

再添一条新时代“红旗渠”——“南水”跃上太行山

湖北日报全媒体记者 许应锋 崔逾瑜 夏永辉 刘天纵 杨干帆 河南日报记者 李林 杨之甜

安阳篇

采访地点 南水北调中线工程受水区 河南省安阳市林州市

卫星对比图 2014.08.02 2024.03.07 (高分湖北中心供图)

受水情况 截至今年7月,南水北调中线工程10年来累计向安阳市供水超**9.3亿立方米**,全市332万人受益。其中,2023年1月22日,林州市城区22.7万居民喝上来自丹江口水库的“南水”,累计调水超2000万立方米。

公园河流断流。林州市黄华河

公园碧水如镜,美如画卷。有了“南水”,林州市黄华河

说起河南安阳市林州(曾称“林县”),红旗渠这条被誉为“世界第八大奇迹”的“人工天河”,无人不晓。60多年前,10万林县人民苦战10载,在太行山悬崖峭壁上凿出一条1500公里的红旗渠,引来漳河水,实现了“有水吃”的梦想。60多年后,近600名建设者、历时33个月,再造一条新时代的“红旗渠”——南水北调安阳市西部调水工程,让一泓“南水”跃上太行山,接续润泽红旗渠故乡,实现了林州群众“吃好水”的期盼。

9月12日,湖北日报全媒体记者来到林州市,登上太行山半山腰的红旗渠青年洞段,只见块块麻垒垒砌的渠内,碧水长流;市内改扩建的第三水厂内,“南水”静静流淌,润物无声。

“南水”爬高275米再造红旗渠

“西部调水工程是林州的第二条红旗渠。”安阳市南水北调工程运行保障中心四级调研员王卫东说。51岁的王卫东是一名“渠三代”,林州市采桑镇舜王峪村人。爷

2022年10月28日,党的二十大闭幕不到一周,习近平总书记就来到红旗渠考察。他指出,红旗渠就是纪念碑,记载了林县人不认命、不服输、敢于战天斗地的英雄气概。在红旗渠纪念馆,一张张老照片、一件件老物件,还原了一段可歌可泣的历史。林州山多水少,土薄石厚,历来是一座缺水之城。1959年,林县遭遇特大旱灾,境内河流全部断流,必须引水入林。1960年起,林县人民以“重新安排河山”的气魄,靠着一锤一铲、两只手,在万仞壁立、千峰如削的太行山上建成1500公里的红旗渠,解决了56.7万人吃水问题,54万亩耕地得到灌溉,孕育出“自力更生、艰苦创业、团结协作、无私奉献”的红旗渠精神。“有水吃”是林县人民祖祖辈辈的梦想,“吃好水”是林州人民在新时代的期盼。”安阳市南水北调工程运行保障中心主要负责人说,随着人口增长、经济发展、生活改善,水资源供需矛盾更为突出,群众对水质的要求不断提高。从上世纪90年代起,红旗渠水已不适合饮用,仅用于农业灌溉和生产。当地只能另辟水源,从地下取水,从水库引水,但水质硬度偏大。2015年12月,从岳飞故里汤阴县起,安阳人开始喝上甘甜的“南水”。“南水”啥时到林州?红旗渠故里,群众日夜盼望。为了让林州人民“吃好水”,2020年,安阳市利用南水北调配水指标,从南水北调中线总干渠39号门末端配套工程取水,动工修建西部调水工程。

扫码看视频



喝上“南水”后,烧水壶总是干干净净。(湖北日报全媒体记者 杨干帆 摄)

红旗渠青年洞段。(湖北日报全媒体记者 许应锋 摄)

爷王杰曾参与修建红旗渠,父亲王宏民生前任红旗渠管理局负责人,一辈子守渠护渠。

红旗渠干渠就从舜王峪村南侧1公里的山坡经过,王卫东喝着红旗渠水长大。当时,村里建有窖藏水池,将红旗渠水引到池里。村民各自挑水回家,用水总是洗完脸再洗脚,洗完脚再浇地。

后来,村民集资打井吃水,井边那句“水利是农业的命脉”的标语始终萦绕在王卫东心头。

学水利、干水利,王卫东如愿成为一名水利人。他与南水北调工程结缘,从2006年总干渠开工,到西部调水工程运行至今,整整18年。

“南水”进林州,遇到的最大困难,是要让水往高处走。”王卫东介绍,安阳市地势东低西高,从地势低的东部往地势高的西部林州市引水,难度可想而知。

经过反复论证,西部调水工程从南水北调中线总干渠取水后,“南水”通过地下暗管一路西行,经三座加压

泵站层层接力,被推高275米跃上太行山,输送至林州市第三水厂后,再自流入城。

棘手的爬高问题解决了,还有艰难的穿越。

西部调水工程沿线铺设50.8公里输水管线,需穿越南水北调总干渠、铁路、高速公路等重要设施69处,包括开凿一条13.13公里的山体隧洞。“穿越隧洞时,河南省首次采用大型智能隧洞硬岩掘进设备——TBM掘进机,就命名为‘红旗渠号’。”安阳中州供水有限公司副总经理何银涛介绍,“红旗渠号”共凿出14个煤层断裂带,最长的达168米。施工时,建设者们为每一段输水管道上打上二维码,标明坐标和桩号,以示对工程质量终身负责,一如当年修红旗渠时村民们刻下的责任界碑。

大年初一用“南水”煮饺子

2023年1月22日,来自丹江口水库的“南水”源源不断汇入林州市第三水厂,输送到城区千家万户。

这天,是农历大年初一,林州人民告别地下水,欢欢喜喜吃上了用“南水”煮的饺子。

“全家人上阵,剁馅、擀面、包饺子、煮饺子,团团圆圆,其乐融融。”林州市开元街道小池社区72岁的王梅琴说,去年春节,儿孙全都回家过年,三代同堂13口人一起吃饺子,“包的猪肉大葱馅和韭菜馅,可香哩!”

自从吃上“南水”,王梅琴的烦恼少了许多。

过去,因为水质硬,王梅琴花4000多元安装了一套净水器,平时经常冲洗,半年换一次滤芯。洗用的花洒老被水垢堵住,隔段时间就要拿针戳一戳。烧水壶三天两头要打理,否则也是一层厚厚的水垢。“水质好不好,看看这个烧水壶,就有数了。”说话间,王梅琴从厨房里拿出烧水壶。揭开盖子,这个用了快两年的烧水壶,内壁光滑无水垢,干净锃亮。

王卫东介绍,“南水”水质稳定在地表水二类及以上标准,是全市的优质水源。

滑县实现“南水”城乡全覆盖——道口烧鸡迎来新的“闻鸡起舞”

湖北日报全媒体记者 李墨 余宽宏 张灿 河南日报记者 杨之甜 通讯员 席瑞娜

滑县篇

采访地点 南水北调中线工程受水区 河南省安阳市滑县

卫星对比图 2014.07.14 2024.07.18 (高分湖北中心供图)

受水情况 截至2024年7月31日,滑县累计受水**18137.31万立方米**,其中生活用水15251.31万立方米,工业用水2886万立方米,惠及近150万群众。

限责任公司附近,只有零星几个工厂。滑县道口画宝刚烧鸡有限公司

为颇具规模的产业园区。滑县道口画宝刚烧鸡有限公司

在豫北最大的地下水漏斗上方,坐落着148万人口的河南第一产粮大县:滑县。作为“中国小麦第一县”,这里200万亩耕地年产粮食30亿斤以上。与小麦同样有影响力的,是滑县另一块家喻户晓的金字招牌——道口烧鸡。300多年来,道口烧鸡与北京烤鸭、金华火腿齐名,被誉为“天下第一鸡”。

2016年,南水北调中线配套工程滑县段竣工。2023年,滑县实现“南水”全覆盖,近150万城乡居民全部喝上清甜的丹江口水。

“南水”的到来,不仅极大缓解了该县极度依赖地下水超采的状况,也让道口烧鸡随着“老汤”的提质,带动全县300多家烧鸡门店和企业“闻鸡起舞”。

要想烧鸡香,八料加老汤

道口烧鸡创始于清代顺治年间,发源地在滑县道口镇。镇上的老城十字大街,一尊铜像引人注目——道口烧鸡的“创始人”张炳。街口正对面,就是中华老字号“义兴张”道口烧鸡老铺。

9月10日,湖北日报全媒体记者见到“义兴张”道口烧鸡第八代传人张存有时,这位步履生风的八旬老人,正在车间察看烧鸡生产。工人们麻利地将一根根长约20公分的竹撑放入鸡的腹腔内,进行元宝造型。“状如元宝,口若衔缺;皮呈柿黄,一抖离骨”,是道口烧鸡的特有标志。

张存有介绍,道口烧鸡主要选取450天到500天左右的蛋鸡,根据不同消费人群,也有土鸡和芦花鸡。处理好的活鸡经蜂蜜自动喷淋、沥蜜、油炸上色后,将被放入老汤中,再以十几味天然香料,细细熬上两三个小时。

扫码看视频



画宝刚烧鸡生产线,全部使用“南水”。(湖北日报全媒体记者 张灿 摄)

老厂一年生产100万只烧鸡,一个老师傅最多只能照看5口锅。如今从屠宰、上色、煮制到包装,基本是自动化。一口智能煮锅能煮500只鸡,煮制完成后,行车系统自动吊至无尘包装车间。

每只画宝刚烧鸡的脚上,都有一个吊牌,用手机扫一下上面的二维码,不光可以溯源鸡的品种和原产地,还知道是哪个师傅煮出来的。

“水质和用水保障对烧鸡品质有着重要影响。”他说,该公司一年在烫鸡、冲洗、煮制上用水1万余吨。

画宝刚烧鸡在全国共有500多家门店,2023年销售额6000多万元。画宝刚介绍,新园区已建成5000吨智能冷库,并引入了德国进口全自动包装线,全面达产后,预计一天能处理3万多只鸡,年生产加工烧鸡1500万只。

每天5.5万只道口烧鸡“飞”全国

滑县南水北调工程运行保障中心主任张鹏介绍,滑县是一个资源型缺水地区,过去用水基本来自地下水,4.8万口水井遍布全县,是日常生活和灌溉的唯一水源。2023年,随着农村饮水水源置换工程的持续推进,滑县近150万城乡居民全部喝上“南水”,是河南省为数不多“南水”全覆盖的县市区。

齐君峰道口烧鸡一个月要用掉1000多吨“南水”。董事长齐君峰介绍,自从2017年改用“南水”后,做出来的烧鸡味道更加鲜美,产量提升,锅炉等大型设备的使用寿命也因为水质减少而延长。该公司去年生产烧鸡几十万只,年销售额2000多万元。

“现在换了‘南水’,大家知道这水来得不容易,都很珍惜。随着节水意识增强,每月水费也从8000多元,降到现在的4000多元。”齐君峰说。滑县道口烧鸡协会会长张步华说,目前,该县从事生产、经销道口烧鸡的企业、门店共300多家,年产道口烧鸡1800万只,年产值7亿多元,每天约有5.5万只道口烧鸡“飞”向全国各地。

“南水”托起新“烧鸡大王”

每晚六七点,滑县道口画宝刚烧鸡有限责任公司,迎来一天最忙碌的时刻:烧鸡煮制。

3个多小时后,煮制好的烧鸡热腾腾地出锅。悬挂晾干后,夜里12点准时发货。次日清早6点,数千只画宝刚烧鸡,便在古镇街头50多家门店浓香上架,等待第一批顾客。

画宝刚烧鸡前身是道口“宝盛祥”烧鸡老铺,公司董事长画宝刚是“宝盛祥道口烧鸡制作技艺”非物质文化遗产传承人。

这是滑县最大的烧鸡产业园。每天,4000多只活鸡由悬挂滑架送入画宝刚烧鸡的全自动产线,经电麻、屠宰、沥血、清烫、脱毛、造型后,再进行独门非油炸着色和煮制。

“新园区去年刚投用,目前上了4条生产线,每条线14口智能煮锅,一共56口锅。”画宝刚介绍,过去

“道口烧鸡有一道秘方:要想烧鸡香,八料加老汤。”

张存有说,八料为陈皮、肉桂、豆蔻、良姜、丁香、砂仁、草果和白芷,老汤则是秘制卤鸡汤。全县180多家做烧鸡的大小企业或档口,家家味道不同,关键全在这老汤里的香料配比。

张存有至今保留着祖上自清朝传下来的烧鸡陶盆、作坊木桶等老器具。古时黄河流经滑县,南来北往的客商经过滑县渡口时,都要到“义兴张”烧鸡老铺拎上一两只烧鸡,解缆开拔。道口烧鸡的名头,也通过这些客商传播开来。

张存有说,几百年来,卤制烧鸡的老汤,几经易水。“祖上最早用井水,后来逐步改用卫河水,南水北调水来了之后,全县道口烧鸡的生产都用上了‘南水’。”张存有说,“南水”清甜,没有水垢,连熬汤的浮沫都少多了,汤质也更好。“水好,汤才好;好汤,才能出好鸡。”他说。