

“海霞姐，妹子想给您烙葱花大饼吃！”

记者 刘彦章 吕冰汝/文 梁照曾/图

12月25日,记者再次深入一线,采访西华县迟营镇前喜岗村致富能手王春丽。说起中央电视台主持人海霞作为扶贫大使,今春来迟营镇孙庄村参加巩固拓展脱贫攻坚成果与乡村振兴发展大会时,她没能当面向海霞介绍自家的黑麦挂面等产品,王春丽甚感遗憾。

王春丽说,为了让来西华参加扶贫行的海霞吃上前喜岗村的美食,她当时在家里忙着剁菜、炒饭,和面、烧锅,蒸黑麦面,兴奋地期待包子早点儿出锅,赶紧给海霞送去品尝,为此缺席了孙庄村的巩固拓展脱贫攻坚成果与乡村振兴发展大会,将自家的黑麦挂面孤零零地摆放在现场,以至于海霞想了解黑麦挂面时,少了她这个解说员的专业介绍。

“好在啊,当天她来前喜岗村,在俺家吃的午饭,就坐在俺堂屋里,吃的是我蒸的黑麦面,手擀的黑麦面条……海霞还夸俺家的饭够味儿!”王春丽兴奋地说,“俺是海霞的粉丝,喜欢看她主持的节目,她来俺家,太惊喜,太仓促,没让海霞吃好,也没来得及跟她合影!”王春丽责怪自己太腼腆了,“我种的小葱,自家养的鸡下的蛋、自家养的鹅……都是无污染、绿色的,没有来得及让海霞尝一尝。海霞姐,你再来前喜岗村,妹子一定给你烙葱花大饼、炖柴鸡子,让你多尝一下俺前喜岗村的美食。”感慨之余,王春丽隔空相邀,让记者感受到这位致富能手、前喜岗村“巧媳妇”的豪爽。

前喜岗村红火的乡村经济离不开王春丽夫妇

面朝黄土背朝天,土中刨食为饥寒。经过改革开放40多年的发展,农村已经刨出了穷根,甩掉了穷帽子,一改过去的贫穷样貌。近年来,农民思考的是如何利用独具特色的农耕资源,摸索出一条新型的生态经济可持续发展之路。

位于西华县城南五六公里的迟营镇前喜岗村,正在尝试着走出一条适合自己的特色发展之路。

走进前喜岗村,一条垂柳掩映的水泥路通向村里,路两边一边是扶贫产业基地,有西华规模较大的老丁家胡辣汤生产车间、黑小麦食品加工厂等;另一边是多元化生态养殖场,鸡、鸭、猪、鹅、鸵鸟、孔雀等成群结队,或是在林间自由地“散步”,或是在生态畜舍里,吃着没有抗生素与添加剂的饲料。

一路走来,让人感觉前喜岗村正在悄悄地发生变化,当地村民正在描绘一幅生态与经济良性互动的崭新画卷。

这一切的变化离不开村里的两个人物,他们就是前喜岗村黑小麦专业合作社负责人王军晖、王春丽夫妇,二人可谓是最前喜岗村乡村经济的“设计师”。

记者见到王春丽时,这位70后“巧媳妇”正忙着收拾新收购的黑小麦。“来啦,我忙得脱不了身!”随着一阵爽朗的笑声,王春丽一阵风似的从工厂里走出来,眼神中透着机灵,言

行中充满活力,性情豪爽干练,又厚道淳朴——这是王春丽给记者留下的第一印象。王春丽告诉记者,她和丈夫在经营中各有分工,丈夫负责企业的整体规划与发展,她则负责全面工作,对内要管理好所有员工,对外要统筹好原材料购进、产品销售等。总之,她忙得就像一个陀螺,一刻都闲不下来。

王军晖、王春丽夫妇不仅是前喜岗村的“智多星”,也是村里创业致富的“领头雁”。他们在村头经营着一家农资经销店兼银行代办点。夫妻俩坚持卖农资20多年,社会接触面广,经历的事情多,头脑灵活,做起生意来路子也广。他们认为,这么多年来,乡亲们靠种植小麦、大豆,或者做一些小本生意,很难彻底改变乡村经济面貌,为什么不根据市场新需求,开发土地资源,发展农村生态经济呢?于是,他们一边自己办企业,一边与村里、镇里结合,利用自己的人脉资源,开展招商,招来了胡辣汤食品厂等企业。王春丽夫妇还出资租赁村民的土地,陆续投资千万元,打造了生态观光养殖区,还挖了两个鱼塘,吸引垂钓爱好者,发展乡村旅游,硬是把一个寂寥的乡村地带得红红火火。

这一切拓荒式的铺垫,揭开了前喜岗村生态经济振兴的序幕。

干生意如摸着石头过河,路子越走越宽

王春丽告诉记者,她和丈夫是高中同学。1994年,她大专毕业后,被分配到安阳市一家企业当会计,与王军晖结婚后,到前喜岗村生活。这里的村民世代靠种地为生,没有什么好营生。女儿两岁时,王春丽夫妇在家门口开了一个农资门市部,同时又喂养了200头猪,就这样干了十多年。后来,国家开始重视生态环境建设,她决定响应政府号召,实施产业转型。

“那时候,猪圈里的猪粪流到外面的坑塘里,臭气熏天,我自己都感觉对环境不好,不能干了,必须转型。”王春丽告诉记者,有一天,一个村民到自家农资门市部里问卖的有没有黑小麦种子。“黑小麦?有什么用?”“吃啊!能降血压、降血糖,对身体好。”王春丽很惊喜,她查了一下黑小麦的资料,眼前为之一亮。她和丈夫商量后认为种植黑小麦市场前景好,符合社会新需求。于是,王春丽夫妇把猪卖了,租赁村民的30亩土地,开始种植黑小麦。经过近几年的发展,种植规模已达1000多亩。黑小麦丰收了,但是问题又来了,找不到销路,咋办?夫妻俩一合计,决定买几盘石磨,磨成黑小麦面粉出售,同时酿黑小麦酒。

“磨面也不是‘白汉’能干的,中间经过了许多次失败。为

了保障质量,磨出的面粉,我先蒸成馍尝尝。”王春丽说,“刚开磨出的面有点儿碜,后来多方咨询,才知道麦子磨面之前,有一道用活水洗麦的程序,后来好不容易把这个问题解决了,但是其他问题又一个接一个地蹦了出来。”

“磨出的麦麸子咋办?黑小麦的麦麸营养价值很高,卖了太可惜。用麦麸子喂养鸡、鹅、猪等,不仅肉质更好,而且鸡蛋、鹅蛋的营养价值更高。”王春丽说,她和丈夫又租赁30多亩土地并进行绿化,散养鸡、鹅等家禽。当时,草丛里到处都是鸡蛋,这些鸡蛋通过亲朋好友的介绍往外销,供不应求。

面粉产量增加后,王春丽又琢磨着做成黑小麦挂面。后来,她又琢磨着上一条做焦饼的生产线。她说干就干,立即买来设备,并雇佣村里的留守妇女前来打工。如今,黑小麦挂面、黑小麦芝麻焦饼已经成为王春丽家的招牌产品,受到了全国各地消费者的青睐。

“干一行,摸索一行,两眼一抹黑地干。”谈起这些年的经营,王春丽感慨,有苦有乐,充满艰辛。性格豁达、乐观坚毅的她,眼神中也泛着一丝苦楚。

为饭桌上的健康美食而奋斗

“感谢镇里各位领导这么多年一直支持扶助我们!”王春丽说,他们的生意,起初有相当一部分是镇里往外推介的,包括销售黑小麦酒、黑小麦挂面和焦饼等。

当记者问起未来的发展规划时,王春丽思考半天,笑道:“还是这样发展,边干边摸索经验。只要有恒心,就能做大做强。”

“未来,我们主要还是做健康餐饮。”谈起饭桌上的健康美食,王春丽的神情充满执着,她坚定地认为,只有不打农药、不用转基因种子,使用农家肥种出的庄稼和蔬菜才是最健康的,口感也是最好的。她种植的蔬菜,喂养的鸡、鹅等,几乎都是原生态的。她家的小厨房也因此成为客户们追求美食的地方。也是基于此,中央电视台主持人海霞来到西华后,县里特意将午餐安排在她家。海霞在她家吃得很香,却与女主人只打了个照



王春丽正忙着收拾黑小麦。



黑小麦食品加工厂的挂面生产车间。



多元化生态养殖场内饲养的猪。



黑小麦食品加工厂的厂区一角。