

林果业专家周耀伟：

疫情缓解后，一天没敢休息往前赶活儿

□本报记者 胡耀华 文/图

3月9日下午，天气晴好，鲁山县张良镇纪营村一个甜柿园内，周耀伟手持剪刀，在修剪一棵阳丰甜柿树。修剪过的柿树就像人理了发，由蓬头垢面变得特别精神。周耀伟也因此累得够呛，不时地揉着脖子叫疼。

今年47岁的周耀伟是鲁山县林业局高级工程师，也是鲁山县林果业专家，曾被国家林业局和国家林业局森林病虫害防治总站授予“全国生态建设突出贡献奖先进个人”和“最美森林医生”称号。他修剪的这个柿园，名为“耀伟甜柿示范推广基地”。除此以外，他还给别的果农提供技术指导。

在甜柿园西边，是周耀伟培育的甜柿种苗基地。种苗基地内，20多个村民在嫁接甜柿树苗。周耀伟说，因为他的基地获得成功，周边不少人慕名而来，仅鲁山县的甜柿种植面积就达1200亩，且不断有人要求种植。

种植果树的人多了，周耀伟的任务也多了，找他咨询问题的果农一拨儿挨一拨儿。今年因为疫情，周耀伟和果农急得不行。人误地一时，地误人一年，特别是果树修剪和嫁接，早了晚了都不中。



3月9日下午，周耀伟在修剪一棵阳丰甜柿树。

林果业专家周耀伟的自述——

A 从小崇拜果树技术人员

记事起我家就不富裕，水果买不起，所以很少吃。后来，我见一些果树技术人员走到哪里都有水果吃，而且人家培育的果园收成特别好，我很是羡慕，就有了当一名果树技术员的梦想。

为实现愿望，我上学时特地选择了林果业，并于1996年如愿成为鲁山县林业技术推广站的一员，直到两年前才被抽调出来，但仍然是辖区果农的技术指导。

近年来，鲁山县林果业发展迅

猛，葡萄基地、冬桃基地、甜梨基地和石榴基地等随处可见。我是林果业专家，找我咨询果树管理技术的果农天天不断。为了减轻劳动量，我先后办了多期培训班，教果农修剪、嫁接和管理技术。

2013年，我在陕西杨凌考察时看到阳丰甜柿品种不错，就打算在鲁山推广，但很多人都不看好，直到2014年，在我多次劝说下，我哥哥周伟才勉强同意种植。之后，在我的帮助下，哥哥流转土地60多亩，栽种甜柿树5000多棵。为使甜柿园获得成功，我不断到园内进行技

术指导，将甜柿园以我的名字取名为“耀伟甜柿示范推广基地”，借此吸引更多参与种植。

在我的努力下，甜柿园终于获得了成功，栽种后第二年开始挂果，第四年进入盛果期，去年产量猛增，没出园就卖了近50万元。

效果一出来，要求种植甜柿的人就多了。于是，我开始培育种苗，支持村民发展林果业。截至目前，我在全省已发展阳丰甜柿3000多亩。

B 修剪太早太晚都不中

果树产量高不高，果形好不好看，全部取决于技术管理。而管理又具有季节性，比如修剪，立春前后是最佳时期，早了晚了树干都易受损。今年立春在2月4日，但我昨

也没想到疫情阻碍了修剪的脚步。

其实从1月30日开始，我就不断接到果农电话，询问出不了门修剪不了果树怎么办。我也没办法，而且我比他们更着急，我也有60亩甜柿园等着我修剪，那是我的示范推广基地，我必须管理好。特别是我培育的20亩甜柿种苗，已到了嫁接时期，再不嫁接就会耽误一年。而且，这些种苗都是果农提前订购的，到时候供应不上，就会造成不可估量的损失。我天天如坐针毡，天天看新闻，看疫情什么时候能过去，什么时候能解决果农的问题。

因疫情干不成活儿，是我从未遇到过的事儿。我似乎看到了明年收获时的惨败景象：一棵棵果树杂乱无章，树上的果子奇形怪状，甚至看到果农们愁眉不展的脸庞。

C 道路解封后抱病赶活儿

半月前，因为血糖突然升高，身体出现不适，我向单位领导请假休息。就在这时，交通管制解除。我顾不上病痛，立即驱车直奔果园，并电话通知管理技术和嫁接技术较好的马楼乡农民牛明、瓦屋镇农民周毛以及背孜乡农民尹斌等20多人到基地嫁接种苗。我自己一边服药，一边修剪果树。

修剪果树是个技术活儿，多剪少剪都不行，幸亏咱有专业技术，平均5分钟就能修剪完一棵树。然而，在我复工的同时，辖区其他果园也开始复工，有的果农因缺乏修剪经验，需要我前去指导。于是我天天两头跑，哪里急需就往哪里跑。果农的事儿是大事儿，眼看天热了，树木就要发芽了，再不修剪损失就大了，我只有带病工作。

参加工作至今，今年是我工作量最累的一年，因为我负责全县果农的技术指导，果农只要提出问题，我就要想办法解决。往年，过完正月初五，农民就开始下地干活儿，时间充裕，不紧不慢，也不觉得累。今年因为疫情，正月十六过完了，果农还待在家里。为了赶活儿，他们忙，我也得忙。从道路解封到现在，虽然请了病假，但我一天都没闲着。

D 想着明年的收获就幸福

嫁接树苗是个季节活儿，为了赶工期，我只好出钱聘请嫁接师傅，但对他们“约法两章”：干活儿时彼此尽量错开距离，必须佩戴口罩。工人们也很听话，虽然戴着口罩感觉不自在，但都坚持了下来。

现在疫情终于得到了缓解，购买果树肥料的问题也解决了，很多果农都放心了。今年要求栽种甜柿种苗的人很多，在工人们的辛苦努力下，我培育的种苗就要嫁接完了，基地里的甜柿树也快修剪完了。我虽然感觉身体很累，但想着果农们明年的收获，心里还是暖融融的。

萝卜菜老板宋利强：

挣钱没有多与少，要为食客的安全考虑

□本报记者 孙书贤 文/图

3月10日凌晨4点，郟县安良镇老街的宋记萝卜菜餐馆已是灯火通明。一锅滚水冒着腾腾的热气，40岁的老板宋利强把羊肉、羊骨下锅熬汤。然后，他操起刀，麻利而又轻快地切着豆腐丝，随着菜刀飞快起落，豆腐丝均匀地拍倒在案板上。他的家人也在忙碌：洗菜、揉面，做着供应早餐的各项准备工作。

萝卜菜老板宋利强的自述——

A 初中毕业随父学艺

我父亲早在30年前就在镇上开了萝卜菜餐馆。父亲用羊肉、羊骨，加入草果、丁香、花椒、小茴香、桂皮熬制成汤，然后炖上萝卜，配以豆腐丝、羊血、羊杂、手工粉条、葱花、香菜，出锅盛入碗里，再配上一点熬制好的辣椒油，做成的萝卜菜成为当地人喜爱的一道美食。

早上6点多，厨房里飘着诱人的香气，顾客陆续上门，宋利强严格地要求顾客间隔一定距离排队候餐。一口大锅里是熬好的羊肉、羊骨汤，另一口大锅里是用熬制好的汤子炖着的萝卜、粉条、羊血、羊杂、豆腐丝。宋利强的父亲已经73岁了，但手脚依然很麻利。他轻快地操起勺子，把萝卜菜和其他食材均匀地搅拌在一起，然后撒上葱花香菜，盛到餐盒里由顾客带走。

每天早晨，食客来到我家萝卜菜餐馆里，就着刚出锅的油条，吃上一碗热气腾腾、香气扑鼻的养生萝卜菜，感觉很享受。

我初中毕业后就跟父亲学习萝卜菜的制作技术，从切萝卜片、滚水炸萝卜片、切豆腐丝到配料、掌握口味咸淡等，都细心学习。在父亲20多年的言传身教下，我从一名学徒成为一名能独当一面的掌锅师傅。



宋利强正在为顾客盛菜

B 一再推迟复工时间

随着我的手艺越来越精，餐馆的生意也越来越大。餐馆每天早晨迎客，到下午1点半结束，原来每天卖出300多碗，后来上升到500多碗。近两年来，我加大了在网络上的宣传力度，让宋记萝卜菜的名声

远扬在外，吸引了鲁山、汝州等地的食客，连禹州、郑州、洛阳、焦作等地的食客也慕名而来，每天销售量突破一千碗。仅去年一年，宋记萝卜菜餐馆就实现了60多万元的收入。

今年春节前，我备足了原材料，准备过了正月十二开门营业，可一场疫情改变了一切。近期疫情有所

缓解后，不断有食客发微信或打电话询问我啥时候开门。但我认为当时还处在疫情防控的关键时期，挣钱没有多与少，必须考虑食客的安全，就一直推迟复工时间。直到3月7日，我才向有关部门申请复工。我与家人把店内卫生全面打扫、消毒后，做好复工的准备，经过验收合格后，于3月9日早晨正式开门营业。

C 严格要求食客保持距离

3月9日早晨，我们一家五口人全副武装上阵，一天对店内店外三次消毒。在接待食客时，我严格按照1.5米以上距离要求食客排队，坚决不让食客店内就餐。让本地食客打包带走，对外来的食客，就在店外间隔距离摆桌子，做到一人一桌，避免交叉感染。当天下午1点半停止营业，卖出了600多碗。

3月10日，我又卖出了近700碗，让我喜出望外。我不仅为自己复工而欣慰，更为抗疫取得巨大成就而高兴。虽然受疫情影响，我推迟了复工，可开工后的一切让我充满希望。



扫码关注
了解更多