

雷朝阳:种下玫瑰树 开出“致富花”

□记者 马治卫 通讯员 马秀田 文/图

年过五旬的商水县张庄镇农民雷朝阳,子承父业种植玫瑰树,如今成为远近闻名的勤劳致富带头人。“我将进一步扩大种植规模,带领更多乡亲们共同致富。”5月7日,雷朝阳对记者说。

当日,记者一行沿着商水县高标准农田旁小路向北,很快来到张庄镇上城村。一进村,就闻到玫瑰花香,循着花香沿街而行,香气愈浓。越过楼舍到村外,映入眼帘的是一片红色的花海,这就是朝阳玫瑰园。经营玫瑰园的主人叫雷朝阳,高高的个子,50多岁,雷朝阳说起玫瑰园,黝黑的脸上满是笑容。

雷朝阳介绍,他种植的是食用玫瑰,现在满园的玫瑰是他培育了十年的独杆食用玫瑰树,树干直径5公分,树形优美。食用玫瑰可制作糕点、花茶、提取玫瑰精油制作高端化妆品等。目前,他家种植食用玫瑰已有40多年,最初他的父亲1982年在自家4亩责任田种植丛生食用玫瑰,不便管理,产量低,销路不好,收入不多,几次想砍掉。直到2013年,雷朝阳接管玫瑰园,把种植面积增加到18亩。

由于雷朝阳头脑灵活,他结合实践经验,把丛生食用玫瑰培养成独杆玫瑰树,比以前好管理,并且产量高。树状玫瑰形状美观,随着树逐年长大,花更大、更香,产量也逐年增高。随后,他再次扩大种植面积,从18亩发展到30亩。现在每棵玫瑰树年产鲜花20多



雷朝阳种植的玫瑰树

公斤,每亩地可采摘鲜花800公斤。通过销售鲜花,他家走上了致富路,早早就过了小康生活。

浪漫玫瑰醉游人,花瓣片片富乡亲。雷朝阳致富不忘乡亲,他动员乡邻几个村群众农闲时采摘鲜花增加收入,吸引120余名群众前来,每人每天摘鲜花可挣100元到120元。

谈及今后的打算,雷朝阳说,食用玫瑰美丽芳香,可观景又有经济价值,希望更多有识之士来种植食用玫瑰,让食用玫瑰成为全镇一镇一品重要产业,持续增加群众收入。同时,让食用玫瑰树成为改善人居环境、建设生态宜居美丽乡村的景观树,为乡村振兴注入新动能。①②

王新建:从饲养员到“牛老板”

□记者 侯国防
通讯员 李现理 文/图

“我家现在养牛32头,多年来走的都是自繁自养的路子,最大的一头牛能卖2万多元,今年预计经济效益达20万元以上。”5月9日上午,鹿邑县贾滩镇的“牛老板”王新建自豪地说。

王新建今年52岁,是贾滩镇槐树李行政村村民。几年前,他返租承包了100多亩耕地,由于孩子在外地工作,他每天都很忙。每天天一亮,他和妻子起床后就开始喂牛,并进行粪便垃圾清理。“作为一名村干部和入党积极分子,平时我要向村民传达落实上级党委、政府的方针政策,参与村民的矛盾纠纷调解、婚丧嫁娶等大小事情。”王新建说。

王新建能走上养牛发家致富路,是一次偶然。2013年6月,一位村民利用国家惠民政策资金,在村后建了一个能养50多头牛的养牛场,聘请王新建当了一名饲养员。2018年5月,因这位村民到外地办厂,就把10多头小牛犊卖给了他,之后王新建就在村南的空宅基地上建了个养牛场。

王新建说,他所在的村庄和附近村农田的农业资源很丰富。每年麦收和秋收后,他就会趁机将村民抛弃的麦秸和玉米秸秆囤积起来用于养牛。多年来,他通过不断摸索、总结和参观学习,学会了许多养牛育肥、防疫等常识。

“我只有小学文化,年龄也越来越大了,没啥大本事,现在赶上国家实施乡村振兴战略,作为直接受益者,今后会继续走好养牛致富的乡村产业富裕路。”王新建说,前阶段,一位在外地工作的同村大学毕业生,联系他说想返乡创业办养牛场,王新建决心与其一道,带动更多有养牛意向的村民,走好走实共同富裕路。

吴阳:85后女将晋级白酒国家评委

□记者 侯国防 通讯员 李小伟 文/图

近日,中国食品工业协会发布通知,根据今年3月31日至4月1日在陕西西安举办的第十届白酒国家评委换届考评结果,宋河酒业酒体设计中心技术员吴阳通过层层推荐、选拔、考试,获聘为新一届白酒国家评委。至此,宋河酒业酒类国家评委增至12人,继续以绝对实力领跑豫酒。

据了解,白酒品评是白酒生产的重要环节。国家评委从事的产品质量控制工作,是确保企业高质量发展的关键,同时也是推动白酒行业技术进步和满足市场的重要基础。白酒国家评委是全国白酒行业技术资格的最高等级,每五年评聘一次,难度与专业性在业界有“白酒评酒界奥运会”之称,比赛选手们需经过在市级、省级、国家级三级层层海选,方能进入决赛,经过理论考试和评酒能力考试,成绩优异者才能获聘。因此,一个白酒企业拥有国家评委的多少,在很大程度上反映了该企业质量技术能力的高低。据悉,此次换届,宋河酒业除新晋白酒国家评委吴阳外,第九届白酒国家评委李富强、孙志新、董金仓、李军、吴涛也顺利通过换届(其中孙志新免试),得以连任。

吴阳出生于1988年,2010年12月进入宋河酒业酒体设计中心工作。作为一名普通的技术人员,她始终踏踏实实、积极进取,苦练白酒品评技能。为保持嗅觉和口感的灵敏性,吴阳长期保持着特殊的生活习惯,不使用化妆品、不吃刺激性食物,有时候几轮酒样



吴阳品评酒样

品评下来,口舌麻木、饮食无味……就这样,在天分和努力下,她不但练就了一身扎实的基本功,也凭借着灵敏的嗅觉和口感天赋,成为宋河酒业众多白酒品评技术人员中的佼佼者,最终在本次白酒国家评委换届考评的激烈竞争中成功晋级。

近年来,宋河酒业一直把科技创新、技术研发、人才培养、品质提升作为核心战略,不仅对科研能力和质量水平

高度重视,而且在专业人才培养上更是不遗余力。李富强、李军、张晓燕、吴阳等一批85后、90后技术人员的崛起,不但为宋河酒业追求高质量发展提供了良好技术支撑和质量保障,同样也为宋河酒业技术发展提供了源源不断的动力。此次宋河酒业技术团队的再次充实,更是为宋河产品质量的稳定和提升打下了坚实的技术基础,大幅度提升了宋河酒业的人才影响力和市场竞争力。



王新建为牛添加饮用水