

项城:万亩红高粱映红农民致富路

记者 张志新 文/图

“手扶着红高粱,笑一下。好,就是这样。”话音刚落,余先生就按下了手机快门,为同事拍下了一张以红高粱为背景的照片。近日,位于项城市区新大桥以东沙颍河南岸的红高粱进入成熟期,由于这里红高粱种植面积大,酷似电影《红高粱》里的场景,吸引众多市民前来观赏,一时成为网红打卡地。

在我国,红高粱产区主要集中在东北地区、内蒙古东部以及西南地区丘陵山地。在大家的印象中,虽然豫东平原一带也种植有红高粱,但规模往往不大。那么,项城为何出现成方连片的红高粱,当地气候是否适宜?种植过程是否复杂?产量和销路如何?带着这些疑问,记者前去一探究竟。



农艺师查看红高粱长势

宜种植

项城有5万多亩红高粱

迎着秋日阳光,走在项城市区新大桥以东的沙颍河南岸大堤上,河道旁一望无际的红高粱绵延数公里,一排排、一束束随风摇曳,蔚为壮观。走近一看,红高粱长势喜人,穗大丰硕,颗粒饱满,与田间劳作的农民构成了一幅丰收景象图。

红高粱,是高粱的俗称,是禾本科一年生草本植物。因为高粱颖果呈淡红色至红棕色而得名。性喜温暖,抗旱、耐涝。在中国种植较广,其中以东北各地最多。

今年,郑郭镇孟营行政村的杨克永流转土地460亩,全部种植红高粱。他说:“红高粱一般在6月麦收后种植,到10月成熟收割,耐干旱,防倒伏,除了做好病虫害防治外,整个管理过程不需要太复杂。今年夏

秋季节雨水少,不少玉米因干旱可能造成减产,而自己种植的红高粱几乎不受影响。”

“红高粱是一种很好种植的经济作物,对土壤等自然条件要求不高。因为项城属于温带季风气候,集南北之长,四季分明,完全适宜种植红高粱。”项城市农业农村局农技推广中心高级农艺师王军志介绍,相比其它经济作物,红高粱抗旱、种植技术简单、劳动强度不大,生产效益良好。

近年来,随着酿酒、饲料、化工等行业的快速发展,市场上红高粱需求量越来越大,价格也越来越高。为此,项城不少农户瞅准这一时机,通过流转土地,把红高粱作为一个优势产业来做,种植面积逐步扩大。据了解,今年项城市郑郭镇、丁集镇、贾岭镇、三店镇、永丰镇等地种植红高粱总计有5万多亩,红高粱已成为当地农民增收致富的又一特色经济作物。

收益好

助民增收鼓腰包

红高粱品种很多,按用处来分包括食用高粱、饲用高粱、糖用高粱和帚用高粱。按特点可分为大小红高粱、白高粱、梗高粱等。

在项城种植的红高粱主要有粮糯一号、红缨子、晋酿四号、都糯201等品种。由于品种不同,其产量也大不相同,但经济收入都十分可观。

采访中,记者了解到杨克永种植的红高粱品种为粮糯一号,具有籽粒均匀饱满,易脱粒,籽粒糯质等优点。

“我这460亩地种植的全部都是粮糯一号,亩产预计1000斤左右。按照订单价格,每亩收入可达1600多元,除去必要的种子、化肥和农药,每亩纯收入800元到900元,比种植玉米要强不少。”杨克永说。

杨克永的经济账在红高粱种植大户刘铁全这里得到了印证。今年47岁的刘铁全种植红高粱已有3年,主要有晋酿四号、都糯201两个品种,其中晋酿四号产量更高,亩产预计可达1500斤左右,按照市场价计算,每亩收入在2500元左右,除去各项成本,每亩纯收入近1500元。

“今年我种植红高粱7870亩,远远满足不了酿酒厂家需求。明年,我准备扩大红高粱种植规模,带领更多群众走上致富路。”刘铁全信心满满地说。

不愁销

“订单农业”打开广阔市场

红高粱作为我国大多数白酒的重要酿造原材料之一,在我国酒文化历史长河中占据着不可动摇的地位。近年来,随着白酒行业的迅

猛发展,白酒企业对红高粱需求量越来越大,大都采取“订单农业”。

杨克永种植的460亩红高粱走的就是“订单农业”。他说:“我同河北一家酒厂签订有合同,种植的红高粱全部由他们收购,有多少收多少,不担心卖不出去。”

同样,项城市绿色农业投资开发有限公司依托村集体专业合作社,种植红高粱6000亩,全部为红缨子品种,是酱香型白酒的酿造原料。“我们公司信阳一家向茅台集团直供红高粱原料的企业签订了订单,所有红高粱全部由这家企业收购,这样既有利于公司发展,也有利于农户增收。”该公司相关负责人刘雪峰说。

目前,项城拥有红高粱种植大户100多家,由于采取“订单农业”,产品根本不愁销路。“订单农业”的出现,为项城红高粱种植提供了便利,也使种植户和企业实现了“双赢”。②16

胡辣汤进京“南北通吃” 杨凤花献艺以解乡愁

——周口“非遗”胡辣汤进京交流侧记

□记者 乔小纳 文/图



杨凤花在北京牡丹园九妙坊餐厅熬制胡辣汤

今年中秋节,来自周口淮阳的杨杰终于在北京喝到了“对味儿”的胡辣汤。他说:“想家的时候就喝碗胡辣汤,找遍北京喝的味道都不对,今天,杨大姐的这碗汤真是喝出了老家的味儿,喝完干活就更来劲了!”

杨杰口中的杨大姐是来自西华县逍遥镇的杨凤花。中秋节前夕,受在京周口籍人士的邀请,她自备食材和器具,驱车千里,携国家级非物质文化遗产代表性项目“逍遥胡辣汤制作技艺”走进北京。作为省级非物质文化遗产项目代表性传承人,杨凤花在北京餐饮名店、机关单位、劳动一线等现场熬制近千碗正宗胡辣汤,为河南籍老乡和省外各界人士呈现了一场“五味中和熬出彩,一碗热汤传千年”的味觉传奇,受到社会各界欢迎。一锅锅热气腾腾的胡辣汤,俘获了京城食客们的味蕾,也抚慰了不少在京工作生活的河南籍人士的味觉乡愁。

地道熬制在眼前 八方食客齐追捧

在互联网和科技工作者云集的牡丹园九妙坊餐厅,胡辣汤受到八方食客的热烈追捧。店家早早挂出“非遗美食,走进北京”的宣传海报,腾出后厨空间请杨凤花团队现场熬制。活动期间,不少顾客坚持每天预约和“打卡”。暑去秋来,融入数十味中草药的胡辣汤以其特有的辛温香燥成为这个季节里驱寒祛湿的独特美食。逍遥胡辣汤作为民间风味小吃,历久不衰,以厚重的文化底蕴和独有的风味享誉中原乃至全国。

福建籍顾客叶立国说:“得知胡辣汤传承人进京的消息,我连续3天邀约家人、朋友前来品尝。在这份地道的胡辣汤里,我们喝到了南北共融的味道。”

粤菜专家、九妙坊创始人张志民表示,逍遥胡辣汤工艺独特、回味无穷,和各大菜系皆有“灵魂呼应”之处,既有人间烟火味,又可登大雅之堂,是行走于大江南北的中华美食。

一碗一勺道乡愁 一招一式尽传授

祥记饭店是北京一家以豫菜为特色的知名酒家。在这里,杨凤花为顾客

近距离展示胡辣汤的吊汤、热锅、勾芡、加料等工艺流程,娓娓道来胡辣汤的饮食文化和历史传承。不少河南籍顾客和餐厅工作人员早闻其名,纷纷与这位“胡辣汤明星”合影留念。

周口籍人士、著名书法家丁谦说,胡辣汤作为河南早餐文化的代表性符号,是在外河南人的一种家乡记忆,乡友们在其中喝出了温故知新的味道;胡辣汤也是一张交往交流的特色名片,让外地朋友喝出了别开生面的新体验。

据国家统计局公布的《中国人口普查年鉴2020》,河南省流向北京市的人口有近130万。在北京市丰台区的志广果蔬配送基地,河南籍务工人员占80%。在得知不少老乡无法返乡共度中秋后,杨凤花来到基地,为员工们现场熬制了一大锅真材实料的胡辣汤,并且把熬制工艺全程无偿传授给基地食堂的厨师,以便老乡们日后随时能品尝到正宗的家乡味道。这不是杨凤花第一次无偿传授胡辣汤的熬制工艺,在此之前,她曾多次为家乡的困难群众、职业院校学生免费培训胡辣汤制作技艺,让他们掌握一技之长,实现勤劳致富。

兼容并包放异彩 文化赋能产业兴

杨凤花作为杨家胡辣汤第12代

传承人,1972年高中毕业后就跟随父亲学习胡辣汤熬制技艺。目前,老杨家胡辣汤料生产车间已拥有28条生产线,安排300多名当地农民就业,年产值达1.5亿元。

为壮大胡辣汤产业,扩大品牌影响,增加农民收入,西华县委、县政府统筹布局区域经营,引资6000多万元建成胡辣汤产业园,扶持发展胡辣汤料龙头企业16家,汤料产品占全国市场份额的90%以上。全国逍遥胡辣汤店面投资100万元以上的店铺2000多家,仅西华逍遥镇外出经营逍遥胡辣汤的经营者就有近4200户,从业人数达2.6万人。逍遥胡辣汤产业极大撬动了当地种植、养殖、产品加工等特色产业发展,带动的直接和间接产值达48亿元,帮助10多万群众增收,成为助力脱贫攻坚和乡村振兴的重要抓手,实现了一碗汤撬动一个产业,一个产业致富一方群众。

胡辣汤的渊源和发展闪现着中原文明的传承和流变,向来受到社会各界的关注。活动期间,《人民日报》《光明日报》等媒体和文化界人士专门就胡辣汤的流传和影响与杨凤花展开探讨。

人民文学出版社总编辑李红强表示,历史文化和现实生活向来是文学创作的重要基石,中华传统美食常

见于不少优秀作品,成为作家们的素材富矿。逍遥胡辣汤特征突出、美誉度高,具有很大的文化创作潜力,未来非常有望出现以胡辣汤为脉络的优秀作品。

文化从业者张弛认为,胡辣汤浓缩着“中庸和”的传统智慧和“兼容并包”的中华气度,呈现着漕运兴盛、商业文明的历史图景,更是流淌着“在五味杂陈中越熬越出彩”的中原精神和民族基因。逍遥胡辣汤制作技艺,不仅能在特色小吃行业更上一层楼,还能在更大的文化传播场景中更加出彩。

逍遥金汤熬出彩,胡辣奇香溢京城。在当前大力弘扬和传承非物质文化遗产、实施文旅文融合战略双轮驱动下,在“道德名城、魅力周口”的发展策略下,西华县委、县政府和各级文旅部门上下联动,多方发力,持续挖掘逍遥胡辣汤的文化内涵,积极探索胡辣汤产业发展新模式和新业态,谋划建设以逍遥古镇、逍遥文化为主的文旅小镇,未来计划打造集饮食文化传承、技术研发、标准化生产、品鉴研学、旅游观光等于一体的全链条胡辣汤观光工业园,齐心协力推动这碗熬了千年的美味珍馐走得更远,让世界爱上这碗汤。①6