



# 鹰城人餐桌上的缕缕乡情

□本报记者 李科学 文图

饱满的金色稻谷倒进机器,翻滚、传送,须臾,雪白的大米哗哗奔涌而出,小小的加工坊里弥散着稻米特有的香气。

“咱曹镇人从小吃着水库的水、曹镇的米长大。这米,好吃呀!有一种乡愁。”1月13日下午,湛河区曹镇乡曹西村党支部书记王军伟感慨道。

曹镇万亩良田,给鹰城人餐桌上带来的,是那一口满满的幸福。



▲在曹镇乡曹西村村史馆,村党支部书记王军伟展示去年收获的稻子。

►阳光下,曹西村村委会委员杨会芳掬起一捧曹镇大米,粒粒晶莹洁白。



## A 得天独厚 一方水土育一方大米

曹西村总共有1120多亩耕地,1100来亩种植的是水稻。每到夏天,村里池塘荷花盛开,稻田间白鹭飞翔,恍惚间仿佛到了江南,一派水乡韵味。

水稻是一季,每年10月收割后,轮播麦子。1月13日,田里冬小麦已十来厘米高,目之所及满满绿意。

曹镇乡位于白龟山水库之畔,水量丰沛,水质极佳,富含矿物质和微量元素。“曹镇的土质好,黑土地,土壤松散肥沃,一捏就碎,通透性好,适宜种水稻。”王军伟说。

每年5月18日放水育秧,经过50多天孕育,6月底7月初家家户户开始插秧。国庆节过后,金黄的稻子成熟,田间地头是忙碌的收割机和人群。沙河水和黑土地相得益彰,种出的大米口感筋道,煮粥黏糯,香气萦绕,回味清甜。

在村史馆,除了曹西村的历史介绍和村里的老物件展览,还存放着几捆晒干的稻谷。“去年没有病虫害,收成好,亩产1000斤(1斤=500克)到1500斤。看这水稻粒粒饱满,碾出来的大米晶莹洁白。”王军伟很自豪。

“咱们这里的稻子生长时间长,碾出的大米营养价值高、口感好。”53岁的水稻种植户孔红杰说。

曹镇水稻种植已有千年历史,相传北宋时曾为宫廷贡米,但由于沙河泛滥无序,以前旱涝不保。“修了水库之后,曹镇受益了。没有党和政府修建的水利工程,咱这儿是不可能大规模种植水稻的。”王军伟说。

## B 日新月异 从人工到现代化种植

据《平顶山市志》记载,1958年12月5日,白龟山水库一期工程动工,1960年9月基本建成蓄水。1962年12月以后,连续进行三期续建工程,1966年10月竣工,控制流域面积1310平方公里,设计灌溉面积50万亩。自此,曹镇乡水稻种植蓬勃发展。

下秧、育秧、薅秧、插秧、收割,一度全靠人工。王军伟上小学时,开始下地跟着家人种稻。从育秧池里薅出大把秧苗,一手分秧一手栽,连着半天埋头苦干,直腰的工夫都没有,回到家就完全不想动了。两个好手连运带薅,插一亩秧起码得两天,更何况是小孩子。“全家一起干,几亩地光插秧就得十天

半月。收割、晒稻、捆扎、摔打,全靠人工,前后起码得忙活一星期,还得全是好天。”

后来有了收割机,可以将稻子放倒,但还得人工捆扎、晾晒。直到联合收割机出现,才解放了劳动力。“机器经过,稻谷分离为稻粒和稻秆,稻粒直接流入机器上的口袋中,袋子装满放在地里,后面跟着的人扎口,大大节省了人力。”曹西村村委会委员杨会芳说。

2019年11月,曹西村股份经济合作社(集体经济)成立,流转土地统一作业,自动化程度更高了:打药采用无人机,去年还用上了插秧机,实现了插秧自动化。“下秧时,

直接下到机器配套的秧盘上育苗。”育好苗的一卷秧盘放置在机器上,开动机器即自动插秧,非常高效。“去年插秧时,20多亩地一天就插完了。”王军伟说,“去年引进了新品种水稻,今年还要推广机器插秧,整合土地资源,建设高标准农田,实现农业现代化。”

在设于曹西村的曹镇乡红鹰创业工程孵化中心,整齐地码放着760袋“黄金睛”大米,累计15万余斤。这是曹西村股份经济合作社今年的一部分收成。“都是外边订的货,准备运出去。”王军伟说,村集体经济搞好了,从“输血”到“造血”,村民越来越有盼头。

## C 精益求精 曹镇米产品创出品牌

村民陈占旗开了一家大米、面粉加工厂,每年10月份稻米收获后是加工稻米的旺季。1月13日下午,刚好有顾客来加工稻米,他开动机器,将金色的稻谷放进去,经过清理、砻谷、谷糙分离、碾米等程序,白米哗哗地从出口涌出,流入预先准备好的口袋中,空气中飘散着大米特有的香气。

“新米抢手,加工好就卖了。”陈占旗说,“曹镇米筋道、味儿香。”每年水稻收获季,许多市区、鲁山、叶县等地老顾客驱车来到曹镇买米,因为这里“货出地道”。“忙得不行,生意特别好。我就没出门卖过,在家里就抢完了。”

稻子全身都是宝,没有一点废料。从小种植稻米,陈占旗对稻米的感情很深。早些年他做草苫生

意,用稻秆制作的草苫子覆盖在塑料大棚上,有极佳的保暖效果。近几年,他转行做粮食加工。加工过程中分离出的稻壳以及包含碎米等在内的米油都大有用处。稻壳可以用于造酒,是一种重要的辅助发酵物,可以提高淀粉利用率,提高出酒率;碎米可以用于发酵做米酒,或加工成米糝;米油还可以制作饲料。“专门有人到加工厂来收,很抢手。”陈占旗说。

在陈占旗的加工厂,100斤稻谷可以出70斤大米,去年的精大米价格是每斤5元;另外产出15斤稻壳,每斤价格为5角;还有15斤米油及碎米,每斤价格是1元。

说起曹镇米线,鹰城家喻户晓,生产米线的作坊主要集中在曹西村。曹镇种植有专门用于加工米线

的稻子,年产米线能达到五十万斤,米线每斤售价3元至5元。“深加工创造的经济效益十分可观。”王军伟说。

除了本市,曹镇大米产品还销往郑州、洛阳、许昌等周边地区。2017年12月22日,原农业部正式批准对“曹镇大米”实施农产品地理标志登记保护。粤港澳名厨协会及全国各地美食协会也相继来曹镇考察签约,曹镇大米逐渐走向全国市场。

如今,曹镇乡下辖27个行政村中有15个村种植水稻,种植总面积达1.3万余亩。作为中原地带的“鱼米之乡”,游客纷至沓来,也促进了稻米产业的发展。

昔日沙河泛滥处,如今目之所及皆良田。