

美丽乡村巡礼

怡和苑社区:

两村共“舞”

□ 本报记者 郭继伟

寿光怡和苑社区, 由沙埠屯和戴家两个村于2009年5月组建而成, 是古城街道第一个农村社区。

“2009年7月, 社区服务中心建成, 里面有文体活动室、图书阅览室等娱乐休闲设施, 两个村的村民共同使用。”沙埠屯村党支部书记王常彬告诉记者。

怡和苑社区的两个村都有自己的广场舞队。28岁的范丽娜是戴村村民, 热爱舞蹈, 工作之余她从网上学会了广场舞、健身操、扭秧歌等。每天吃过晚饭, 她就到文化广场上去教村民们跳舞。

文化广场是2011年修建的, 有2000多平方米, 配有羽毛球场、篮球场等。

“现在, 村里的大棚处于淡季、倒茬期, 农活儿不是很忙。从下午开始, 广场上陆陆续续人就多起来了。有喝茶聊天的, 有乘凉避暑的, 还有拉家长里短的。到了晚上, 广场上就更热闹了, 跳舞的、健身的、打球的、打拳的、下棋的, 有时候还有文艺演出。”戴村党支部书记王建光说。

戴村广场舞队中, 有8人经常参加社区举办的“社区群众文化周”活动。“大伙儿都很积极, 参加演出不仅锻炼身体, 还加深了姊妹们之间的友谊。村里为我们配了2套音响, 1套演出服。两个村的村民晚上都到文化广场上跳舞, 多的时候有四五十人, 很壮观。”戴村广场舞队长刘兰芬说。

在古城街道, 每逢节假日、婚礼庆典、开业典礼等活动, 都会有舞狮队到现场进行表演。高超的舞狮技艺让百姓们大开眼界, 连连叫好, 这就是戴家舞狮队。

据王建光介绍, 戴家舞狮有近200年的历史, 去年申请为潍坊市非物质文化遗产, 舞狮队现有成员20人左右。“舞狮是从祖辈那里传承下来的, 村里每年都给舞狮队更新装备、服装, 支持我们发扬光大。每年的菜博会上, 我们有5场演出, 中秋节、元宵节、市文化艺术节等我们都去表演节目。”舞狮队主力、戴村村民王志勇说。

杨子星大爷年轻时是舞狮队成员, 如今年纪大了, 不能参加表演了, 但每次有舞狮表演, 就会跟着去凑热闹。“这不仅继承了民族传统, 还丰富了百姓的精神文化生活。”杨子星说。

65岁的王中文是戴村的退休教师。“退休以后闲在家里没啥事, 我就经常到广场上坐着, 跟老伙计们唠嗑、看文艺表演, 有时也会到社区的图书阅览室借书。阅览室有专门的管理员, 村里人都认识, 借书登记就行, 很方便。历史、文学、农业技术方面的书都有, 过来查个资料也很省事。”王中文说。

2013年, 怡和苑社区被评为寿光市文化建设先进社区。

前南河村:

人心齐了才安定

□ 本报记者 郑颖雪

“我们村人除了务农就是做生意。大家都支持村委工作, 人心齐, 自然村务建设好, 全村安定团结。”7月23日, 寿光市营里镇前南河村党支部书记王益卫说。

前南河有1500多口人, 以王姓、丁姓为主, 全村耕地面积2300亩, 其中粮田1800亩, 村民大部分种粮食, 也有少部分人种植大棚蔬菜。

为了促进村内经济发展, 加快专业市场建设, 带动农民增收, 前南河村委规划建设了煤炭市场, 发展了30多家煤炭经营户, 村民收入水平大幅度提高。

“村委提出发展煤炭经营, 大家一起商议, 大多数人认为可行, 这样我们的煤炭市场才建了起来。市场建好之后效益很好, 大家尝到了甜头, 更加支持村委工作了。”王益卫说。

经济发展了, 村民的生命财产安全更加不容忽视。为此, 前南河村成立了巡逻小组, 在村治保主任的带领下, 村民轮流, 义务对全村进行巡逻。“过秋、过麦的时候, 逢年过节的时候, 不仅路灯会亮整晚, 而且也会加强巡逻。平时, 每晚巡逻几小时。”王益卫说。

为方便村民生活, 村委投资对农贸市场进行了改造, 新建沿街楼房100多间, 发展餐饮、汽车维修等经营网点60多家。邻村的郝荣会在沿街房开了一家超市。“这个村里的人很好打交道, 在这儿做生意很舒心。全村十几个摄像头几乎把所有街道都覆盖了, 我自己又安了一个, 很安全。”郝荣会说。

为进一步提高村里的和谐度, 前南河村从2013年开始建起了四德榜。在村委, 记者看到了村里的“善行义举四德榜”, 上榜的每个人的信用情况、品行状况都有详细记录。

“有了四德榜以后, 村里尊老爱幼的风气明显更浓了, 这个事一定要坚持下去。”72岁的王成民说。

王成民的子女都在外地工作, 谈到村里的平安建设, 他有自己的见解。“我们村村民素质比较高, 村里有事都拿出来大家一起商议, 村委工作也敢公开透明。一碗水端平了, 大家没有意见, 自然全村经济和安全都搞上去了。”王成民说。

前南河村还进行了环境整治, 村内无柴草堆放, 多处设有灭火器, 防止火灾灾害。

“我们村有煤炭市场, 防火就显得尤为重要。在煤炭市场, 沿街房的各个商铺, 都有灭火器, 村委会组织人员定期进行检查, 还会对村民进行防火培训。”王益卫说。

2013年, 前南河村被评为寿光市平安建设先进村。

继获得“世界海盐生产发祥地”、“中国海盐之都”称号后——  
卤水制盐技艺成国家级“非遗”



▲寿光某盐场工人正在用传统方式制盐。

□ 本报记者 石如宽 戴玉亮  
本报通讯员 孙霞

7月16日, 文化部办公厅公示了第四批国家级非物质文化遗产代表性项目名录, 寿光卤水制盐技艺赫然在列, 入选传统技艺中的制盐技艺。

卤水制盐技艺是以地下水为原料, 利用滩涂, 结合日光和风力曝晒、蒸发, 制取饱和卤水, 进而结晶制取原盐的传统手工技艺, 主要分布在莱州湾南岸寿光一带。

寿光制盐已有4000年

“世界制盐莫先于中国, 中国制盐莫先于山东。”寿光北部沿海地区是中国古代著名的盐业生产基地。据历史文献记载, 寿光制盐起源于新石器时代, 至今已有4000多年的历史, 历经商周时期的煮盐、汉代的煎盐、元明时期的熬盐、清初至今的晒盐等发展阶段。

清初, 寿光官台场为重要盐产地之一, 雍正、乾隆时实行“恤灶惠商”, 盐滩发展到292副, 年产盐7500吨。1908年, 盐滩发展到405副, 年产盐5万吨。到1949年, 盐田达1153副, 年产原盐9万吨。

新中国成立后, 寿光卤水制盐技艺不断完善和发展, 结晶池由平晒改为塑料苫盖, 原盐生产由季节性产盐变为一年四季产盐, 年产原盐500万吨。

寿光卤水制盐自先秦时期汲地下水到现在的抽取地下水晒盐, 取卤一蒸发一结晶成盐, 其打井、修滩、取卤、制卤、结晶等工序, 都是靠人长期以来的实践经验和感觉把握进行, 口口相授、代代相传。

“从事盐业生产的人们特别注重对天气变化的精准观察, 并在实践中总结积累了许多天气谚语, 便于分析掌握天气形势, 组织原盐生产。”山东默锐盐业化工有限公司寿光卤水制盐技艺保护工作专门负责人王慧说, 寿光地区独具特色的地下水制盐技艺由此形成。

卤水制盐经过几千年的传承和发展, 寿光已成为全国重要的盐及盐化工基地。2009年在北京举行的世界盐业大会上, 寿光被确认为“世界海盐生产发祥地”。

2012年, 中国盐业协会授予寿光“中国海盐之都”荣誉称号。

保护传承迫在眉睫

“随着时代的变迁和劳作模式的转变, 卤

水制盐传统技艺越来越被人们淡忘。”王慧说, 卤水制盐全凭人的经验和感觉掌握, 富有经验的老盐工有的已谢世, 有的年事已高, 这项技艺的保护传承工作迫在眉睫。

制盐工作劳动条件艰苦, 年轻人不愿意从事, 致使卤水制盐技艺后继乏人。特别是近年来, 随着科技的进步和现代工业的发展, 机械

化作逐渐代替手工的传统技艺, 再加上工业用地日渐广阔, 占用大量的盐田滩涂, 滩田面积越来越小, 这一宝贵的传统制盐技艺目前存在比较严重的传承危机。

山东默锐盐业化工有限公司董事长杨树仁, 是当前寿光卤水制盐技艺的主要代表性传承人。“保护卤水制盐技艺, 并使之得到传

李瑞兰: 文化传承是我的职责



□ 本报记者 郭继伟

“她的专业是音乐, 会弹钢琴, 经常给我们镇村、社区、学校文化活动提供业务辅导。她还对我们进行文化音乐乐理知识、乐器、节目编排等专业培训, 起了很好的带头作用。”寿光营里镇文化站站长王桂霞告诉记者。王桂霞口中的“她”, 就是李瑞兰。

1994年8月, 李瑞兰到寿光市文化馆工作, 一直从事寿光的群众文化工作, 对基层群众文化工作更是倾注了极大的热情和精力, 注重村文化大院、农家书屋和公共电子阅览室的建设。

李瑞兰先后被评为潍坊市综合文化站规范化建设工作先进个人、文化建设工作先进个人, 省农家书屋工程建设先进个人、省农村优秀文化人才, 以及全国优秀农家书屋管

理员。同时, 李瑞兰负责的寿光市农村文化服务体系覆盖率也在2009—2011年连续三年获潍坊市年度考核第一, 2010年、2011年连续夺得全省第一。李瑞兰负责的寿光基层农家书屋建设先后被省文化厅评为农家书屋工程建设先进单位, 公共电子阅览室建设与服务示范点, 全国文化信息共享工程公共电子阅览室示范点等。

面对这么多个“第一”和“先进”, 李瑞兰只说了一句: “做好文化传承工作, 是我的职责。”

在实施镇街综合文化站和村文化大院、农家书屋、公共电子阅览室、镇图书馆建设过程中, 李瑞兰创新思路, 促进文化阵地上档升级。她还注重群众文艺培训与个人专业知识学习, 在基层文化站、文化大院等基础文化阵地开展业务指导, 下基层进行群众文化培训指导, 组织成立了多个庄户剧团和文艺演出队伍。

“我本来学的就是音乐, 工作又经常到农村, 我就顺便挖掘素材, 创作节目。这几年, 农村老百姓的生活好了, 对精神文化的追求更强烈了, 我就利用自身的特长给他们提供帮助, 我个人的业务水平也得到锻炼和提高, 这是个双赢的过程。”李瑞兰说。

李瑞兰作曲的《请到俺家乡看美景》、

作词曲的《祖国爱在我心中》两首歌曲在《中国乐坛》上发表, 论文《武帝躬耕千载颂》在《全国非物质文化遗产保护论文集》中发表, 2012年指导的群舞《一起成长》获省第七届青少年舞蹈比赛指导教师金奖, 论文《农村音乐文化的繁荣与产业化运作的探索》在2012年省群众文化学会年度评比中获得二等奖。

李瑞兰去年参与建设的田柳、侯镇、纪台、营里4个乡镇图书馆, 现已全部免费对外开放。今年, 正在建设的有羊口、台头和稻田三个。

“文化馆在我们乡镇建设的图书馆全部与市里的图书馆联网, 在乡镇上借了书可以到市里还, 也就是借借通还, 还配有专门的图书调配车, 满足了农村老百姓的阅读需求。”王桂霞说。

“深入到田间地头, 收集整理非物质文化遗产资源线索是李瑞兰工作之外的一大乐事。”李瑞兰的同事田友龙告诉记者。目前, 李瑞兰参与整理重点项目100多个, 并成功申报了月宫图、闹海、百鸟朝凤、宏源白酒酿造技艺、寿光卤水制盐技艺等5个省级非遗项目名录, 仓颉造字的传说、荷花秧歌、羊口祭海等17个潍坊市非物质文化遗产项目, 以及寿光市级非物质文化遗产名录60项, 4处传习所确定为潍水文化生态保护实验区非遗传承所, 使寿光市非物质文化遗产得到进一步传承和发扬。



寿光好味道

化龙胡萝卜: “三红”万能菜

□ 本报记者 郑颖雪 戴玉亮

“我们这儿的胡萝卜, 具有红皮、红肉、红心‘三红’及肉厚心小的特点。入口鲜嫩多汁, 质地细腻, 脆而无渣, 适合生吃。”寿光市化龙镇裴岭村党支部书记张开祥说。

寿光胡萝卜外观表皮光滑, 粗细均匀。在化龙镇, 胡萝卜的种植历史已有300多年。化龙镇气候温和, 土质疏松肥沃, 富含磷、钾、水质纯净, 具有生产胡萝卜得天独厚的地理条件。种植上采用垄栽模式, 生产的胡萝卜具有良好的外形和口感。2000年, 化龙镇被农业部评为“中国胡萝卜第一镇”。

经过多年发展, 目前化龙镇胡萝卜种植面积达4万亩, 从业人数5000多, 形成了生产、加工、销售和出口的产业链条, 胡萝卜产业已成为该镇的主导产业。

裴岭村是化龙镇的胡萝卜种植大村。村民李雪芹告诉记者, 他们村大部分村民都种植胡萝卜, 每年两茬, 还有农民种植拱棚胡萝卜。

“我们的胡萝卜不用想办法找销路, 直接送到附近的加工厂, 我们就不用了, 他们加工好后, 销往日本、韩国等国家。”李雪芹说。

裴岭村龙源食品负责人裴政文说: “我们与农民签订订单, 胡萝卜上市后, 按照市场行情, 尽量提高收购价格, 保护农民利益, 很大程度上减少了胡萝卜价格波动给农民带来的损失。另外, 我们统一供种, 统一进行技术指

导, 每年春、秋两季, 会在村里办一次胡萝卜种植、加工技术讲座。最后, 实行统一收购。”

化龙胡萝卜营养丰富、功效独特, 富含胡萝卜素、维生素、果胶、淀粉、无机盐和多种氨基酸以及钙、磷、铁等矿物质, 有“小人参”之称。胡萝卜还具有治疗夜盲症、预防心脏病疾病和肿瘤、保护呼吸道和促进儿童生长等功能。

说到胡萝卜的吃法, 裴岭村68岁的李炳富说: “胡萝卜可是万能菜, 配什么都可以, 生吃也好, 我们村里最传统的吃法就是生吃。”据李炳富介绍, 不仅做菜, 在困难时期, 用胡萝卜熬成糖浆, 还是糖果的主要来源。

“现在大家都知道胡萝卜营养丰富, 但电视上说生吃不能发挥它的营养价值, 最好拿来炖汤、炒菜, 跟油混合才好。尤其是跟羊肉炖在一起, 可以去除羊肉的膻味, 胡萝卜也能增加肉香, 胡萝卜羊肉饺子非常可口。”李炳富说。

7月22日, 记者来到化龙镇裴岭村绿岭胡萝卜专业合作社, 加工车间里满是胡萝卜的甜香, 工人们紧张地忙碌着。经过简单加工后的胡萝卜, 显得格外鲜亮。

绿岭胡萝卜合作社负责人裴升文告诉记者, 当地胡萝卜第一茬收获时间是5月到7月, 第二茬收获时间是10月到12月, 中间存在三个月左右的空闲时间, 而这个时间在内蒙古很适合胡萝卜生长, 所以他们到内蒙古承包了土地

种植胡萝卜。通过到外地种植, 把每年收获两茬变成三茬, 大大提高了经济效益。

“胡萝卜加工企业的活跃, 是当地胡萝卜产业发展的一大推动力量。”化龙镇镇长李栋

介绍, 一些村民到内蒙古和厦门等地大面积种植胡萝卜, 其中仅内蒙古就有2万多亩, 收获后运回化龙镇加工, 再销往世界各地, 实现了“种全国”、“卖世界”的格局。



化龙镇的胡萝卜加工车间。