

搭建乡村振兴“文化粮仓”

——黎城县黎侯镇农家书屋见闻

李剑力 郑鑫语

读书看报有去处，富了脑袋富口袋。近日，走进黎城县黎侯镇晋福村农家书屋，书架上摆满了各种各样的书籍，分类明确，整齐有序。三三两两的村民正围着书桌坐在一起，静静地阅读着有关教育、种植、养殖、农技的相关书籍，书屋内洋溢着浓厚的书香味。这里俨然变成了村民学习、传播先进文化的“小讲堂”。

“只要有时间，我就会来农家书屋，找一些自己感兴趣的书籍来阅读，充实自己，感觉很有收获。”村民范国霞说。

近年来，黎侯镇通过落实专项配套资金，使全镇12个社区和22个行政村都建起功能设施齐全、图书种类多样的农家书屋。每个农家书屋按照村民所

需所求定期更新书籍，丰富村民阅读内容，并不断提档升级，配备电子阅览室，做到传统与现代相结合。

为了让农家书屋管理员熟练掌握出版物管理、保管、服务等相关业务技能，让农家书屋有序运行，黎侯镇通过会议培训、现场指导等方式，对农家书屋管理员进行业务培训。各村还以新时代文明实践站建设为契机，组织文教、农技、科普等方面的志愿者入驻农家书屋，积极开展阅读推广活动。

提起农家书屋的好处，靳家街村党支部书记李志林说：“以前每到星期天，大人要干农活，小孩没人管；现在有了农家书屋，孩子们经常约着去书屋看

书，还有青年志愿者辅导他们做作业，既安全又能学习，真是太好了。”

农家书屋还是村民学习科技、发家致富的“加油站”。赛里村村民靳玉兰过去是依靠自己的经验搞养殖，没有专业知识指导，自从书屋里有了这套《中国奶牛》系列书籍资料后，她常常来看，给自己“充电”，并到附近奶牛养殖场学习，吸收更多的知识为自己搞好养殖“加分”。她养殖的奶牛已经从8头增长到35头。在农家书屋学习到的知识让她走上了致富路。

阅读既能让村民致富，还能让村民明理。北坊社区党委书记兼农家书屋管理员李艳芬说：“我们社区有一户人家，婆媳关系不和已有多年，经常发生

‘唇枪舌剑’，旁人劝也无济于事。自从农家书屋开办以来，她们婆媳经常来光顾，书看得多了，心胸也开阔了不少，两人还经常交流读书心得，这些交流也促进了两人生活中的沟通，她们的关系缓和多了。”

“原来的农家书屋面积小、藏书少，又是土坯房，老百姓不爱来，现在书屋条件好了，村民们农闲时来看书读报、查资料的多了。”陈村党支部书记申鑫莲说。

把书屋建在村子里，把好书送到村民手，把活动办在“家门口”，黎侯镇通过农家书屋建设推进了全民阅读活动的开展，让书香飘万家，促进乡村振兴。



近日，长子县丹朱镇东鲍村村民在田间劳作。近年来，东鲍村依托当地政策扶持与技术指导，从选种到田间管理精细操作，推动蔬菜产业全链条发展，为乡村振兴注入强劲动力。

本报记者 赵浩 摄

小厕改“改”出乡村新生活

杨亚男 王晓燕

“以前一到夏天，厕所的蚊蝇就特别多，改厕后，既干净又方便。家里和村里的环境都变好了，生活也更舒心了。”谈起农村改厕带来的变化，壶关县龙泉镇谷驼村村民郭秋梅满脸笑容。

同样开心的还有龙泉镇石堡寨村村民平华卫。“村里老年人多，腿脚都不大利索，县里为我们解决了土厕所的老大难问题，我们自己没花一分钱，真是感谢党的好政策啊！”改造后的厕所，不仅干净整洁，还装上了照明灯，亮堂又省事，

平华卫全家老小都非常高兴。

近年来，壶关县深入学习运用“千万工程”经验，将农村户厕改造作为改善人居环境、提升农民生活品质的重要民生工程，以“小角落”撬动“大民生”。通过政策支持、技术指导和全程服务，推动农村卫生厕所普及，切实增强群众的获得感和幸福感。截至目前，全县超过1.6万户农户完成了卫生厕所改造，覆盖8个乡镇的多个行政村，有效改善了农村群众的基本卫生设施条件。

在政策保障上，该县设立专项

财政补贴，减轻村民改厕负担；在技术模式上，因地制宜推广通风改良式无害化卫生厕所；在服务管理上，建立从选址、建设到维护的全流程技术指导体系，确保改造效果“看得见、用得久”。

小小厕所的脱胎换骨，映照出的是壶关县聚焦民生“关键小事”、回应群众急难愁盼的扎实行动。今后，该县将进一步完善农村改厕问题管护长效机制，切实提升改厕质量，让“厕所革命”真正成为群众满意的民生工程。

桑葚红“红”了村民好日子

路艳 亚静

近日，在平顺县青羊镇中五井村采摘园，绿叶间挂满了黑红的桑葚。一大早，就有周边市民陆续前来采摘。

“这里能品尝，还可以采摘，我们经常来，6元一盒确实不贵，纯野生桑葚口感很好。”游客刘虹虹开心地说。

游客黄江伟准备多摘几盒：“这个桑葚味道甘甜，果非常大，纯天然绿色食品，价格也公道。”

这片桑葚园的背后，是青羊镇中五井村村民申慧芳七年如一日

的辛勤付出。从品种引进、幼苗培育到嫁接管理，她让一棵棵桑葚苗茁壮成长。如今，占地16亩的桑葚园已进入盛果期。

今年由于天气干旱，申慧芳还在采摘园里安装了灌溉系统，定期为桑葚树浇水、锄草。为保证桑葚获得充足光照，她还要仔细整理枝条。“这些枝都叠着呢，见不到光就熟不了，这样把它放出来，就见光了，慢慢就成熟了。”申慧芳说。

目前，桑葚采摘园游客不断，特别是周六日和节假日，以家庭

为单位的采摘团队络绎不绝。申慧芳感慨说：“现在的游客一天比一天多，希望以后的日子会越来越好。”

近年来，青羊镇根据各村的地理环境和资源优势，大力发展战略性新兴产业，推动休闲旅游产业发展，促进农旅深度融合。桑葚、草莓、苹果、杏等特色种植蓬勃兴起，打造出一个个集休闲观光、采摘体验、科普教育于一体的乡村旅游地，让休闲采摘成为乡村振兴的“甜蜜果实”，为乡村发展注入新活力。

匠心传承酿好醋

杜云 刘波

仲夏时节，走进潞州区黄碾镇魏村，扑鼻而来的醋香味儿沁人心脾。从明代开始，该村就有老百姓在自家酿醋的习惯，采用最传统的酿醋工艺“冻醋”，并流传至今。

“我们村手工酿醋已经有600多年的历史。随着时代的变迁，感觉到传统工艺可能面临失传的情况，为了让这种手工酿醋的传统工艺能够传承下去，我便有一个自己开醋坊的想法，于是便找到村里会做醋、有经验的人一起来做这件事情。”魏村李氏醋业负责人李海波说。

手工冻醋源于民间传统工艺，酿醋所需的优质原料尤为关键，原料为小麦、大豆、玉米、小米、高粱等纯粮食，纯手工制作而成。首先将选好的原料进行多次清洗，确保每一粒粮都是颗粒饱满。选好原料后工人进行酿酒第一步——踩曲：将小麦、大豆、玉米进行粉碎再搅拌均匀，然后工人就可以开始踩曲，踩成方块储存，曲块在储存的过程中便会发酵，从而产生多菌系和多酵系物质。

小麦经过浸泡煮熟后放凉，开始进行第二道工序——发酵：玉米经过加工粉碎，捏至窝窝状后蒸熟粉碎，将两者混合加曲搅拌装入缸内进行发酵，静置发酵12天左右。

在二次发酵期间，根据发酵温度搓糟，前期过程大概半个月，待发酵均匀后，还需半个月倒糟、反糟降温，直到降至环境温度适宜，醋糟发酵完毕并按实，放置大约3个月融合，充分挥发醋的香味，整个发酵完成后再将醋糟放入淋缸中，加水，浸泡12个小时，放水淋醋。淋好的醋在零下十八摄氏度冷冻12个小时，每天捞2次冰，冻好的醋放入竹篓中控冰，这样反复捞冰大概一个星期，以提炼最精纯的醋，冻至醋酸浓度10度即可入坛。将浓缩至最精华的醋存放在阴凉干燥的地方，每年陆续增香，醋酸度也逐渐减少，醋增稠增黑，年份越高醋的品质越优。

这些工序从老一辈那里传下来，与现代工业化酿醋不同，李海波一直坚持传统醋酿造技艺，保持最终的米醋酸、香、柔、醇于一坛。

一分耕耘，一分收获。除了传统工艺的小米醋之外，李海波根据市场需求，持续加大新产品的开发力度，开发了米醋、小麦醋、高粱醋、玉米醋等产品，销售形势向好。

醋是调味品，更是舌尖上的艺术品。让一粒粮食变成一滴醋，这种魅力深深吸引着李海波，也给了他坚守的能量。