

邓城镇：特色产业焕发生机

□记者 马治卫 通讯员 刘飞文/图

一个个猪蹄经过真空包装，进入大小超市；一斤羊肚菌经过加工烘干后，能卖到800多元；承载着乡愁的老物件，让一拨又一拨的游客流连忘返……如今，在商水县邓城镇，特色产业已成为助力乡村振兴的一块“金字招牌”。

餐饮行业串珠成链

一口大锅、20多种配料、小火焖煮3个小时，一个个热气腾腾、香气扑鼻的猪蹄新鲜出锅。

“小猪蹄‘熬’成了大产业。目前，镇里经营猪蹄的餐馆饭店有30多家，500多人在全国各地从事猪蹄生意，年创利润上亿元。”邓城镇猪蹄协会会长叶振华说，他们还研制出了邓城牛肉、多味豆干、豆瓣酱等10余种地方特产，销往全国各地。

邓城油条也香飘省内外。据了解，邓城镇每年从事油条行业的有2万余人，光在陕西省西安市卖早点、做油条的就有3000多人。此外，邓城镇还有杠子馍、小焦鱼汤、豆沫等小吃，深受当地人和游客的青睐。

“民以食为天。下一步，邓城镇将不断挖掘名菜、名吃等美食资源，串珠成链，打响品牌，以美食聚人气、扩内需、促消费、惠民生。同时，持续开展餐饮技能大赛，为从业人员提供专业技术培训指导，助推邓城经济实现高质量发展。”邓城镇镇长代艳辉自信地说。



邓城镇油条大赛现场。

特色种养业遍地开花

棚外春寒料峭，棚内春意盎然。记者掀开大棚帘，一股新鲜土壤的萌动气息扑鼻而来。

“羊肚菌菌丝最适宜的生长温度为15℃至18℃，菌丝生长要避光保湿，土壤相对含水量要控制在50%至70%。”在邓城镇白蛇村羊肚菌种植基地，苏修领正在棚内向种植户讲解羊肚菌春季管理技术。

已过花甲之年的苏修领是白蛇村第一个“吃螃蟹”的人。在他的影响下，白蛇村流转土地200多亩，

建起羊肚菌种植大棚200座，解决附近群众就业80余人，实现“兴一个产业，活一片经济，富一方群众”。

乡村振兴，重在兴业。近年来，邓城镇聚焦本地资源优势，因地制宜、因村施策，做优做强羊肚菌、晚秋黄梨、生态葡萄等特色种植业和生猪、育种羊、肉鸽等特色养殖业，建成种植养殖基地14个，成立各类农民专业合作社62个，采用“合作社+基地+农户”发展模式，以稳妥可靠的“订单农业”发展壮大村集体经济，推动农业规模化、标准化、产业化发展。



邓城镇白蛇村种植的羊肚菌。



整修一新的叶氏庄园。

农文旅融合相得益彰

记者走进许村，仿佛一脚踏进了诗意田园。竹林耸立、屋舍俨然，清流卵石，相映成趣，利用废弃宅院打造的“老家院子”里，石碾、石碾、织布机、虎头鞋……这些带着历史印记的农村老物件，勾起人们记忆深处的那抹乡愁。许村每年举办油菜花节和葵花节，吸引众多市民前来游览。许多村民依靠卖小吃、土特产，在家门口挣到了“旅游钱”。

叶氏庄园被称为“中原小故宫”。邓城镇党委“牵手”商水县阳城文旅公司，在保持原有风貌和文化肌理的同时，着力打造民宿、茶馆、博物馆、研学基地等业态，叶氏庄园重新焕发出勃勃生机。去年，叶氏庄园成功升级为国家4A级旅游景区。“文旅融合”绽

放出“美丽经济”，大量的游客带动当地土特产销量攀升，村民的腰包也鼓了起来。

近年来，邓城镇依托“全国特色小镇”“中国美丽乡村”“河南省历史文化名镇”等文化名片，先后举行民俗文化艺术节、炸油条大赛等活动，实现了乡村经济和“双效共赢”。

“今后，邓城镇将立足资源禀赋，找准产业发展方向，将生态优势转化为发展优势，将特色资源转化为特色产业，做强现代设施农业，做精乡村旅游业，做优特色种养产业，积极探索农文旅融合发展新业态，让发展成果更多地惠及人民群众。”邓城镇党委书记陈书超如是说。②22



新鲜出锅的邓城猪蹄。