

**印象**

# 养蜂人 无须“追花夺蜜”



△ 孙道敢和老伴在油菜花地边忙碌。



△ 30多年的养蜂经历积累了丰富的经验,图为孙道敢向贫困户肖高飞(右)传授养蜂技术。

▽ 干活累了,老两口便在门前喝上一杯热茶。



曾双全摄影报道

早春时节,江西峡江县金江乡庙下村成片的油菜花竞相绽放,遍地金黄。油菜花地里摆放着一排排蜂箱,群峰在花丛中飞舞,忙碌不停。蜂农孙道敢和妻子何桂英轻轻地打开一个蜂箱,查看蜜蜂生长情况,处理多余的蜂蜡……夫妻俩是庙下村村民,他们已60多岁,养蜂已有30多年。以前,孙道敢和其他养蜂人一样随花而走——先是本省周边,然后一路北上到安徽、河南、山东等地,一路追花夺蜜,直到秋后才回家。

“如今,再也不用拖着蜂箱千里奔波到处跑了,最多就是在周边县市转转。”2月21日,老孙感慨地说。

近几年,当地不断加大封山育林力度,山上的花源多了起来。再加上乡里发展旅游产业,全乡油菜种植面积近万亩,蜜源有保障。孙道敢养了30多箱蜜蜂,每年的纯收入达3万元以上。在孙道敢的带领下,越来越多的村民加入到养蜂的行列。

孙道敢说,下一步,他们准备成立养蜂专业合作社,引进新品种新技术,开展技术交流,一起加工、包装、销售蜂蜜,解决养殖和销售难题。截至目前,全村养蜂总数达400余箱,有5户通过养蜂摘掉了贫困户“帽子”。

经济日报

把 彩陶

青 采

本报记者

冯举高

通讯员

传承

郭力铭

屋外寒意阵阵,河南沈丘县胡金贵的工作室却暖意融融,一批彩陶正进入最后的釉烧工序。作为“青三彩”技艺传承人,胡金贵戴着一副老花镜,目不转睛地盯着窑里的炉火。

火焰的颜色一变化,他便当机立断地对窑工说:“温度到了。”在1000摄氏度的高温下烘烤30个小时之后,这批青三彩出炉了。

沈丘青三彩,又称剔花彩陶,迄今已有1300多年的历史,是河南省非物质文化遗产,一度濒临失传。它始于隋唐,由于吸收了剪纸、木版年画的艺术风格,在制陶技艺中自成流派。除着重吸取传统戏曲中的艺术元素外,还以生活中的花、鸟、鱼、虫为创作对象。牡丹象征富贵,梅花喜鹊寓意喜上眉梢,莲花鲤鱼则有连年有余之意……这些题材,无一不来自百姓对美好生活的向往。

前些年,爱好收藏的胡金贵偶然收到一只青三彩的陶罐,进一步了解后便深深被吸引住了,于是便到沈丘县石槽乡,找当时的传承人王学之老人拜师。起初王学之不肯传授,但无奈自家后辈不肯学,眼看家传的技艺要失传。胡金贵在吃了几次闭门羹后,依然上门几次求教,颇有古时“程门立雪”的劲头。看到胡金贵的诚恳,王学之老人终于打破成规,收他做了关门弟子。

从选土、筛土、滤土,到揉泥、润泥、制坯、成型、刻画、烧制、窑变、上釉、出彩,青三彩的制作大概有20多道工序,胡金贵用了近5年的时间跟随师父学习,终于学有所成。“虽然师父他老人家已经去世了,但是我把当时他做青三彩时的场景都用摄像机记录了下来,以方便随时学习。”胡金贵有些动情地说,“师父对我要求非常严格,每一道工序几乎都是手把手地教给我,我唯一的心愿就是让师父的技艺永远流传下去”。

胡金贵是这么说的,也是这么做的。“严格按照古法而行,从选料到成品往往在半年以上,这样烧出的青三彩釉色往往更加厚重、细腻,还会带来意外惊喜,这就是我想把它们传承下去的原因。”胡金贵说。

在胡金贵的坚持与努力下,青三彩重新焕发了活力,在当地被越来越多的人所熟知。如今,已经有20多名专业工匠在胡金贵的工作室从事青三彩的研发与烧制,胡金贵也被授予“河南民间工艺美术家”的称号。“我有一个理想,总有一天,我要让世界认识我们沈丘的青三彩。”谈到未来,胡金贵信心十足。

**361行**

惠泰吉:

## 让核桃树变“摇钱树”

本报记者 许凌

老家房前屋后遍布的核桃树,能不能变成脱贫致富的“摇钱树”?宁夏彭阳农民惠泰吉琢磨这个事情已经很久了,但他以前不敢把这个想法告诉别人,怕被笑话。

“在外面闯荡那么多年,就盼着找到能脱贫致富的项目。”在郑州、西安打工十多年,惠泰吉一门心思创业。

机会总是青睐执着的人。“鲜香纯绿色的核桃油,不买、不尝追悔莫及呀!”2015年4月份的一天,惠泰吉在西安看到有商家门前排起长队的队伍,原来是卖核桃油和杏仁油的。他排队半小时后买了两小瓶。噢!核桃油果然醇香可口。

好事不怕晚!惠泰吉迫不及待地返回彭阳,准备和亲戚从事核桃油和杏仁油的生产销售。当年9月份,他们在彭阳注册了食品加工公司,大规模收购彭阳本地的杏核和核桃,11月份开始投产。惠泰吉先试制了一些样品,色泽浅黄,味道醇香,这让他有了开拓市场的自信。

为了开拓市场,惠泰吉学了不少关于食用油的专业知识。“核桃仁含有钙、磷、铁等多种微量元素和矿物质,以及胡萝卜素、核黄素等营养物质……”在学习、生产、推销的过程中,农民出身的他,渐渐成为了一个“土专家”。

惠泰吉采取“先卖后付款”的策略,送货上门,商家卖出后,才按量收款。同时,他将目光瞄向餐厅、学校,宣传核桃油和杏仁油的保健功效。适销对路的营销策略和良好品质,很快帮助他打开了当地市场。目前,他在周边县市的销售点达到50多家,还为不少土特产供货,产品线上线下销售走俏,每天生产加工2000多公斤食用油。

“自己富不算富,带动大家共同致富才是正路!”惠泰吉的创业,还带动了县内贫困户脱贫致富。这两年,他们采取“公司+合作社+贫困户”的模式,以高于市场价的价格向贫困户收购核桃、杏仁、胡麻等,招纳贫困户到公司培训、务工,共帮助300多户贫困户发展农副业,2016年户均增加收入4800多元。

由于原有两条生产线已经不能满足市场需求,彭阳县工业园区为惠泰吉的公司提供了2000平方米标准工业厂房,扶持他扩大生产规模。“最近准备再上两条生产线,一条生产亚麻籽油,一条生产核桃油和杏仁油。”惠泰吉告诉记者,春节后公司两条生产线已全面投产,就近吸纳了130多名贫困人员务工。

**行进中国****精彩故事**

每个故事都是时代印迹

本版编辑 胡文鹏 杨开新 徐达  
联系邮箱 jjrbrw@163.com