送你一份土特产

武城煊饼：诞生于瓦砾，留香于唇齿

农村大众报记者 周桐 通讯员 于宁 李帅

“经常有周边县市甚至外省来的食客，来武城就是为了吃一顿煊饼。”在武城县老城镇的一家小店，还不到饭点，王书义就忙碌起来了。

老城镇位于京杭大运河东畔，是连接山东武城、夏津，河北清河、故城两省四县的交通枢纽。在大运河悠悠历史中，武城煊饼的制作工艺代代相传，迄今已有400余年的历史。

王书义是位做煊饼的老师傅。60岁的他生于煊饼“世家”，自20多岁接手家族生意后，以此谋生30余个春秋。他口中所说的煊饼，是一种带馅的面食，大如盘、厚如指，色泽黄亮，皮酥馅嫩。

王书义介绍，煊饼和面的手法和馅料制作、锅灶的垒制、烤制的方式都有其独特性，有“三光”“一洞两灶”“三翻六刷”等说法，缺了哪一种操作，煊饼都无法达到最佳的口感。

“和面必须用上等面粉，还要放盐。”王书义将面团不断拉抻、反复揉揣，“揉到面光、盆光、手光‘三光’，才能烤制出煊饼的酥皮。”他介绍，馅儿一般有牛肉和羊肉两种，牛肉必须配大葱，羊肉必须配香菜，且肉不能用绞肉机绞，须手工切成玉米粒大小的细块，那样才有嚼头。薄薄的面皮包上馅儿，用小擀面杖轻轻压擀成饼状，两面都刷上油，就可以烤制了。

“前有平锅不带盖，后锅有盖装砖头。”王书义这样描述烤煊饼的锅台。锅台是一洞两灶，前灶高，是烙制生饼的鏊子；后灶矮，为一个铛子；铛子上铺一层瓦砾，就是王书义所说的“砖头”。“烙饼的第一步就是把生饼放在前灶烙成型，几分钟后，再移入后灶里煎烤。”王书义一边往洞里添柴火，一边翻烤煊饼，不时刷上油，手法娴熟，动作有条不紊。

“烤制煊饼最重要的一点就是不能闲着，得让饼在锅里‘旋’起来，这也是煊饼得名的原因。”王书义的手不停拨动着鏊子中的生饼，使其通过旋转均匀受热定型，“李自成进北京时，途经武城，闻香下马，见制饼的师傅将饼在鏊子上不停地旋转，所以赐名‘旋饼’，后来改成‘煊饼’。”

饼面呈黄褐色的时侯，煊饼便出锅了，泛着油光、面皮酥脆、香气扑鼻，而王书义早已被灶火烤得满头大汗。“现在有人可能是嫌麻烦，也有人嫌瓦砾不干净，改用电锅或者天然气，那样做出来的味道就不对了。”王书义认为秉承传统的制作方法，才能做出最地道的武城煊饼。

2006年，武城煊饼被山东省名吃认定委员会认定为“山东名小吃”，2007年被德州市列入第一批“非物质文化遗产”保护名录。

传统的工具和锅灶里，瓦砾经过高温与油香混合，散发出独特的香味，食客纷纷驻足。王书义继续往灶里添着柴火，火苗越烧越旺，一如在他心里。这门凝结了煊饼师傅们多年智慧和实践经验的古老手艺，不会湮没于时间长河中。

杜桥豆腐皮：人勤水清豆皮香

农村大众报记者 刘真真 通讯员 陈晓杰

世上有三般苦：撑船、打铁、磨豆腐。勤劳的杜桥村人不怕苦，他们继承祖辈手艺，把豆腐皮做出了名堂。“杜桥豆腐皮”也因此享誉四方。

从高空俯瞰，滚滚东流的徒骇河把惠民县清河镇杜桥村抱入怀中，村南3公里，奔腾而来的黄河又带来了肥沃的泥沙。水土优越，杜桥村人在这里繁衍生息。种豆、磨豆、做豆腐皮，100多年来，杜桥村人把一张豆腐皮做到了极致。

杜桥村总共374户人家。改革开放之初，是杜桥村豆腐皮产业的“黄金时代”，那时候，全村有120多户做豆腐皮。目前，全村只有20多户群众在做豆腐皮，每天加工200斤大豆。一年四季，不停运转。

村党支部书记崔乃占自懂事起，就经常看老人们做豆腐皮，不用特地学，光看就看会了。他随口讲起做豆腐皮的流程：选豆、泡豆、磨浆、熬浆、点浆、泼制、压榨、揭皮、切皮、叠皮、装锅、糖色水煮、出锅、晾干……整个过程需要24小时。

豆腐皮连夜做出来，第二天上集卖，往往不到中午就卖光。每逢过年过节，杜桥豆腐皮更加畅销。

“虽然磨豆腐辛苦、累人，往往凌晨两点起床，但没有白下的力，我们村这些做豆腐皮的户，年均收入都在20万元左右。”崔乃占说。

杜桥村的人不但磨豆，也种豆。杜家桥横跨徒骇河，桥另一侧的大田里，1000多亩大豆即将播种。在品种上，杜桥村人专门播种蛋白含量、脂肪含量都较高的齐黄34号。

除了小家小户做豆腐皮，村里的返乡青年还建起了现代化工厂，

“杜桥豆腐皮”实现了工厂化量产。

“杜桥豆腐皮”迎来华丽转身。2008年，村民杜美收从部队转业，返乡成立了惠民县东方豆制品有限公司，专门从事豆制品生产，主打“杜桥豆腐皮”品牌。杜美收从杜桥村聘请了20余名老师傅，老师傅又带起了50多名新师傅。杜美收带着大家伙南下江苏、浙江、安徽等地，学习、提升豆制品制作工艺。

规模生产如何再现当年的老味道？好原料才能产出优质豆腐皮，杜美收坚持企业自己种大豆，为此，流转了1000多亩地作大豆生产基地。

现代技术结合传统工艺，美味诞生了。据惠民县东方豆制品有限公司经理马先光介绍，目前企业已拥有生鲜链、冻品链、休闲链三条生产链，在“杜桥豆腐皮”旗下，既有保质期三到五天的豆腐皮、豆腐干、豆腐泡，又有保质期较长的香菇豆干、黄金豆条，还有黑豆、黄豆、绿豆版冻豆腐等。

5月的阳光下，徒骇河波光粼粼。不远处，建筑面积8685平方米的现代化工厂二期项目正在建设，豆制品文化博物馆、体验馆也即将在这片土地上崛起。杜桥村与豆腐皮的故事仍在继续……

换电项目上马 骑手配送加速

农村大众报郯城讯 （通讯员**田彬彬**）“价格合理，平均下来，一天才几块钱，关键即用即换，太方便了！”李夫乾是一名美团外卖骑手，今年5月份，从“郯城党建”公众号了解到“铁塔换电”项目，便第一时间下载了App。“以前电瓶车一次充电要八九个小时，尤其是我们送餐比较忙的时候，就算是快充，也非常耽误时间，这个‘铁塔换电’做法值得推广。”

笔者在郯城县人民广场看到了“铁塔能源”充电柜，外观跟超市的储物柜类似，一组有12个充电柜。据在现场换电的骑手介绍，“弄两组电池来回倒换，也跑不了一天。自从有了充电柜，骑手可以随时更换电池，大幅度提升了配送效率。”据了解，为解决骑手电车充电难题，郯城县引进临沂铁塔公司电动车电瓶换电设备。截至目前，全县累计布设换电网点13个，形成“5分钟换电圈”。

狄成群的“口号工作法”

农村大众报通讯员 李勇军 刘瀚允

夸夸咱的村支书

“想干好就得舍小家顾大家，一心扑到工作上。”笔者见到狄成群的时候，他一边收拾床铺，一边说。

狄成群是巨野县陶庙镇狄海村党支部书记，这间10平方米左右的办公室，既是狄成群平日里办公的地方，也是他住过最多的“家”。为了工作方便，4年前，他在办公室支了一张床，有时工作太晚就在办公室住了。

“家里人一开始也埋怨，说整天心思用在工作上，家里啥活也干不了，但后来家人也慢慢理解接受了。”狄成群说。

除去一张床，办公室里最吸引人眼球的就是墙上粘贴的各种各样的标语口号：“作为党支部书记，思想要端正、作风要正派”“第一步党的精神学透彻”“要把群众的麻烦事，当成自家事来解决”“喊破嗓子，不如做出样子”……

这些写在村委办公室墙板上的口号，是狄成群自己总结的工作方法和心得。“平时遇到问题，自己就想着琢磨，解决了，用啥方法，就写出来。”他是从2018年开始总结口号的。在此之前，虽然已经干了十几年村党支部书记，但是对于如何抓好党建，如何干好工作，全是靠老经验，用老方法，按他自己的话说，是“以前学习不深，体会不透，跟得不紧”。

2018年参加的一次党支部培训班，改变了狄成群的想法，也改变了整个狄海村的面貌。通过学习，狄成群意识到村庄改变要从党建抓起。自此，该村党员分片包户，开展“网格化管理、组团式服务”。

今年3月，村里开展美丽宜居乡村建设，拓宽道路，种植绿化苗木，因涉及村民的一处闲置宅基地，工作一度停滞。狄成群先后上门七次做工作，最终，这户村民被他的诚信和耐心所打动，积极主动地配合村里的规划，确保村内建设如期完工。“做群众工作需要诚心，更需要耐心”，狄成群又总结出一个口号心得。

目前，狄海村提升改造了6公里排水沟，拓宽了1.5公里道路，主干街道完成了下水道提升改造，全村新增绿化面积38亩，绿化道路3000余米，河道6000余米，发展高标林网1000余亩，栽植楸树等绿化苗木5000余棵。

村庄美起来，还要让群众富起来。这几年，狄海村党支部领办了合作社，流转土地80亩，40余农户纳入合作社，种植大蒜等农作物，增加村集体收入7万元，群众也获得了远高于其他村的租金和分红。

对于村庄下一步发展，狄成群又提出了新口号，那就是“大力发展高效农业，吸纳更多人参加合作社”“乡村振兴的希望在人才振兴”。他告诉笔者，下一步要给年轻人搭建平台，吸引他们返乡参与建设，为乡村振兴注入活力。