



讲好黄河故事 做出彩经开人

一代人有着一代人的使命，一代人有着一代人的担当。今天，站在新的历史起点，弘扬黄河文化，展现母亲河这一中华民族精神纽带的强大凝聚力，更是今天这一代人的责任担当。

为讲好黄河故事、凝聚好传承力量，《郑州晚报·经开时报》联合郑州国际物流园区、经开区科技人才局特设《讲好黄河故事 做出彩经开人》栏目，用文字和图片展示经开区各领域的时代担当，看他们如何立足新时期，为实现中华民族伟大复兴中国梦增添精神力量。

柴爽

为骨病患者解除病痛 是我的理想



自去年11月份以来，在郑州中医骨伤病医院广大员工中间，只要一提起参加“省博士服务团”的该院挂职副院长柴爽，大家都会由衷地对她交口称赞。

记者 王赛华
经开时报 李洪永 文/图

不断学习 追求进步

现年32岁的柴爽是新乡市原阳县人，她出生于中医世家，她的祖父和父亲都是故乡小有名气的中医。所以，上大学报志愿时从小耳濡目染深受家庭影响的她，毫不犹豫报考了河南中医药大学中医学骨伤方向专业。2013年她大学本科毕业后选择了继续深造，先是到湖南中医药大学攻读中医骨伤专业硕士研究生的课程，而后去广州中医药大学博士研究生中医骨伤专业学习深造。

柴爽告诉记者，让她真正想成为一名骨科女医生的梦想从她2011年实习时第一次走进“百年洛阳正骨”开始。当时，“洛阳正骨”厚重的中医药历史文

坚守初心 造福患者

深入基层一线调研实践，不断提高自己的各项专业技能，是柴爽挂职郑州中医骨伤病医院锻炼的主要目标之一。入职以来，她雷厉风行的做事风格给广大员工留下了深刻印象。“今日事今日毕，能今日做好的工作尽量不要推到明天去做。”她多次对她负责的科研部门的工作人员这样说。刚到郑州中医骨伤病医院报到时，她就接受了组建河南省骨坏死中医药重点实验室的工作。她当时了解到郑州中医骨伤病医院经过近20年的发展，已在中医药治疗骨坏死方面有相当丰富的经验，而组建河南省骨坏死中医药重点实验室的工作就是为了更好地服务广大群众，把这些宝贵的临床经验总结出来，运用现代科研技术手段进行分析和归纳总结，她就更加坚定了做好自己本职工作的决心和信心。

柴爽自从到河南省洛阳正骨医院

化和精湛的诊疗技术深深地折服了她，从那时起她就更加坚定了成为洛阳正骨一员的决心，更加坚定了她要为更多的骨病患者解除病痛的理想。为了这个美丽的梦想，她不断学习，追求进步，历时10年，求学经历走过了京广线的南半段，龙子湖畔、岳麓山脚下、越秀公园里都留下了她努力为梦想而奋斗的身影。终于在2019年，她如愿以偿地成为河南省洛阳正骨医院（河南省骨科医院）的一员。

2021年11月，按照要求，经个人申请，单位推荐，双方单位沟通，省委组织部人才工程处选派柴爽到郑州中医骨伤病医院挂职锻炼，任分管科研的副院长。

（河南省骨科医院）工作以及挂职郑州中医骨伤病医院锻炼，短短近3年时间里，已经取得令人瞩目的成绩：指导申报国家卫生健康委科学研究基金河南省医学科技攻关计划省部共建项目1项，并成功立项；指导申报河南省中医药科技成果奖3项，获奖1项；河南省卫生健康委2022年度河南省中医药科学研究专项课题16项，立项4项。其中，护理类科研项目首次立项；指导申报2022年度国家自然科学基金项目6项，包括青年项目1项，面上项目2项，联合基金项目3项；指导进行中医药及有效成分防治股骨头坏死的基础实验2项；组织开展的河南省中医药重点实验室、郑州市骨坏死基础与临床重点实验室、郑州市骨伤病工程技术研究中心运行工作，细胞房和PCR实验室的建设工作，已取得令人欣喜的成绩。

王伟强

将寿桃制作技艺 发扬光大



近年来，在郑州率先成立寿桃专门店“桃园喜事多烘焙坊”创始人王伟强的名字，在中原大地的烹饪行业，越来越为更多的同行所熟知。

记者 王赛华
经开时报 李洪永 文/图

不断尝试 提升技艺

现年45岁的王伟强祖籍许昌市长葛县。1995年，高中毕业的王伟强为了生计开始四处闯荡，先后在许昌亚细亚大酒店、郑州龙源大酒店、郑州大河锦江饭店等知名酒店工作。王伟强近年来先后受聘于郑州梧桐树假日酒店、郑州鲁班张餐饮有限公司、河南省特味村餐饮管理公司等，任面点出品总监一职。

为何会痴迷于寿桃制作工艺？王伟强告诉记者，早在中国古代，人们就将桃树视为仙木，认为桃子有延年益寿之效，以寿桃贺寿。在长达几千年的中国历史中，寿桃文化从没有消失过。但令王伟强感到惋惜的是，经过

多方调研他发现市场上要想买到承载寿桃文化的称心如意的“寿桃糕点”着实不容易。于是，王伟强凭着对面点事业的热爱，1996年开始学习传统寿桃制作技术：没有人教做法，就从网上扒来资料，依着自己做面点的经验反复试验。从和面开始、到擀面、发酵、成型、烤制，每个流程来不得半点马虎，否则寿桃起泡或开裂，5个小时的活儿算是全白费；市场上找不到合适的模具，便自己琢磨着反复设计……后来终于在前辈名师的言传身教下使自己的技能得到突飞猛进的提高……2012年，王伟强靠着一手寿桃绝活，在郑州开了河南省第一家寿桃专门店——桃园喜事多烘焙坊。

真诚谦逊 善于学习

据了解，王伟强的桃园喜事多烘焙坊制作的寿桃都是纯手工制作无添加，连叶子的色儿都是纯天然菠菜汁染的，寿桃的口味可以根据消费者的需要随心配。每次制作寿桃，王伟强都力求精益求精，每次欣赏“桃尖儿粉嫩，叶子碧绿，通体雪白，晶莹如玉的寿桃”作品时，对他都是莫大的享受。王伟强制作的“百子寿桃”更是出神入化，令人拍案惊奇：祝寿时，老寿星亲手剖开大寿桃，里面露出99个小桃，让众子孙抢食小桃为乐，这是其乐融融的“百子闹桃”，寓意寿星子孙满堂，百岁吉祥……

由于王伟强为人真诚谦逊，善于学习，2002年王伟强制作的寿桃及其他面点在河南省第三届烹饪技术大赛荣获个人金奖，他本人被河南省劳动和社会保障厅授予“河南省技术能手”荣

誉称号。如今，王伟强精通寿桃制作工艺，能制作各种创意造型寿桃上百种，被不少行业内同仁称为“寿桃大王”。近年来，他先后荣获“中国烹饪名师”“国家高级面点技师”等称号，并且2014年荣获中国烹饪协会颁发“中华金厨奖”、2016荣获开封汴梁杯烹饪大赛特金奖、2017年荣获第五届豫菜品牌大赛金奖、2018年荣获北京一带一路第二届美食艺术交流大会团体赛获得金奖、2019年10月荣获北京药膳大赛金奖、2019年郑州市第五届烹饪大赛任面点评委。2021年4月，他以“寿桃制作技艺”申报的项目成功入选“郑州市第七批市级非物质文化遗产代表性项目和扩展项目”名录。

王伟强正将寿桃这个祝寿名点发扬光大，为非遗传、为中国文化贡献自己的绵薄之力。