

# 洛阳·视觉



专门为蜜蜂搭建的饮水槽



看看自己培养的蜂王情况如何



检查蜂箱



一柄柄蜂蜜是马记川和「工人」们辛勤劳动的成果

## 79岁马记川的 甜蜜事业



巡视“工厂”

□记者 张斌 通讯员 李德伟 文/图

一大早,近30万名“工人”就起床了,赶往山野劳作。傍晚,这些“工人”又按时将劳动成果送进“车间”或“库房”进行加工,最终酿造出甘甜的蜂蜜,无私地奉献给人类。

近日,《洛阳晚报》记者在伊川县高山镇王村见到了已经79岁的马记川和他掌管的近30万名“工人”,以及有近30个酿造车间的“甜蜜工厂”。这些“车间”和“工人”就是他院子里整齐排列的蜂箱和一群群小蜜蜂。从1969年至今,马记川一直精心经营着这项甜蜜的事业。

“有槐花蜜、枣花蜜、红参蜜、油菜花蜜……”提起养蜂,马记川有说不完的养蜂经,不同时期收获不同的产品,

每一种蜂蜜的功效都不一样。当记者问到一年蜂蜜的产量时,马记川笑得更是比蜜还甜:“一年最少也有900斤。”

马记川把每一只蜜蜂都当成宝贝。2011年因家里盖房子,他只好把几十个蜂箱移到别人家的空院子。由于忙得疏于照顾加上环境因素,当他再次将蜂箱搬回来时,发现有好几箱都是空的,为此心疼了好几个月。后来,马记川几乎每天都要检查蜂箱,看看蜂箱内有无天敌,有无新出现的蜂王台。虽然每次打理蜂箱都做了防护,但被蜜蜂蜇还是不可避免。“一年得被这些小东西蜇上1000多次,都已经习惯了。”马记川说。

“记川叔人实在,蜂蜜也纯得很,许多人大老远跑来买。”看到记者在采访,一个邻居说。每次收获了新蜜,马记川总不忘邀请村里要好的老哥们儿来尝尝鲜。