

千年黄花菜 迸发新活力

□记者 杜欣 文/图

“莫道农家无宝玉，遍地黄花是金针”。

900 多年前一个夏日的清晨，北宋大文豪苏轼借着宿酒微醺之雅兴，出陈州（今淮阳）城墙西门，漫步环城湖（今龙湖）岸边。抬眼望去，不远处农田里正有村妇采摘黄花菜，晨光微露、菜条如金。此情此景，令苏轼诗兴大发，信口吟出这一千古佳句。从此，给淮阳黄花菜贴上了一道“金牌”文化符号。

此景并非演绎。历史上，苏轼曾 4 次驻足淮阳，或游玩，或探访他的弟弟——时任陈州教授的苏辙。不用怀疑，在淮阳逗留期间，同样是美食家的苏轼应该不止一次品尝过这里的黄花菜——或凉拌、或煲汤、或炖鸡、或烩肉。一定是美味“百搭”的黄花菜触动了苏轼的味蕾，他才赋予这道“农家菜”一段诗情。

时间回到 2025 年 6 月末 7 月初，在更多人文故事里沉淀了数千年的淮阳黄花菜，正是采摘、上鲜、加工的旺季。记者从古城淮阳出发，辗转淮阳区所辖的临蔡镇、郑集乡等地，从传统小作坊到大规模种植基地，全方位“透视”淮阳黄花菜的过往、现状和前景。

小作坊：留住的是乡愁

6 月 28 日凌晨，记者驱车赶往淮阳区临蔡镇大李行政村，70 岁的村民张兴福正在自家地里采摘黄花菜。他双手灵巧地在菜条间游走，晨露未消，东方泛白，菜地里一片金黄，这场景与苏轼当年看到的如出一辙。

“这几天，我得凌晨三、四点起床，赶在上午十点前把这亩地把地摘完。实在忙不过来时，再雇两名村民帮忙，每人每天可摘 100 多斤。”张兴福说，他已连续种植 20 多年黄花菜，村东、村南各一块地，总共也就 3 亩地。

黄花菜吃的不是花，是菜条。菜条饱满后需及时采摘，肥硕的菜条一见太阳就开花，开花就意味着“报废”，不仅口感不好，营养价值也大打折扣。手工采摘虽然辛苦，但人人都会操作。而决定黄花菜“颜值”和口感的关键工序是馏制，也就是杀青，稍见热气“哈”一下，去除里面的秋水仙碱。张兴福说：“是馏，不是蒸，也不是煮，时间和温度都得准确地把握到位，一点也不敢大意，跟黄花菜打交道，靠的是祖祖辈辈手把手的传授。”

黄花菜上市有两种：一是新鲜的菜条，焯水后凉拌。二是馏制后晒干，成为干菜。当天摘完的黄花菜，如果不卖，就要馏制出来。从摘，到馏，到晒，基本上是在跟时间和太阳赛跑。

张兴福不卖鲜菜，只加工干菜。当天上午 9 点多，他和老伴分别从两块地里摘回 200 多斤黄花菜后，顾不上吃早饭，便匆忙赶回家中。一个生火，一个添水，在袅袅炊烟中，地锅里的水滋滋作响。这时，张兴福把黄花菜倒进三个自制的木屉中，均匀铺开，上锅加热。即便有着 20 多年经验的张兴福也丝毫不敢大意，在木屉最上层留有一个小洞，插上温度计，在温度达到 75℃ 左右时，一看二摸：看是否“塌架”，再摸一下黄花菜的手感。凭多年经验，在黄花菜“半生不熟”时，及时起锅。

张兴福说，看似简单，实则不易。馏制时火候不到或“过火”，晾晒出来的黄花菜就不油润或发黑，口感不劲道，也不耐煮。正是地锅里的烟火，留住了淮阳黄花菜独特的口感。农家的传统经验，在家族和乡邻间传承，千百年，无秘密可言，跟手工制茶一样，看似都会，却择人、择手，出来的东西，口感就是不一样。张兴福是幸运者，他的黄花菜从不愁销路，用不着电商，菜一下来就被老顾客上门买光了，3 亩地，一年有 3 万多元收入。像张兴福这样的种植户和手工作坊，在他们村有 10 多户，散布于淮阳区各乡镇有 6000 户左右，黄花菜种植面积超过 10000 亩。

淮阳区郑集乡郑集行政村 60 多岁的村民钟志学说：“不敢多种，根本忙不过来，采摘可以雇人，但馏制黄花菜得亲自下手，一口地锅，一上午也就馏几百斤鲜菜。再多了，馏不及。再说，一旦天气不好，去哪晾晒，烘干？不经太阳晒，会好吃吗？”同样是黄花菜种植行家的钟志学跟大家担心的一样，一旦扩大种植规模，怕有风险。



张兴福坚持地锅馏制黄花菜，留住传统口感。



千亩基地采摘场景。

大产业：迸发出新活力

淮阳独有的气候、土壤、水质等因素，造就了本地黄花菜特别的口感和品质，以其特有的“双层六瓣、七根花芯”，在全国各地黄花菜中独树一帜。河南省人民政府将其列入省十大名优特产之一，同时是受 WTO 成员国保护的原产地地理标志产品、周口市唯一的注册原产地商标产品，并且已通过国家有机食品认证，入选《2017 年度全国名特优新产品名录》。

淮阳黄花菜早在汉朝时期就已闻名，成为朝贡的贡品。西汉时期，陈州太守汲黯为满足朝贡需求和改善民生，在陈地实行了“黄花税赋”，即每十斤黄花菜可免一人税赋，从此黄花菜身价倍增，种植面积不断扩大。到了 20 世纪 80 年代的鼎盛时期，一度达 15 万亩之多，产量 800 多万斤。

后来，当群众尝到外出打工收入高的甜头后，黄花菜种植面积大大萎缩，仅零散分布在淮阳西部区域的几个乡镇，再加上淮阳黄花菜的种植和加工基本上还是采用传统方式，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监管，与其他农产品相比，黄花菜效益明显低下，农民的种植积极性受到很大挫伤，导致其种植面积逐年减少。

如何将淮阳黄花菜这块“金字招牌”重新做大做强，让它成为支撑地方经济、致富一方农民的大产业。近年来，当地政府部门采取了积极的措施。为规范淮阳黄花菜的栽培和加工，淮阳区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。

可喜的是，在淮阳区王店街道祝寨行政

村，该村党支部书记祝校广通过 10 年的摸索，逐渐成为淮阳黄花菜种植大户，目前黄花菜种植基地发展到 1000 亩，其中还有 40 个日光大棚。他于 2015 年成立淮阳区广丰农业发展有限公司，开始着手研究黄花菜，除奔波于民间手工作坊，虚心请教传统馏制方法外，还先后与河南省农业科学院、河南农业大学合作，开展了多个课题研究。一方面改善种植技术，提高产量，一方面对用现代化设备大量馏制黄花菜技术进行攻关，一举突破了“大量馏制，传统口感不变”这一技术瓶颈。

7 月 5 日凌晨，记者在祝寨行政村的千亩黄花菜种植基地看到，不少村民正在摘菜、分拣、装袋。祝校广说，在政府部门的大力扶持下，他计划投资 2000 万元，在基地建冷库、分检车间、馏制车间。基地实行“党建+公司+集体+村民”的运营模式，逐步壮大村集体经济。

“一大早我就来采摘黄花菜了，活儿不重，在家门口就能每天挣 100 多元。”村民刘秀芹是种植基地的老人了，她对这种顾家又有稳定收入的“好事”格外满意。

据祝校广介绍，种植基地用工高峰每天有 100 多人，每天可采摘近 2 万斤鲜菜，村民每摘 1 斤可收入 1 元。而他的 40 个日光大棚里的黄花菜从 4 月份就开始采摘了，提前上市，主要以鲜菜供应蔬菜批发市场。在春季，这种鲜菜高达每斤 30 元，夏季，基本稳定在每斤 5 元。种植基地培育的早中晚三个黄花菜品种，从 4 月份可摘到 9 月份。这期间，有一大半都按鲜菜卖出去了，剩下的就加工成干菜，按等级，每斤 50 元至 60 元，一部分走电商，一部分走土特产批发店，鲜菜和干菜都供不应求。

小小黄花菜，不仅是淮阳一道亮丽的风景线，也为当地乡村振兴注入了新活力。