

# 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亩责任田种植从生食用玫瑰，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，把从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。通过销售玫瑰花，他家走上了致富路，早早过上了小康生活。

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

□记者 侯国防  
通讯员 李现理 文/图

“我家现在养牛32头，多年来走的就是自繁自养的路子，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。

## 王新建：从饲养员到『牛老板』

## 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，参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