开始揉捏,不多时,一个个小面团就整齐排列在盖垫上。忙碌一个小时,把30多斤面都揉成小面团后,王爱荣赶紧端着盖垫放到东屋的案板上,在这里,张合山已经给炉子生好了火。

张合山使用的吊炉是自己制作的,采用市场上常见的八斤锅,倒置在炉子上,铁锅上糊泥,留有一个不大的灶门,形如锅盖。炉温已经合适,草木灰燃烧挥发出来的烟气弥漫在整个小屋内。张合山将面团按成饼状,仔细贴在锅的内壁。“这吊炉烧饼最重要的是控制炉内的温度和烤制的时间。炉火不能太旺也不能太弱,太旺会烤焦,太弱会夹生。”张合山说。

张合山自小跟随父辈制作吊炉烧饼,如今已经有近40年年头。“这活挺累人,但这是爷爷辈传下来的手艺,干了大半辈子了,舍不得。”说话间,第一批烤制的烧饼已经呈现出金黄色,可以出炉了。

张家吊炉烧饼只有两种口味:馒头状的是咸味的,带褶皱的是甜味的。不论哪种,都是外酥里嫩,表面厚厚的一层芝麻让人垂涎欲滴。拿一个甜烧饼,用手轻轻揭开,底儿、盖儿、芯儿层层分离,咬一口慢慢咀嚼,不一会儿,香甜的糖稀味儿和浓浓的芝麻香便溢满口腔。

“地里活不忙的时候就做烧饼,每天能做200多个,串乡赶集卖,一块钱一个!”王爱荣说。儿子在外面打工,老两口在家带着孙子孙女,一家人的生活忙碌却稳定。张合山惟一担心的是,张家下一辈已经不再以做烧饼为生,“等我俩做不动了,再想吃俺张家的烧饼可就难喽!”



小小的吊炉烧饼,承载了一家人的幸福生活。



从张合山的爷爷辈开始,吊炉烧饼的香气就在张家飘散着。



农活不忙时,老两口每天要用30斤面做200多个烧饼。



分工协作,尽显老两口生活了大半辈子的默契。



红红的炉火,映出张合山一家红红的日子。