

“昨日黄花”今又开

□晚报记者 杜欣 金月全 文/图



淮阳黄花菜迎来丰收年



上了岁数的淮阳人都记得，过去农家都喜欢在房前屋后、田间地头种些黄花菜，留作过年时烩菜所用。作为“河南省十大著名特产”之一的淮阳黄花菜，有着2000多年的栽培历史，独特的地理自然环境造就了淮阳黄花菜独特的品质。外地黄花菜多产于山地、丘陵等贫瘠的土地，唯独淮阳黄花菜产于平原，其“双层六瓣、七个花蕊”的特点更是独一无二。因此，淮阳黄花菜自古享有“席上珍品”和“观为名花，用为良药，食为佳肴”的美誉。早在汉朝时期就已闻名全国，成为朝圣的贡品。上世纪50年代开始，淮阳黄花菜种植面积大大萎缩，仅零散分布在几个乡镇，因为黄花菜的种植和加工基本上还是采用传统的方式，技术落后，产量低，采摘季节遇到恶劣天气易发生霉变，从而影响了黄花菜的品质和农民的收入，加之缺少品牌保护和市场管理，与其他农产品相比，黄花菜效益明显低下，一度成为“昨日黄花”，被当地村民所冷落。

如何将淮阳黄花菜这块金字招牌重新做大做强，让它成为支撑一县经济、致富一方农民的大产业？近年来，随着淮阳县旅游事业突飞猛进的发展，旅游产品成了“香饽饽”，在当地政府的大力支持下，淮阳黄花菜开始了规模化种植。为规范淮阳黄花菜的栽培和加工，该县先后成立了淮阳黄花菜开发办公室、黄花菜科技研究所、淮阳黄花菜种植协会，强力推进黄花菜无公害生产基地和农产品检测体系的建设，申报并取得了国家地理标志保护产品称号。眼下，淮阳黄花菜已开始大面积采摘。从过去的零零星星，到濒临灭绝，再到如今的连片种植、产业化经营，淮阳黄花菜走过了一段曲折的路程之后，又一次绽放于古陈大地。



一名女孩在采摘黄花菜

1 中国的“母亲花”

日前，记者在翻阅资料时，看到2009年5月份的《新民晚报》上刊发一篇短文《中国“母亲花”是萱草》。萱草是什么？萱草又叫忘忧草、金针菜、黄花菜。

文章中说，在母亲节，人们常按欧美国家的习俗，向母亲献上一枝康乃馨，以表达自己对母亲的感激和祝愿。其实，中国也有自己的“母亲花”，而且出现得很早。这中国的“母亲花”是什么呢？据专家考证：中国的“母亲花”是萱草。

萱草之所以很早就成了中国的“母亲花”，是因为早在2500年前的《诗经》里，就有了“北堂幽暗，可以种萱”的句子。句中的“北堂”，在古代专指士大夫家庭主妇的居室，后来衍生而成母亲居室的代名词。因此，所谓“北堂种萱”就是在母亲的居室前种植萱草。又根据《博物志》“萱

草，食之令人好欢乐，忘忧思”的记载，可知古人相信：食用萱草，能使人减轻甚至忘记忧愁（这正是萱草又被称为“忘忧草”的原因）。了解了这两点后，再进行合情合理的推测，不难发现：“北堂种萱”，其人应是即将出家远游的孝子，他之所以“种萱”，目的是在自己出家远游后，减轻母亲、或使母亲忘记因牵挂儿子而产生的担忧、顾虑、愁苦之情！母子之间的殷殷情意，于此可见一斑！孟郊《游子》云：“萱草生堂阶，游子行天涯；慈母依堂前，不见萱草花。”表达的也是这种情意。

王冕《偶书》曰：“今朝风日好，堂前萱草花。持杯为母寿，所喜无喧哗。”叶梦得的诗云：“白发萱堂上，孩儿更共怀。”因此，后人便尊称母亲为“萱堂”，萱草亦得“忘忧草”之别号，而“北堂

植萱”也引申为母子之情。萋萋其叶，秀秀其华，萱草焕发出一种外柔内刚、端庄典雅的气息，使人感到温存而和蔼——难怪古人将其比喻为慈母的音容笑貌。苏东坡曾赋诗曰：“萱草虽微花，孤秀自能拔。亭亭乱叶中，一一芳心插。”他所述的“芳心”，就是指母亲的爱心。于是，萱草成为了母亲的代称，也就自然成为我国的母亲之花。

淮阳县是全国黄花菜主要产区之一，这里的黄花菜是久负盛名的名贵特产，它以“独具七蕊、菜条肥厚、油分充足、色泽金黄、耐煮发脆”的特色而驰名中外。无论是荤配、油炸还是凉拌，均是醇美可口；把它腌制成酱菜，更是别具风味。此外，黄花菜的花、叶、茎、根还是很好的中药材，具有忘忧、安神之功效。

2 淮阳黄花菜的神奇传说

一黄姓好心老妇煮些黄花菜送给他吃，一段时间后，陈胜的全身浮肿慢慢消退，身体强壮起来。后来他与吴广组织农民起义，成为一名农民领袖，陈胜为感谢黄婆婆之恩，请她常住在家里，并把萱草称为忘忧草。当陈胜、吴广率领农民起义军攻下陈州（今淮阳县）建都称王时，士兵们在兵荒马乱中，把生机盎然的黄花菜践踏得不成样子，当地有个名叫金针的姑娘，看到这种情形十分痛惜，于是就对其精心管理栽培，结果这些黄花菜死而复活，棵棵长得亭亭玉立，开满迷人的鲜花。陈州人为纪念金针姑娘，便将黄花菜起名金针菜。

而对于这些传说，《陈州府志》的记载是：5000年前，农业鼻祖神农氏在宛丘（淮阳）的神奇五谷时，发现萱草花蕾具有治疗百病的神奇功效后，就作为一种药草种植。后人又根据《诗经·古今注》中的“欲望人之忧，则赠以丹棘”，将萱草改名“忘忧草”。秦末农民起义军首领陈胜在陈州建都称王，曾被黄姓农妇赠忘忧草治病且痊愈，为纪念之将“忘忧草”更名为“黄花菜”。宋

朝诗人张耒郊游陈州，品尝黄花菜后写下了千古绝句“莫道农家无宝玉，遍地黄花是金簪”。

宋朝时任陈州太守汲黯为了朝贡需求和改善民生，在陈地实行了“黄花税赋”，即每十斤贡菜可免一人税赋，从此黄花菜身价倍增，种植面积不断扩大。

经过几千年的精心培植，淮阳黄花菜以其特有的“双层六瓣、七个花蕊”享誉海内外。黄花菜是风味独特的美味佳肴，它质地筋脆，且以菜条肥厚、油分充足、色泽金黄、口味醇美著称。这种独一无二的特性是由淮阳独有的气候、土质、水质等综合因素形成的，离开这片土地这些特性就会丧失，因而淮阳黄花菜对环境条件有极强的依附性，是区域性极强的地方特产。淮阳黄花菜也是难得的保健品。《本草纲目》中记载：黄花菜具有健脑、益智、抗衰老，降低动物血清胆固醇，清凉去火、止血止痛，明目、消炎、消肿、催乳等保健功能，长期食用能预防老年痴呆、风湿关节痛、脑溢血、动脉粥样硬化、鼻出血、大小便不通、乳房肿块、产后不乳等疾病。

3 万亩沃野尽“金针”

眼下正是仲夏季节，黄花菜陆续进入采摘旺季。记者在淮阳县林蔡镇村民李艳山的黄花菜种植基地看到，一方肥沃的大田，束束黄花迎风待开。

“不能等它开，得快点儿摘，开了的黄花菜就不能用了。”李艳山说，目前采摘黄花菜完全靠人力。一般是早上天一亮开始，摘到9时，他赶在这个时间段把地里待开的菜搜寻一遍，是因为天气炎热，花说开就开，开了花的黄花菜就不能加工成干货了，从口感到品相都受影响。黄花菜采摘偏早，成熟度低，风味品质不佳；采摘偏

晚，易开花散蕾。一般情况下，淮阳黄花菜在6月中旬至7月中旬，花蕾发育至九成熟、长度5cm以上、顶部呈黄褐色、中部呈青褐色时采摘。淮阳黄花菜采取传统蒸制加工工艺，蒸制温度60至90摄氏度，蒸制时间为10至20分钟，最长不超过30分钟，蒸制好的花蕾在10小时内晒干或烘干至含水量15%以下，干制率为14.2%至16.6%，单位营养物质含量较高，菜条肥厚，色泽鲜亮，富有弹性，每公斤不超过2150根。

据了解，2008年，李艳山与当地十多位农民签订了土地流转合同，承包了180亩土地，并在

当年就种上了黄花菜。接下来，李艳山没有等待，开始尝试小批量收购、包装当地黄花菜。没想到推向市场后，家里根本存不住货。

“管理得好的话，干菜亩产可达200公斤以上，每亩纯收入至少可达5000元。”李艳山向记者介绍说。

据悉，目前淮阳县像李艳山这样的种植户有12个，带动周边5000多户农户种植黄花菜，种植规模达18000多亩，年销售鲜黄花菜1.2万吨、干菜1300多吨，远销加拿大、韩国等国家和北京、上海、广州、武汉、郑州等20多个大中城市。