

# 为了秋天的梦想

□晚报记者 张洪涛

夏日的周口，生机勃勃，满目翠绿。玉米苗、豆苗……田野里各类农作物长势喜人，给大地穿上了绿色新装。

近段时间，最高气温均在30摄氏度以上，在如此炎热的环境下，农民却在田野里辛勤劳作着，汗水湿透了衣背，黝黑的皮肤被晒得通红，但他们脸上却挂满笑容，因为他们明白，现在的辛苦，终将换来秋天的丰收。

6月25日，记者又一次来到位于太康县毛庄镇王隆集村的酬勤家庭农场，距离上次采访李海

洋又过去了十多天时间。

酬勤家庭农场的秋作物长势喜人，可李海洋却高兴不起来，因为伴随秋作物一同生长的还有各种杂草，如果不及时清除，势必影响秋作物的生长。

当日早上5时许，天刚露出鱼肚白，李海洋就开着自制的“打药机”到地里喷洒除草剂。几个小时过去了，烈日下，豆大的汗珠从李海洋的额头流下来，他都顾不上擦。阳光更毒辣了，李海洋仍顾不上休息，稍稍喝了几口水，又继续喷洒除草剂。



“人勤地不懒”，李海洋认为，只要勤劳，管理到位，掌握科学的种植技术，土地就会给你丰厚回报。除草剂喷洒终于暂告一段落，李海洋向记者谈起他以往的打工经历。

十多年前，高中毕业的李海洋到河北保定打工。他做过饭店的小工，当过大酒店的厨师……结婚生子后，在外打工多有不便，李海洋回到太康老家，想瞅机会自己创业。

回到太康后，由于家中地少，打的粮食仅够一家人花销，李海洋便承包别人闲置的土地以增加收入……后来，他又学着流转土地……

随着种的地越来越多，李海洋就想着怎样把粮食的附加值提高上去。李海洋喜欢吃用石磨面制作的各种面食，可他发现，市面上大多是大型面

粉加工厂生产的面粉，很难找到石磨面。把自家地里产的小麦，用石磨制成面粉拿到市场上去卖，可以增加小麦的附加值，能增加收入，能唤起人们儿时的记忆，肯定有市场！想到此，李海洋迅速行动，和朋友合伙开了一家石磨面粉厂。李海洋跑了许多个村，终于打了几个石磨盘。刚开始，李海洋的石磨面并不被人接受，销量不好，他就在太康县城举行免费试吃活动，希望以此打开销路。功夫不负有心人！李海洋通过不懈努力，终于使更多人接受了石磨面，并将石磨面销售到北京、上海等大城市。

“我种的小麦制成了石磨面、大豆制成了豆糁饼、芝麻制成了香油……通过提高农产品的附加值，我收入倍增。”李海洋满脸带笑地说。



经过十多年的发展，李海洋的种粮之路越走越顺，他在黄土地里掘到更多“黄金”。如今，李海洋又把目光投向了餐桌，与人合伙开起了石磨面体验馆。

“目前，我在太康县城和淮阳县城各开了一家石磨面体验馆，让更多人品尝到了石磨面做成的面条……”谈到未来的打算，李海洋说，在种好粮食的同时，他希望在全国各地开更多的农产品直营店和石磨面体验馆。

李海洋在黄土地上挥洒汗水的同时，也收获着希望。当然，这不仅因为他有独特的眼光和思维方式，更因为他的勤劳和朴实。正是凭借勤劳的品格，李海洋满怀在黄土地上致富的梦想，最终收获黄土地最好的馈赠。



关注《大粮仓》也可以通过以下四种方式：



周口晚报官方微博：登录新浪微博，搜索“周口晚报”，添加关注  
强周网：[www.zkqiang.com](http://www.zkqiang.com)



## 用移动光纤宽带 高清电视免费看

高清频道  
随时看

院线大片  
随意点

4K超清  
更惊艳

海量节目  
更新快

★ 88元=20M宽带+1G国内流量+500分钟国内时长+1部高清电视盒



惠享品质 和家互联  
中国移动 [www.10086.cn](http://www.10086.cn) [www.10086.com](http://www.10086.com)