

编辑:吕薇
排版:蔡腾飞
校对:刘佳

一江碧水向东流

长江大保护十周年
长江流域地市媒体百村蹲点调研行

沃土生金粉飘香

郴州日报记者 王路莎 唐思思



村头村搬迁后的规范建房。

罗泽辉 摄



村民在晾晒米粉。

卢经纬 摄

深秋,凌晨3点,湖南省郴州市西河岸边的薄雾像一层轻纱笼着稻田,在苏仙区栖凤渡镇的村头村,71岁的曹晓琴已经在米粉作坊里生起了柴火。

米浆在铁锅里“咕嘟”冒泡,她握着竹筛在锅中轻轻一荡,米香混着柴火味漫过窗棂。

天亮了,河边的稻田里,65岁的陈连牙正带着村民巡田。他蹲下身对记者说:“2006年洪水漫到这儿,12个组泡在水里,我家房子塌了。”如今,倒塌的房屋处已复垦出了100多亩农田。

这个曾被洪水围困的村庄,正用一碗米粉的香气、一片稻田的金黄,讲述长江大保护背景下“绿水青山就是金山银山”的动人故事。

搬家,搬出美丽家园

村头村离郴州市区27公里,由原南香村、丰塘村合并而成,湘江的次级支流西河贯穿全村。

陈连牙是合并前南香村的老支书,他告诉记者,当年,村民大都依水而居,以水谋食,再在岸边种上水稻,风调雨顺的年景,村里的日子也还算好过。

可是,2006年受台风“碧利斯”影响,整个郴州市暴发了百年难遇的洪涝灾害,南香村受灾严重。

“当时村里有20多户的房子完全倒塌,120多户

被鉴定为危房。”陈连牙回忆,当时村“两委”经过深思熟虑和征求村民意见,大胆做出了将所有村民撤离河岸的决定。

村里开始广筹资金。

红十字会等慈善机构的捐赠来了,村里在外创业的企业家、经济能人的捐款来了,民政部门的帮扶资金也来了。很快,一栋栋整齐漂亮的民居拔地而起,村民们搬进了新家,告别了忧心水患的日子。

如今的村头村,3座污水处理站日夜运转,西河水质从Ⅲ类提升到Ⅱ类。村里大力推进清洁村庄行动,美化、亮化、绿化、净化村庄,加强小游园、小果园、小花园、小公园建设。目前,全村改建新建无害化卫生厕所1000余户、建设农村公厕6座,卫生厕所普及率达100%,村容村貌也由原来依靠硬件建设的“一时美”向全民参与治理的“长久美”转变。

河边建起了风光带步道,田里冬季种植油菜,夏季种植彩稻,形成“春看油菜秋看稻”的天然田园风光。

每年3月,1200亩油菜花竞相绽放,村里都会举办油菜花节。一片金色的海洋与青山、农屋构成一幅美丽的田园画卷,吸引数万游客沿着步道走进金色花海。

“在保证粮食生产及安全的情况下,用好‘赏花经济’大力发展乡村旅游,推进一村一品、一村一景、一村一业,推动乡村成线成片成景发展,实实在在带动了农业增效、农民增收。”苏仙区栖凤渡镇村头村第一书记、乡村振兴驻村工作队队长李峥说。

良田沃土“换皮肤”了

“你看这片地,三年前还是长满野草的‘空心村’,如今踩上去软乎乎的,黑土能攥出油!”村头村党支部副书记曹祚斌蹲在田埂上,抓起一把泥土在手里捻了捻,阳光透过指缝洒在新翻的田垄上,泛着湿润的光泽。

这片20亩的土地,曾是村里的“伤疤”——老宅基地垮了半截,荒草比人还高,坑洼处积着雨水。

2020年春天,几辆满载黑土的卡车打破了这里的

沉寂。“那土是从G4高速工地上‘请’来的宝贝!”曹祚斌笑着回忆。当时,村里从G4京港澳高速苏仙段良田镇运来不少“熟土”进行平整,形成了如今40厘米厚,约20亩的良田。

工程渣土变良田沃土,就是这么“神奇”!

“40厘米厚的耕作层,都是能种出好庄稼的熟土啊!”苏仙区自然资源局的技术员跟着卡车来指导时,村民们才知道这“土搬家”的学问:修高速路时,工人特意把表层肥土剥离保存,如今填到村里的荒地上,既能让旧宅基地“重生”,又不浪费一寸好土。

“沃土‘搬家’,运送到异地‘安家’,是保护最优质的土壤资源、实现建设项目占用耕地‘占优补优’的重要举措。”苏仙区自然资源局耕保股股长邵炳文说,通过耕作层的再利用,可以改良新增耕地的土壤,提升耕地质量,改善生态环境和生产条件,对探索创新性保护耕地发挥积极作用。

为了平整土地,村支书带着大伙儿拿铁锹、推板车,忙了整整一个月。为了让“换肤”后的良田安好“家”,村里把这片土地流转给当地种植合作社,并签下3~5年合约,推动土地增值变现。

“目前,这块土地用来栽种水稻,预计能为村级集体经济年均增收30余万元,村民人均增收1.3万元。”曹祚斌算着土地经济账,对未来充满期待。

一碗手工切粉的“绿色传承”

苏仙区民间曾流传一句俗语:“油铺的油粑粑,五里铺的粥,栖凤渡的鱼粉。”前两者早已失落,唯独栖凤渡鱼粉走出小镇,走向了全国,成为郴州早餐的一张名片。

“过去建新房、过寿,亲戚朋友就做一箩筐米粉,上面覆一张红纸送过去,主人在西河里打上几条鲜鱼煮米粉款待客人。”村头村的老人介绍说,这种淳朴的乡村礼仪,在商业社会中逐渐式微,“现在都是打红包了”。再加上手工切粉工序繁杂,耗时耗力,慢慢地,很少有人愿意做手工切粉。

十年前,村民曹晓琴从广东回到村里。自从她的孩子在广东安家,她就搬到广东帮着带第三代。眼看孙子越来越大,自己也思乡情切,就回到了这片生养她的故土。

那时候,曹晓琴已61岁,可她闲不住,拾起了村里的传统手艺——做手工切粉。

“米要用当地的早稻,晚稻太黏,不适合做粉。”曹晓琴介绍,米浸泡的时间,根据气温不同而随时调节,“夏天1小时就行,冬天要3个小时,秋天早晚气温不同,泡米的时间也就不同。”

米泡好后,是磨浆。“要磨得细,一次米不能放太多,不能太快,而且要经常清洗、打凿石磨的槽。”她右手推动着磨盘,介绍其中的“玄机”。

“凌晨3点起来磨浆,柴火烧到天亮,粉才有这股香!”曹晓琴的作坊里,竹筛上的米粉在阳光下泛着微光。村头村的手工切粉只放米浆和茶油,不再放任何添加剂,味道最正宗。

十年间,手工切粉从村民零散制作的“糊口生意”,变成了带动村民增收的“金产业”——纯米制作的米粉销往内蒙古、新疆。

“冬天才壮观,家家户户都做粉,前坪全是晾晒的粉皮。”曹晓琴说,现在食客们慕名而来,手工切粉一时供不应求,村民们捡拾起搁下多年的制粉工艺,“现在有30多家”。天晴的冬日,家家户户炉火旺盛,米香弥漫,能见到阳光的空地里,满是粉皮在微风中飘扬。

从“与水争地”到“依水兴业”,这个曾被洪水围困的村庄,如今用油菜花田、米粉作坊和清澈的西河水,写就了长江大保护的生动注脚。正如曹祚斌所说:“不是不开发,而是换种活法——守着西河的水,做着干净的粉,赚着生态的钱!”