



跨行创业 种植兰花结硕果

■ 记者 张波 文/图

4月8日一大早,在峨眉山市滨佛苑小区一顶楼培育室内,耿茂文正忙着给兰花分盆。盆盆兰花郁郁葱葱,碧绿茁壮。培育室外,妻子梅琼芳正忙着将兰花打包,通过快递公司发往全国各地兰友手中。

24年来,耿茂文夫妇从餐饮行业跨行至兰花栽培领域,自主创业,让兰花情缘结出硕果。

结缘兰花 将自家楼顶变“草园”

耿茂文今年55岁,家住峨眉山市胜利街道,1989年与梅琼芳结婚后,一直在家乡从事餐饮行业,生意十分火爆。

1997年的一天,耿茂文和几位朋友一起去兰花交易市场闲逛,现场一株兰花小苗被成都兰友以3000元的价格买走。“没想到兰花这么值钱。”当

时,耿茂文夫妇俩的餐饮店每个月只有四五千元的收入,但二人毫不犹豫,在市场上花了2万元,小心翼翼地将吹蝶、盖梅、水仙瓣3个品种10株兰花幼苗捧回自家楼顶。那时他们还没想到,今后的事业会与兰花相连。

“兰花开花特别漂亮,我们

渐渐爱上了养兰花。”随后,耿茂文夫妇俩又投入20多万元,扩大种植规模,在自家楼顶搭建简易大棚,开始培育兰花。然而没有专业设施,平时夫妻俩又忙着餐饮店的生意,兰花在高温炎热又连续阴雨的天气里干的干、死的死,几十万元很快打了水漂,夫妻二人心灰意冷。

刻苦钻研 种植兰花2000余盆

“那时国内花卉市场刚起步,兰花种植发展空间大。”耿茂文回忆道,当时捧着一盆兰花就能去买一辆车,自己心里非常不甘,认为办法总比困难多。于是,2004年他关掉餐饮店,决定从头起步,一心种植兰花。

没有老师教,耿茂文只能在花卉市场和网上跟人学,一边实

践一边摸索。期间,他不但到上海、福建、云南等地大型兰苑学习取经,还刻苦钻研兰花培育技术。蚊虫叮咬的夏季,他昼夜蹲守在棚里给兰花施肥翻盆;数九寒天的冬季,坚持夜夜为花棚加温,观察棚里的通风情况,不断积累种植兰花的经验。为了寻找更加奇异罕见的品种,不管多

远他都会赶过去,与兰友交流购买。

多年来,耿茂文像养育孩子一样呵护兰花,他的兰花也从几盆发展到2000多盆,品种从3种发展到上百种,其中真龙、琥珀、红尊、学元红素、金顶红、国魂、赤诚等名贵品种20余种。



耿茂文夫妇和他们的兰花

网上交易 兰花销售不用愁

“看着兰花分株,不同品种的兰花在不同的季节开出漂亮的花朵,心情都很愉悦。”2016年,耿茂文夫妻俩专门购买滨佛苑小区的顶楼,并在自家阳台搭建兰花棚和休闲区域,接待来自全国各地的兰友。

“我们的兰花从几十元到上

万元不等,很多网友在网上看到了,还要亲自来家里观赏、下单。”梅琼芳说,基本上每天有五六波客人到家里赏兰,从春节到现在,他们已经销售了二三十万元。

兰花种植24年,耿茂文夫妇有了自己的养兰心得。耿茂文说,养兰花是一件修身养性的好事,重在坚持、贵在积累,但切勿盲目跟风,要选择适合自己经济能力的兰花,希望自己种的兰花能够走进千家万户,带给更多人快乐和幸福。

创业故事

沙湾 乡厨争霸赛 做响“郭家菜”



评委认真评审菜肴

本报讯(记者 杨心梅 文/图)洗菜,切菜,配菜,大火爆炒,小火慢炖,摆盘……昨(9)日上午,一场“有盐有味”的乡厨争霸赛在沙湾区沫若戏剧小镇擂响战鼓。一道道菜品精致、摆盘讲究、色香味俱全的美食,在20位来自沙湾区各农家饭庄、农村厨艺人员、个体餐饮经营户的参赛厨师的巧手下,精彩呈现。

此次乡厨争霸赛旨在展示烹饪的艺术、美食的文化,展现沙湾“吃”的魅力与乐趣,让旅游与美食相辅相成,借此打响“沫若文化”品牌,打造沙湾文旅新形象。“每位选手需要制作9道菜品,其中6道菜品为郭氏家宴(招牌菜),分别为四海朝中(刮刀圆子)、九州一方(九方膳)、地天永泰(天麻鸽子汤)、凤鸣海

棠(乐山白宰鸡)、江王醉春(红烧鲢鱼)和峨眉滴翠(绿色时蔬凉拌),另外的3道菜品由参赛选手自由发挥。”沙湾区商务局相关负责人告诉记者,希望此次活动选出的菜品不仅能体现“招牌”的意味,还要有乡土味,让寻常人家能制作、大雅之堂可品尝。

活动现场,乐山市餐饮行业协会会长龚芬等10余位专业评委仔细品尝,并从质感、质感、观感、营养、菜名及其菜品意义5个方面分别进行打分,最终评选出一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名。获得一等奖的参赛厨师高超告诉记者,未来他将在菜品研发、味道处理上再进一步,做响沙湾“郭家菜”的名声。

沐川 焊工、厨师培训助就业

本报讯(实习生 王倩 记者 罗曦 文/图)为巩固脱贫成效,加快乡村振兴步伐,提升农村劳动力创业就业能力,连日来,沐川县大力开展职业技能培训,举办焊工、厨师等劳务品牌培训,使广大农村劳动力通过培训提升技能,实现高质量就业。

近日,在沐川县利店镇大坪村,20余名参训人员正在焊工培训班里接受专业老师的指导,现场焊花飞溅,一片火热景象。“在培训班已经学了一个多星期,感觉效果很不错,学到了很多焊工方面的技术知识。”正在专业老师指导下认真练习焊接的利店镇农民工卢正雄表示。卢正雄原本已经准备到省外务工,但听村干部说沐川县就业部门要举办免费焊工培训,这让他十分心动。

在沐川县沐溪镇三溪村厨师培训班,讲师正在精心指导参训人员切菜、配菜和炒菜,大家认真观摩、不时提问,现场气氛活跃。“感谢就业部门组织这次免费培训,让大家学技术、长本领,以后出去找工作更容易,打算学成拿到相关证书后就去找餐馆应聘。”村民袁敏说。

与袁敏一同参加培训的,还有富新镇新塘村村民陈朝容。她表示,准备开一家民宿,需要掌握厨房里切菜、配菜等刀工技术,这次培训机会非常难得,一定好好把握。

据了解,该县此次焊工、厨师培训时间为23天,将于4月中旬结束。培训结束后,将统一进行理论和实操结业考试,借以检验每名参训人员的学习成果,让大家展示自我价值,并运用到创业就业中。



厨师培训现场,学员认真观摩。

快乐一点 无限乐山
下载无限乐山APP 掌握乐山最新资讯



森林防火常年抓

保护森林靠大家