

西河： “乡土文章”与“产业文章” 古村落变新网红



河南广播电视台党组书记、台长王仁海采访油茶种植

►在新县，曾经闭塞的古村落历经改造，焕发新的光彩；曾经破旧的古建筑没有被拆除，而是保持原貌变身“新网红”；曾经荒芜的油茶山经历产业链的完善，成为名副其实的“金山银山”。

□河南广播电视台全媒体记者 王仁海 余超 王姝/文
章继军/图

“村庄保护的关键，在于激活人心”

西河大湾曾是新县“养在深闺人未识”的山中古村。2013年起，清华大学、中央美术学院建筑系专家与西河村结成对子，时任新县县长的吕旅任西河村名誉村长，开始了对西河大湾的设计。

正如西河古村落设计师罗德胤所说：“村落保护的关键在于激活人心。”这句话反映了对乡土的期待：让村民通过美丽乡村建设，过上更好的生活。围绕着这一点，专家、政府以及村民，开始了一场共同的乡村实验，美好的蓝图跃然纸上：朝着“村民的西河——再造和谐自主的宜居家园；历史的西河——传承地方特色的古村文化；旅游的西河——开展最小干预的精品度假；生态的西河——实行环境友好的绿色发展”四大目标，把西河大湾打造成具有豫南特色、生态特色和人文特色的古村落改造示范点。

在这里，“村民的西河”是第一位。事实上，从最初基础设施建设起，村民的主体性已经开始发挥。道路硬化、自来水铺设、古明渠修复、管网建设……这些工作是依托村民

自己完成的。新县县政府为西河划拨部分美丽乡村建设资金，并呼吁16个部门整合资金到西河，保障了村民一天60到80元的工钱。村民给自己家干活，尽心尽力，效率很高。

作为西河的最大亮点，老房子的修复成为工作重点。村民张思齐和妻子在西安从事古建筑修复工作，年收入不菲。听说老家要改造，把手里的活一交接就回来了。专家开始还担心建成的水准，张氏祠堂边第一户一建成，乡村专家孙君点了点头：“可以，不比郝堂村（全国首批‘美丽乡村’示范点，信阳市平桥区一座改造示范村）盖得差。”

为了让村民参与其中，周河乡政府成立西河大湾古村落保护与开发工作指挥部，对村内的瓦匠、窑匠、木匠进行登记摸底，组建建筑团队；收集旧砖、旧瓦、砖雕、木刻等建筑材料，保障大湾房屋二期改造工程能够就地取材；制定西河古村落改造奖补办法，鼓励有一定资金实力和积极性较高的农户自行房屋改造……2014年国庆节前，大湾房屋一期改造完成。

“你出门打工赚多少？留下来，要不挣钱，我陪你。”

5月13日，坐在西河第一家农家乐——“西河农家”的院子里，80后小伙张洋兴奋地说起创业史。

“别看我们生在大山里，好多都留过洋、会外语呢！”张洋笑着说。

实际上，改革开放以后的新县，不少农民前往日本、韩国等地务工赚钱，该县的涉外职业技术学院，就专为外资企业培养高等应用型人才。

当古老的村庄开始焕发新的活力，外出“民工潮”变成了返乡的“创业潮”。2013年，为了给刚出生的孩子赚“奶粉钱”，25岁的张洋远赴韩国做汽车零配件。到了2015年，他接到父亲电话，让他“回家看看”，“可以开个农家乐试试”。

“我当时很惊讶，觉得父亲思想还挺先进的，回去一看，老家完全变了个样儿。”后来张洋才知道，为了劝自

己的父亲留在家乡做农家乐，返乡创业的大老板张思恩可没少花心思。

2013年张思恩返乡时，已经是北京两家建筑企业的老总。在乡政府的邀请下，他回到家乡，成为西河农耕园种植养殖农民专业合作社的董事长。随着西河人居环境整治效果初显，游客驱车前来，玩得尽兴，却苦于没有地方吃饭。张洋家位置醒目，离停车场近，园内整洁宽敞，且有一位善于烹饪的主妇。“锁定目标”后，乡、村干部和张思恩连续到他家劝说。

“叔，你说出去打工，一年能挣多少？我做个保证，开了农家乐，要是不挣钱，我照样赔给你。张洋在外面见得多，你问问他，能不能搞？”看见老张迟迟不松口，张思恩急得不行：第一家农家乐不仅可以马上见效益，还可以给村民起到示范作用。这

颗悬着的心，终于在张洋回来后放下了。

果然，“西河农家”开业第一年就赚了10万。在城里吃惯大鱼大肉的人们，对当地特色菜十分感兴趣。腊肉炒竹笋、橡子豆腐、清炒桑叶、桑葚红果……被游客称赞“有妈妈的味道”，甚至有人在结账时坚持多给“小费”，以表谢意。

五一小长假，这个五口之家提前请两位亲戚帮忙，假期首日就接待了三十多桌“流水席”。张洋感慨地说，是西河的“绿水青山”让他们拥有了“金山银山”。

“二张”的回归，是信阳返乡创业群体的一个缩影。据悉，截至今年3月，该市累计有12.4万名外出务工人员返乡创业，累计创业各类市场经营主体7.5万多个，新县和光山县被评为全省农民工返乡创业示范县。

线下是风景的油茶山，线上是网红的山茶油

在西河，更多村民无法像张思恩或张洋那样创业，他们能否借上发展旅游的“东风”？

青石板街道旁，枫杨树下，一枚“观音豆腐”的照片格外醒目。“这是观音豆腐，我们的‘非遗’！”村民王家梅热情地招呼着外来客参观制作过程：将叫“观音叶”的树叶洗净、揉搓成糊，倒入草木灰调和的灰水，搅动至凝固……

细腻爽滑的观音豆腐，为夏日带来凉爽。比观音豆腐成本更低的，是山中随处可见的青笋、野菜、野果。张思恩告诉记者，夏天的山野菜，秋天的八月炸，冬天的拐枣……往往中午采摘，不到下午就卖光了。

自然馈赠的美味，只是村民们钱袋子的一个补充，更常态的增收机制，有赖于当地“旅游+”的发展模式。

在西河粮油博物馆，三百年的古法榨油机器印证着新县古法榨油的悠久历史。

油茶与油橄榄、油棕、椰子并称世界四大木本油料树种，其油酸及亚油酸含量均

高于“油中之王”的橄榄油，早在2004年，中国油茶籽油就被联合国粮农组织定为“全球重点推广的健康型高级食用植物油”。西河所在的周河乡有近10万亩天然油茶林，是河南省油茶主要产区之一。传统的食用油5升仅需要几十元，而山茶油1升能卖到200到400元，油茶山也成为名副其实的“金山银山”。

但村民传统自种自榨、作坊式加工效率低，缺乏品牌和销售渠道，难以覆盖产业链的“最后一公里”，加上油茶种植分散，大量青壮年外出务工，不少茶山面临荒芜。

2016年，在当地企业绿达山油茶资源发展有限公司牵头下，周河乡成立了油茶示范基地，将农户的油茶园流转合作社，对低产油茶园实行综合改造，统一管理，油茶籽集中收购，其中对贫困户签订合同，以每斤高于市场价2毛钱的价格收购。

初夏的油茶种植基地，墨绿的油茶一眼望不到边。绿达油茶农民专业合作社负责人熊国勇告诉记者，合作

社已与周河乡近3100户农户签订了《茶园流转协议》，流转天然油茶园近10万亩，其中贫困户1.4万亩。改造后的茶油亩产由原来的7.5千克提高到15千克，户年均增收1.2万元。

除了流转经费，茶山改造和日常管理都需要大量劳动力。在周河乡油茶服务站，记者看到村民们正在进行油茶育苗嫁接。熊国勇告诉记者，目前周边已经建立了11个油茶服务站，带动村民参与其中。

“我们的山茶油对身体特别有益，可以带回家自己吃，也可以送人，在网上也能买到啊！”一位工人主动为油茶产品代言起来。打开某电商平台，该山茶油不仅销量可观，评价也十分喜人：“努力挣钱，争取顿顿吃上山茶油。”

茶园变绿色工厂，茶农当产业工人。随着产业链的持续完善，茶油软胶囊、茶皂素、饲料肥料生产线，油脂储备及河南省木本油检验中心等项目，将为居民带来更多机遇。