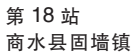
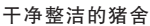


编辑/郭怡晨 E-mail/zkwbgye@sina.com

□晚报记者 马治卫 杜欣 郭坤/文 朱海龙/图



固墙镇位于商水县东南部,东与胡吉镇接壤,南与上蔡县崇礼乡为邻,西与姚集乡和上蔡县东岸乡交界,北靠汾河与化河、袁老两乡隔河相望。总面积 82 平方公里,总人口 8.9 万人。2012 年被命名为“中州名镇”、“河南省国土绿化模范乡镇”,2012 年被表彰为“省级生态乡镇”。



固墙镇是全市畜牧强镇,生猪养殖更为闻名。采访组一行到达固墙镇后,在该镇人大副主任谭红生的陪同下,迫不及待地参观了该镇新落成的标准化养殖示范园区。

一走进示范园区,一排排彩钢瓦房搭建的养殖房便映入记者的眼帘,若不是亲眼看见,记者真不敢相信这些错落有致、漂亮整洁的房子是用来养猪的。但记者寻思着:再标准的养殖场、猪圈也难改过去那种“粪水横流、臭味扑鼻”的状况吧!

然而，走进大北农集团高效养殖科技示范场，记者却发现猪舍整齐、环境优美，而且闻不到丝毫异味。见记者有些诧异，谭红生向记者介绍：“我们这儿的每个猪舍都配备有专门用来净化空气的臭氧机。而且整个养猪场分为饲养区、污水处理区等，有效改变了传统养猪场又脏又乱的形象。”

经过严格消毒,记者来到饲养区,发现每个猪舍的室内恒温都控制在 22 摄氏度至 25 摄氏度。在产仔舍里,一排排“产床”排列规范、整齐,一头头能繁母猪被卡在只有一个身位的栏舍里,一旁是它们产出的仔猪。在保育舍,记者看到齐刷刷的高架床错落排开,见有人靠近,小猪仔们一阵蹦跶。“在高架床上,粪便不沾身,小家伙才能快乐成长。”该养猪场老板张坤兴致勃勃地说。育肥舍内,小猪仔个个鬃毛发亮、膘肥体健。张坤介绍,在养猪实践中,给猪仔们营造舒适清洁的环境以及适宜的温度,并搞好防疫检测,配好营养餐,会大大提高养猪

效益。“俺这个养猪场有能繁母猪 150 头，一年可出栏猪 3000 多头，正常年份每年有 100 多万元的利润。”张坤说，“目前，俺有固定客户，根本不愁销路。”

“镇政府不仅提供养殖技术，还给我们提供重点项目调度资金。”说起致富之道，张坤顿多感慨。他说，能繁母猪补贴、重大猪病免费免疫、扶持推广标准化养殖场……这一系列政策扶持不仅提高了他的养猪场抵抗市场风险和病害风险的能力，也增强了他扩大生猪养殖规模的信心。

“目前，全镇存栏百头以上的生猪养殖场有 872 个，生猪年存栏 21.8 万头，年出栏 40 多万头。”谈起养猪规模，该镇党委书记邓昌峰掩饰不住内心的喜悦。目前，总投资 45 亿元的泰国正大集团 100 万头生猪全产业链项目已经与固墙签约，该项目将采用集种植、养殖、屠宰、加工、食品、销售于一体的全封闭的现代化养殖模式。该项目的落地，不仅能降低饲养成本、增加了企业效益，还能带动该镇畜牧业快速发展。

邓昌峰表示,固墙镇将紧紧抓住与正大集团 100 万头生猪全产业链项目签约的良好机遇,通过“种植-饲料-养殖-屠宰加工-商业连锁-冷链物流”一体化的全产业链条式发展模式,进一步扩大规模生态种植面积,以全镇现有的畜牧养殖龙头企业为依托,大力发展畜产品深加工企业,拉长产业链条,提高产品附加值和市场竞争力。

固墙镇不但是农业大镇、畜牧强镇，地方名吃也独具特色。如今，漫步在商水县城、周口市区，您会发现不少饭店打出“固墙捞面”的招牌。“固墙捞面”不但品质优、口感好，而且历史悠久，至今已有 400 多年的历史。

采访组在胡吉镇采访时,胡吉镇党委书记孙玉合也对“固墙捞面”赞赏有加。孙玉合透露,固墙,胡吉起初属于一个建制,“固墙捞面”最初起源于胡吉镇的东拐村,后来固墙镇肖马庄的肖姓人从东拐村刘师傅那里学得做面手艺,并在传承中加以创新,将“固墙捞面”逐步发扬光大。

“固墙捞面”遇水不散的秘诀在哪儿？在固墙镇政府做饭多年的彭国民师傅告诉记者，“固墙捞面”之所以成为面中精品，主要在于它的制作工艺：用鸡蛋加少许精盐和面；长时间擀压，直到面皮薄得拿起后可看见对面人的轮廓；水滚下锅，滚起即捞，快速置入冰凉的水中，这样面条才会遇水不散，出水不粘。

在采访组的提议下,彭师傅现场表演了“固墙捞面”的做法。只见他拿起已经醒好的面,放在一块黑板大小的木质案板上,时而按压,时而推擀,一会儿使用单擀

固墙，古时《淮阳志》称互乡，《上蔡志》称固墙，后沿袭上蔡称谓至今。固墙镇历史文化厚重，境内现有楚国孰城遗址、赵匡胤囤粮遗址、朱元璋上马石、马策寺白玉石佛祖塑像等名胜古迹。在固墙镇政府所在地西侧，还立有孔子与两辩日小儿的塑像。经考证，“两小儿辩日”的故事就发生在固墙。

相传，孔子到东方去游学，途中路过固墙时看见当地两个小孩在争论。孔子询问他俩争论的原因。一个小女孩说：“我认为太阳刚出来时距离人近，而正午时距离人远。”另一个小孩却认为太阳刚出来时离人远，而正午时离人近。前一个小女孩说：“太阳刚出来时大得像车上的篷盖，等到正午时就像个盘盂，这不是远处的小而近处的大吗？”后一个小女孩说：“太阳刚出来时清清凉

杖，一会儿大小擀杖轮番使用，擀法变化多端。经过 1 个多小时的擀压，一张薄厚均匀的面皮就擀成了。接下来是切面条、下面条、捞面条，这其中每一步都各有学问。中午时分，“固墙捞面”终于出锅，记者盛上一碗，配以蒜泥黄瓜，番茄鸡蛋，吃着温润光滑、筋而不硬、润滑可口，让人回味无穷。

“固墙捞面”好吃,“固墙热豆腐”也毫不逊色。1997年,时任国务院副总理的朱镕基视察周口时,“固墙热豆腐”被列为宴席名牌食品。豆腐制作工艺介绍,“固墙热豆腐”好吃的关键是制时不用石膏,全用清浆。当地群众说,“固墙热豆腐”吃时要趁热,而且要浇上特制的辣椒汁,才会美味可口。邓昌峰说,固墙镇北靠沙河,下一步镇里计划在沙河旁建个豆腐庄,以便让游客们边品尝豆腐,边欣赏做豆腐的工艺,真正把“固墙热豆腐”经营成文化品牌。

除了“固墙捞面”、“固墙热豆腐”，固墙镇还有一种民间美食“小米糟”，其颜色金黄，味道甘甜，食后令人叫绝。同时，“固墙小鱼丸子汤”、“固墙豌豆凉粉”、“固墙膨松油条”等地方小吃也风味独特，让食客流连忘返。

彭師傅現場表演“固牆撈面”的做法