

乡村产业新发现

编者按:

春潮涌沙澧,奋进正当时。在全市上下满怀期待迎接市两会召开之际,我们整装出发,将笔墨与镜头投向广袤的乡村热土。即日起,本报推出“乡村产业新发现”系列报道,组织记者深入各县区乡村振兴第一线,探寻各乡镇在培育特色产业、构建产业链条、激发创新动能、建设特色园区等方面的生动实践与丰硕成果。我们将记录车间里的忙碌身影,倾听田野上的创新脉动,展现一幅幅热气腾腾的高质量发展基层图景。我们期待通过这些来自前沿的报道,让您感受漯河发展活跃的脉搏,领略广大干部群众锐意进取、实干担当的精神风貌,进一步凝聚共识、鼓舞干劲,为市两会的召开奏响昂扬的基层序曲,汇聚起全面推进中国式现代化建设漯河实践的磅礴力量。敬请关注。



①

小香菇释放大“魔力”

■文/图 本报记者 姚晓然

1月28日,室外寒意正浓,源汇区大刘镇蔡庄村的香菇大棚里却暖意融融。种植户李永齐通过手机APP实时监控棚里的温度、湿度等数据,轻点屏幕即可启动“智能喷淋”系统。这并非科幻场景,而是蔡庄村依托智慧农业设施,推动传统种植转型升级的生动实践。

一朵小小的香菇,如何让曾经靠天吃饭的蔡庄村,成为源汇区科技兴农的标杆?答案就藏在大棚的智能设备中,更藏在农民从“会种地”向“种得好”的观念转变中。

“如今,我们的香菇产业通过科技赋能,实现了从传统种植向智能化管理的跨越。”李永齐告诉记者,智能化管理不仅让香菇产量翻倍,更有效降低了种植成本。

记者在李永齐的香菇种植基地看到,14座标准大棚排列整齐。走进大棚,菌棒摆放整齐,几名村民穿梭在菌架间采摘、搬运新鲜香菇,一派丰收繁忙的景象。

大棚顶部,黑色喷淋头错落布设,李永齐可以根据棚内温度和湿度数据随时打开喷淋头开关。“这些水雾喷得非常均匀,大棚内的温湿度传感器能实时捕捉棚内数据,确保香菇的生长环境始终处于最佳状态。”李永齐说。

2019年,李永齐开始发展香菇种植。那时,他还存在着农业靠天吃饭的思想。经过这几年的探索发展,他彻底摆脱了传统种植的局

限,完成了从靠天吃饭到科技种田的转变。

在李永齐的带领下,记者走进菌棒标准化生产车间,一台台菌棒自动化装袋机映入眼帘。“过去五六个人忙活一整天,只能完成1000多个菌棒的装袋;现在机器一小时就能装数百袋。”李永齐说,2025年投入使用的菌棒自动化装袋机,直接节省近七成人工成本,也让种植户从繁重的体力劳动中解放出来。

科技赋能让香菇产量节节攀升。2025年9月开始出菇至春节后收尾,李永齐的单个大棚可产出香菇4万余斤,且根本不愁销路。基地每两天采摘一次鲜菇,采购商直接拉走,实现产销两旺。

“我们的香菇每斤批发价5.5元,都卖到了深圳、上海等大城市。香菇采摘后48小时就能端上北上广深消费者的餐桌。”李永齐笑着说。

在科技提效增产的同时,香菇产业也为周边农户提供了在家门口就业的机会。蔡庄村及周边的刘村、大陈村不少村民,尤其是留守妇女和老年村民,纷纷来到香菇种植基地

“这边的角度没对齐,得再调整一下。”1月29日下午,在城乡一体化示范区姬石镇小潭村的一家制鼓厂里,电锯的轰鸣声此起彼伏,60岁的闫银山正和同伴俯身忙碌,为即将完工的大鼓加装钢圈,动作娴熟、神情专注。

在小潭村,制鼓技艺已传承百年。“以前,村里很多人都会制鼓。我们村制鼓的名气大得很,上海、石家庄的客户都来进货,农闲时家家户户都忙着制鼓。”76岁的村民吕顺财说。闫银山从小在这样的氛围中耳濡目染,十几岁时就开始跟着叔叔学习制鼓技艺。

随着时代的变迁,

传统制鼓技艺渐渐式微,小潭村制鼓的人越来越少,最后仅剩闫银山的叔叔独自坚守。2019年,闫银山的叔叔离世。眼看百年制鼓技艺就要断了传承,闫银山满心不舍:“这门老技艺是俺村的根,不能在我们这代断了。”怀着这份执念,他毅然接过叔叔的制鼓作坊,开始全身心投入制鼓事业中。

为了让制鼓技艺更好地延续,闫银山把自家院落改建成了功能齐全的加工车间,炕屋、生产区、储藏室一应俱全。“木材和牛皮是制鼓最主要的材料,都得选上等的,半点儿马虎不得。”闫银山说,制成一面鼓要经过多道工序:先精挑优质椿木,刨成木板后入炕烘干,再按鼓的尺寸切割成长短、厚度一致的弧形木片,拼接缝合形成鼓的雏形后,在鼓口加装钢圈增加牢固性;随后将经过脱毛、鞣制等工序的黄牛牛皮蒙在鼓上,通过反复踩压提升牛皮韧性;最后钉上鼓耳朵,再根据客户要求抛光、上漆。这样的一套工序下来,一面质感上乘的成品鼓才算完成。

在仓库里,一面面制作精美的大鼓摆放整齐,红色的鼓身上绘着金色龙纹,喜庆又大气。“我爱人曾学过蛋糕裱花,这些龙纹都是她用金粉描上去的。”闫银山说。

合缝机、抛光机、平口机、踩鼓机……车间里的一台台机械设备运转有序。这些设备都是闫银山根据生产需求自己研制的。“研制这些设备前前后后用了一年多时间,每台设备都要反复画图、制作、调试,发现问题及时修正。那段时间满脑子都是设备改良的事儿,经常睡不着觉,头发都白了不少。”闫银山笑着说,过去,单是木片合缝就需要两人以上协作

完成,踩鼓皮更是需要三五个人同时忙活一整天。如今有了这些设备,一个人操作机器半小时就能完成合缝等工作,不仅大幅减少了人工投入,还确保了产品质量。

除了改良制鼓设备,闫银山还研究改良传统制鼓技艺,在鼓心加装了四根弹簧。“鼓心加装弹簧后,鼓的回音效果大大提升,鼓声更浑厚、更有穿透力,不管是在庙会上表演使用还是日常使用,音效都更出彩。”闫银山说。如今,他制作的鼓不仅畅销省内,还远销山东、河北等省,赢得了客户的广泛认可。

制鼓之余,闫银山还发挥自身特长,牵头成立一支文艺队,带着队员们到周边村的庙会上表演。“表演既能展示我们的制鼓技艺,又能给乡亲们带来欢乐,每次演出都很受欢迎。”闫银山说,文艺表演不仅丰富了村民文化生活,还让更多人了解了小潭村的制鼓技艺,为这门老技艺的传承增添了活力。

谈及未来,闫银山满怀憧憬:“我希望能把制鼓产业做大做强,带动村里更多乡亲就业增收,让大家都能靠这门老技艺过上好日子。”

党的二十届四中全会明确提出,要扎实推进乡村全面振兴。姬石镇政府相关负责人表示,将积极协助闫银山推进制鼓技艺非遗项目申报工作,同时在品牌打造、市场拓展等方面给予其全方位支持,助力其打响小潭村制鼓特色品牌、持续提高产业发展影响力,让这门百年老技艺真正成为带动乡村产业振兴的新引擎。



②

坚守百年制鼓技艺

■文/图 本报记者 张玲玲

老酱飘香富乡邻

■文/图 本报记者 张玲玲

1月28日,在位于郾城区裴城镇田古东村的河南省酱元堂食品有限责任公司院内,晒棚里千余个陶缸整齐码放,工人们各司其职、有序忙碌,有的俯身翻拌,有的清理缸沿,有的进行封口作业;生产线上,自动化分罐包装设备平稳运转,将醇香的酱料精准分装。“我们的酱坚持采用传统工艺、纯手工制作,是名副其实的漯河老味道。”公司负责人杨学正的话语里,满是对这门技艺的珍视。

2023年年初,在外创业小有成就的杨学正回到村里,发现家族几代人坚守的酱豆制作技艺面临无人传承的窘境,内心焦急万分。“我打小就吃奶奶制作酱豆,这门技艺不能在我们这代人手里失传。”杨学正说,他联合妹妹杨静共同创业,成立了河南省酱元堂食品有限责任公司,立志将这门技艺传承下去。为还原百年制酱的乡土本味,他选择在老家建厂,将村内闲置的学校改造成生产车间,并聘请经验丰富的老艺人坐镇指导。

记者走进该公司的晒棚,一股浓郁的酱香扑鼻而来,看到每个陶缸上都张贴着入缸日期。“你看这缸酱,入缸日期是2025年7月12日,至少要经过180天的自然发酵,才能成就醇厚口感。”杨学正指着酱缸说,“每年夏天,我们会选用优质黄豆、自然成熟的西瓜为原料,在三伏天完成煮豆、拌粉、发酵、入缸、浇淋西瓜汁等关键工序,此后便是日复一日地翻晒养护。每天定时翻晒,既能保证酱料色泽红润,又能让风味物质充分沉淀,最终形成这回味无穷的独特口感。”

“酱也是有生命的,透气性至关重要。”杨学正说,他们坚持使用透气性极佳的陶缸作为发酵容器,既能让酱料充分呼吸自然空气,促进有益菌群发酵,

又能锁住本味。同时,发酵过程中产生的有益菌群,也让这种传统美食兼具风味与健康。

为了让更多人品尝到这种传统美食,杨学正积极开拓市场:在市区开设门店,将酱缸直接搬到店里,让市民直观了解传统制酱工艺,同时结合现代健康理念改良配方。“过去的西瓜酱盐味偏重,现在大家更注重饮食健康,我们反复调试,减少了盐的使用量,西瓜酱的口感更清爽。”杨学正说,他还在原味酱基础上研发出五香和香辣两个口味,并推出黄豆酱、甜面酱等产品。丰富的产品赢得了消费者的喜爱。

在发展企业的同时,杨学正不忘反哺乡邻,为村民提供了十多个就业岗位,让村民实现家门口就业。“在这里干活,既能挣钱补贴家用,又不耽误照顾老人和孩子。”正在工作的村民韩秋霞笑着说。

在村民眼中,“酱元堂”不仅是就业增收的工厂,更是充满温情的“快乐驿站”。杨学正将每周六定为“放松日”,在公司院内一角垒起大锅台,精心布置了

一片休闲区域,吸引周边村民和游客前来体验制作美食的乐趣。“每到周六,院里就欢声笑语不断,来玩的大人和孩子都能找到乐趣。”杨学正说。

致富不忘乡邻。杨学正一直牵挂着村里的乡亲父老,逢年过节总会购置米、面、油等上门看望慰问村里的孤寡老人和残疾人,为他们送上温暖与祝福。“平时村里有啥活动,杨学正都特别热心、积极参与。”田古东村党支部书记郭林强说。

谈及下一步发展,杨学正信心满满:“我们将逐步扩大生产线,提升产品科技含量,引入专业灭菌技术,进一步丰富产品品类,让漯河老味道走出漯河、走向更广阔的市场。”



③

① 村民正在大棚内采摘香菇。

② 闫银山在检查鼓的质量。

③ 杨学正在翻拌酱豆。