



高山丹参采挖忙 形美品优价格高

□洛报融媒记者 宋扬 文/图

最近,在伊川县高山镇的田野间,丹参采挖正忙。你或许知晓中药材丹参,但可曾见过它在地里的模样?近日,记者来到伊川县高山镇,只见地里一派采挖丹参的忙碌丰收景象,刨出的丹参像一根根胡萝卜,鲜嫩欲滴。

近年来,丹参已经成为高山镇的支柱产业,政府主导扶植、企业优化技术,使高山丹参成为药材市场上质优价高的“明星产品”。

丹参地里 采挖后的丹参被送去烘干

从市区驱车前往高山镇,不到一个小时便可到达。“高山”无高山,但有丘陵,特殊的土壤里,孕育着品相好、药效佳的中药材,丹参便是这里的头牌作物。

寒风渐烈,阻挡不了人们丰收的热情——丹参地里一番忙碌景象。农机车翻过一遍后,工人们熟练刨土,丹参破土而出,形似胡萝卜,表皮泛红光亮,绿色的缨子随风摆动,似在诉说着自身的珍贵。

每年冬春交替,是高山镇丹参采收与播种的重要时段。采挖出的丹参带着泥土香,被送去分拣、烘干,留存精华后,“奔赴”各地药材市场。

政企携手 高山丹参成为市场抢手货

高山丹参成“明星产品”,得益于政企携手。政府主导,引领村民种植,支持种植企业发展,从土地流转、政策帮扶到资金支持,面面俱到。该镇镇长汤海朋介绍,高山镇气候环境独特,土壤含沙量大、



从地里挖出的丹参等待分拣



黄延甫展示采挖出的优质丹参

通气性能好,适合根系类药材生长。同时,土壤中硒元素含量高,而丹参富硒栽培能有效地将无机硒转化为有机硒,更利于人体吸收。

“这是一条,这是二条,这算细条,这就是芦头。”洛阳善德农业开发有限公司总经理黄延甫向记者介绍按照条形大小区分的丹参,经过工人的分拣后进入烘干房,再经过吹风拂去尘土泥沙,最后打包,被蜂拥而至的药材商带走。

黄延甫和洛阳多优农业开发有限公司总经理牛进伟都是返乡乡贤。近年来,企业发挥技术优势,科学种植,优化加工,丹参产量高,品相好,口感纯,药效佳,“这几年,咱高山丹参代表洛阳丹参,成为全国市场最贵的宠儿。”他们骄傲地说。

村舍整齐 自然风光与人文古迹并存

如今,该镇村村种植丹参,种植面积达万亩以上,有效实现了农民就业增收,村镇面貌也随之优化提升。

来到高山镇高山村,村舍排列俨然,柏油路平整宽广,太阳能路灯整齐划一,统一色彩墙面的院落和花池,一幅美好静谧的乡村画卷。白墙黛瓦映于暖阳下,墙体上关于中药材的绘画和知识,彰显着地方特色。现代化设施的篮球场,布展丰富且智能化的丹参馆,让人忘记这是远离都市的乡村。

该镇周边自然风光秀丽,岭上层层作物将山岭分割出不同的色彩,樊店水库镶嵌于山岭间,水平如镜,宛若一颗蓝宝石。此地亦有人文古迹,位于谷元村的大觉寺,始建于元朝,已历逾600年沧桑。如今的大觉寺大部分建筑为清代遗留,其中轴建筑依次为山门、伽蓝殿、三圣殿、大雄宝殿,于2008年被列入第五批河南省文物保护单位。

未来,高山镇还将打造中药材集散市场,凭借丹参、瓜蒌等中药材优势,在乡村振兴征途上稳步迈进。

“灯笼”肉馅茄子 颜值高寓意好

□洛报融媒记者 马硕丹 文/图

下月底就是春节了,本周起,我们将教您做出一道寓意吉祥、造型独特的年夜饭,让您在春节露上一手。

今天教您做“张灯结彩”——灯笼造型的肉馅茄子。这道美食选用鲜嫩茄子、新鲜肉馅、营养鸡蛋,佐以酸甜番茄酱与适量调味料,不仅色香味俱全,还以灯笼造型寓意来年的红红火火、吉祥如意,让您的年夜饭餐桌增添一抹亮色。跟着步骤,一起制作这道充满春节氛围的美味佳肴吧!

材料

肉馅、鸡蛋、茄子、番茄酱、盐、鸡精、糖、植物油、小米椒、生抽、料酒、淀粉、葱、姜

步骤

- 1.将适量葱、姜切碎,放入料理机。
- 2.加入少量水,搅打成葱姜水备用。
- 3.肉馅里打入鸡蛋,拌匀后加入盐、鸡精、生抽、料酒,再次搅拌均匀。
- 4.加入淀粉,顺着同一个方向继续搅打,根据黏稠度,少量多次加入葱姜水。
- 5.茄子切段,用筷子夹住切成八片相连的茄夹。
- 6.准备一个小碗,加入番茄酱、盐、鸡精、糖、生抽和淀粉,搅拌均匀备用。
- 7.将腌制好的肉馅加到茄夹中,油热炸熟捞出控油。
- 8.小米椒用剪刀剪成穗装,摆盘。
- 9.用剩余的底油将调好的酱料熬至浓稠,浇在摆好的“灯笼”上即可。



大觉寺



「张灯结彩」