

约吧,一起去摘红红的柿子

第五届郑岗柿子文化旅游体验月活动启动



本报讯 10月26日,荥阳市2018年全国扶贫日暨荥阳市第五届郑岗柿子文化旅游体验月活动开幕式在体育场举办。荥阳市各乡镇、相关单位和40个贫困村第一书记、热心扶贫工作的企业代表300多人参加了开幕式。本届体验月活动10月26日~11月26日,共有看柿乡美景、登塔山祈福、逛农产品庙会、摘柿子、做柿饼、采菊东篱、体验农事,参加农民体育赛事等8项内容。

崔庙的柿子品种繁多,如火罐儿、八月黄、甜柿、水柿、灰柿子、小柿子、桶轱辘、搅半夜、憋烂锅等品种。其中,水柿、灰柿子,晒柿饼最好;火罐儿皮厚,鲜柿子耐储存,放红柿最好;甜柿、八月黄、桶轱辘、搅半夜不但能晒柿饼,而且吃鲜柿子最好,其果肉金黄、含糖量高、鲜嫩脆甜。水柿子

晒出的柿饼,肉质鲜红透亮,柔软酥脆,丝蜜爽口,在别处见不到、也吃不到。

崔庙柿子种植历史悠久,源远流长,久负盛名。据后魏《齐民要术》记载:“黄柿出洛诸州”,从南北朝至今,荥阳柿树已有2000多年的栽培历史。柿子在崔庙、在荥阳成为特产经济,历史上被誉为“荥阳柿子甲天下”的美称,崔庙称为“柿子之乡”和“柿子之都”,1993年被评为郑州十大历史名产。

在镇政府的大力推动下,郑岗柿子是崔庙镇以郑岗村为代表,辐射带动全镇各村发展柿子产业,把柿子产品做大做强,把柿子文化做好做美。郑岗柿子文化旅游体验月活动已成功举办四届,在省内外引起巨大反响。

记者 姚辉常 通讯员 颜冰 文/图

■ 乡镇书记代言农产品

扶贫红果子:构建产业带动新格局

崔庙镇党委书记 赵国君

“北石榴,南柿子”,与荥阳北部河阴石榴齐名的是荥阳南部山区的崔庙柿子,柿子产业崛起为荥阳脱贫攻坚产业发展新格局。

荥阳柿子已有2000多年的种植历史,以崔庙镇郑岗村最为密集。所产柿子皮薄、色艳、无核、甘甜,制成的柿饼、柿醋风味独特。2012年“荥阳柿子”还成功申请成为国家地理标志保护产品。

然而,前些年抱着这个“金娃娃”的郑岗村群众并没有过上富裕生活。驻村工作队走街入户,深入查访发现,郑岗村自然环境条件差,柿树品种更新缓慢,树龄老化严重,柿饼晾晒工艺落后,没有统一的品牌观念,群众缺乏发展信心……

“病症”号准了,就要“对症”下药。在“村村有特色产业、有新型

经济合作组织、有集体经济收入、户户有增收项目”的精准扶贫指针指导下,在驻村工作队的帮助下,郑岗村发展柿子产业的步伐日渐加快:邀请农业专家针对柿树种植维护开展专业培训;引导群众改变种植观念,发展连片种植柿树230余亩;组织专业技术人员对柿苗优选、嫁接;修建18座晾晒大棚,购置新式削皮机,推行吊晒工艺;在原有欣欣柿子农业合作社基础上,新成立一个农业合作社,把8户贫困户以及今后动态产生的新识别贫困户作为股权股东,享受每年收益的10%作为分红,保障其稳定增收渠道;引进专业化企业对柿子相关产品包装开发,推出品牌柿子醋、柿叶茶、柿霜糖、柿子醋饮、柿木根雕等特色产品;从吃、看、玩上做文

章,拉长柿子产业链条,种好“柿”业兴旺树,结出万“柿”如意果。

如今,郑岗村已经发展柿树3万余株,年产柿子近100万公斤、柿饼近15万公斤。

为进一步提升郑岗柿子的知名度,郑岗村连续举办了四届柿子文化节活动,大力推进集观光游、休闲度假、体验参与等多样化形式于一体的复合模式,游客既能体验到山村世外桃源般的惬意,又能在登高望远中品味千尺塔山的历史古韵。同时,柿子产品营销也为郑岗群众广开财源,最终实现文化、体育、旅游、经济互利共赢。

每到金秋时节,在郑岗村、郑庄村的丘陵、山坳里,柿子风景成为山村一景,吸引着游客纷至沓来,带动郑岗甜蜜“柿”业蒸蒸日上。

■ 扶贫美食

火焰鹅:点燃味蕾的一把火



塔山景区,美的不仅仅是景色,还有那佳肴“火焰鹅”。

记者刚到塔山景区的饭店时,慕名而来的游客正在品尝这个佳肴,几个人围着圆桌,迫不及待地筷子伸向火焰鹅,在入口那一瞬间,满满的满足感,一脸不可置信,对于火焰鹅,很多人对它的印象仅仅停留在“知道”这个阶段,并不了解它。“我同事之前来吃过,他说特别好吃,极力推荐我过来尝一下,之前从来没见过,不知道用鹅肉居然能做出这么好吃的食物。”一位来自外地的游客这样说。

在中原地区,人们都是选择吃鸡或者鸭,吃鹅的相对比较少,饭店做出色香味俱全的鹅菜更少。在央视《舌尖上的中国》看到广东顺德有一道叫“火焰鹅”的美食,塔山景区负责人到广东顺德考察,发现口感相当不错,适合中原人的饮食习惯。

中原人的饮食习惯是喜欢口味重一点儿,塔山景区就开发出重辣的、麻辣的、五香的火焰鹅。去年火焰鹅一出现在塔山,就引来郑州的、焦作等地的食客。

火焰鹅之所以如此风靡,

这离不开独特的烹饪手法。火焰鹅又称为火焰醉鹅,这是因为在做过程中,将做熟的鹅肉装进圆锅里上桌,服务员往锅里倒入米酒,随后点火。蓝色的火焰吸引人眼球,也将鹅的鲜味和酒的香醇浑然一体。咬下一口过后,鹅肉浓郁的香味在口腔里迅速蔓延,米酒的香气淡淡溢满,鹅肉舒爽嫩滑。

火焰鹅风靡还在于难被超越。“我们用的鹅都是早晨宰杀,保证了鹅的新鲜。”塔山景区有关负责人介绍说,像郑州城区的饭店如果做火焰鹅,难免会用冷冻的白条鹅,鹅的味道就没有那么美了。

鹅是塔山景区自己放养的。塔山景区有两片上百亩的核桃园,由于缺乏人员打理,地里草就疯长。怎么办?锄草得雇劳动力,增加成本。后来经过朋友推荐用鹅,因为鹅是吃草的动物。塔山景区引进的是法国的朗德鹅,这种鹅又肉质鲜美。为了去除草腥味,塔山景区用了多道程序,食客才能够品到鹅的鲜味。

火焰鹅就像持续燃烧的火,为塔山景区带来更多游客,为当地村民增收致富。

荥阳时报 李明庆 文/图

■ 扶贫人物

邵开平:不只是“秋葵哥”

“一场秋雨一场凉,十场秋雨就结霜。”秋天,正是养肺的好时机,有一种养肺作用绝佳的蔬菜:尾部尖尖,里面黏黏,生长朝天像羊角。当然有的地方也称羊角豆、补肾菜、越南芝麻等,它就是黄秋葵。

邵开平和他的河南邵氏生态农业科技有限公司就是以黄秋葵种植、生产、深加工、研发一体化为主要发展方向的,经过五年的追寻与探索找到了一条秋葵种植、深加工、线上线下相结合的销售模式于一体的产业链式的发展模式。开发出了黄秋葵花茶、速冻秋葵、秋葵酵素、黄秋葵养生茶、黄秋葵精品礼盒养生茶、黄秋葵大礼包、黄秋葵香辣牛肉酱、黄秋葵油等一系列深加工产品。认识他的人都亲切地称他为“秋葵哥”。

“选择黄秋葵,是为了改变老家种植结构单一、经济效益低下的劣势。”邵开平说,“从黄秋葵的生长特性来看,完全可以作为经济作物进行规模种植,我们发现黄秋葵的价值不仅在于食用,它的很多成分还有进一步深加工的潜力,可以生产更多有价值的衍生品,带动农民致富。”

邵开平紧跟国家扶贫政策,充分发挥作为负责企业应该承担的社会责任,积极主动参与到国家制定的扶贫攻坚战中来。今年,邵开平在崔庙镇的厂房正在建设中,没有产生经济效益,然而他仍拿出大笔资金帮扶贫困户。“我对黄秋葵产业充满信心,也是感谢荥阳社会各界对我的无私的帮助。”邵开平说。

邵开平不仅自己助力荥阳精准扶贫工作,而且把朋友引到荥



阳。荥阳南部山区比较适宜种植艾草,他把荥阳介绍给一位从事艾草产品研发、生产的朋友,准备将崔庙镇王泉村山地流转,种植艾草和桃树,让王泉村早日脱贫致富。

将来,还能够称呼邵开平“秋葵哥”吗?称呼他为“扶贫哥”,如何呢?

荥阳时报 李明庆 文/图