

汕头市农业科学研究所高级农艺师许燕:

埋头做科研 小花生孕育出人生灿烂之花

汕头



许燕

汕头市农业科学研究所高级农艺师、广东省妇女第十三次代表大会代表。

曾获“全国青年岗位能手”“全国巾帼建功标兵”等荣誉称号。

■采写:新快报记者 梁美琪

汕头的5月,太阳火辣辣的。在汕头市农业科学研究所的试验田里,高级农艺师许燕轻轻拭擦额头的汗水,又继续埋头于花生新品种的研究。

2006年研究生毕业后,许燕入职汕头市农业科学研究所,在农业科研和农技推广第一线,一干就是15年。爱岗敬业的她,搞科研,就要有一颗平和的心,皆因科研的每一步都不易,新品种的选育过程不仅需要十年磨一剑的恒心,也需要有“种田如绣花”的细心。

怀着“所研发、推广的科技成果能惠及广大农民,尤其是贫困户”的愿望,奔着“努力提升农业增效、农民增收、脱贫攻坚、乡村振兴提供技术支持与技术服务”的目标,许燕把全部的精力都投入到了工作中去,在平凡的岗位上干出了不平凡的业绩。

从事农业科研是件很有意思的事

“做事踏实,待人诚恳”是许燕做人做事的宗旨。只要工作需要,她就到实验田(室)开展调查研究,或在办公室、家里查阅资料、整理分析数据、撰写材料,一干就是好几个钟。

她也不怕苦不怕累,无数次顶着炎炎烈日或冒着风雨,奔走于田间地头,用脚印丈量着科研创新的边界,用汗水浇灌着农科事业之花。

“其实,做农业科研,是一件特别有意思的事,虽辛苦但我乐在其中。每当成功培育出一个新的品种,做农业科研这件事就不仅仅是有意思,而是变得有意义了。”许燕说。

助农民增收是件很有成就感的事

埋头于农业科研之余,许燕还积极参加科技下乡活动,深入乡间地头,为农民群众提供农科技术服务。作为农村科技特派员,她带领团队,为省定贫困村汕头市潮阳区金灶镇旗头村提供花生、玉米生产技术服务,助力脱贫攻坚。

在农民伯伯、农民阿姨面前,1981年出生的许燕打趣道:“自己确实太嫩了。”原来,刚开始和

旗头村的农民接触时,免不了因为“颜值”问题(长得过于年轻)而被他们轻视。然而,她凭着过硬的农业技术以及一个“杀手锏”——诚恳十足的态度,最终收获了村民的信任。

短短一年时间,她的团队为该村引进了多个产量高、品质优良、抗病抗逆的新品种,促进了该村花生、玉米生产提质增效;还为农民开展技术培训和指导,帮助他们提高生产技能、增加收入。

至2020年,她参与育成的花生新品种已在广东、海南、江西等省份推广种植超800万亩,带动包括贫困户在内的农民实现增收逾8亿元。“看到农民们因为自己的科研成果实现增收,我心底是满满的成就感。”许燕说。

下一步,许燕说,她将一如既往地继续潜心农业科研,培育更多更优质的花生品种,助力乡村产业振兴。



■许燕在研究花生品种的抗病性。

“做农业科研,是一件特别有意思的事,虽辛苦但我乐在其中。每当成功培育出一个新的品种,做农业科研这件事就不仅仅是有意思,而是变得有意义了。”

顺德职业技术学院烹饪学院党总支副书记甘子超:

把顺德名厨送进大山 圆了“她”的创业梦

广东省佛山顺德扶贫凉山州8个贫困县之时,顺德职业技术学院成立了“厨师学院”,并组织粤菜名厨,在丙乙底村举办了“粤菜师傅”培训招生会。会上,粤菜大师用惊艳刀工,切出薄如蝉翼的鱼片,吸引了不少寒门学子走出山乡,到顺德学厨。

然而,种种原因制约着女孩子走出大山,“但即使留守家庭,女性也应有一技傍身,可谋发展。”甘子超和同事们一起发动身边资源,邀请粤菜大师踏上凉山州,开展“送教上门”的厨艺帮扶,以“一人学厨,全家脱贫”的扶贫理念,改变着山村女性的命运。

■采写:新快报记者 李斯璐

想“她”所想

她把粤菜名师送进大山

去年9月,甘子超走进彝族姑娘俄底洛则的餐厅,点赞了“顺德味道”。“真想不到,在这里能吃到正宗的顺德菜,出师了!”因为送教上门,这名彝族姑娘与粤菜结缘,顺德味道让她的小餐厅备受欢迎,旺季收入过万。“没有顺德厨师学院,我不敢奢望做出这桌粤菜。”俄底洛则谦虚地说。

俄底洛则17岁出山打工,为了1000多元的工资,她辗转北京、上海、西昌等城市。佛山对口帮扶凉山州8个贫困县后,她的家乡发生了翻天覆地的变化,把在外闯荡的姑娘引回了家。

俄底洛则很有志气,在西昌做餐厅服务员时,她学会了基础厨艺,并梦想着开自己的餐厅。然而,缺乏资金和纯熟的技艺,圆梦,谈何容易!

当时,协作干部本想推荐俄底洛则到顺德接受粤菜师傅工程培训,但她看看一家老小,犹豫再三,还是没有

去。她的顾虑,通过协作干部,传到了甘子超的耳朵里,也进了她心里。甘子超想,像俄底洛则这样的女性肯定不少,得想个办法让他们在家也能接受培训。经过多方联系,她请到顺德名厨孔庆聪等师傅送教上门,想学厨艺的凉山州女性终于能在家门口接受培训。俄底洛则勤快好学,还成为孔庆聪的“室外弟子”,由大师手把手地教了一个月。

榜样的力量

山里妇女主动出山学厨

凉瓜炒牛肉、香菠咕嚕肉、高山白切鸡……经过1个月的培训,俄底洛则学会了30道粤菜的制作方法,凉山食材与粤菜技艺完美融合,别有一番风味。甘子超与佛山援建干部一起,依托援建的“彝族风情街”,帮助俄底洛则开了一家小餐馆,圆了她的创业梦。天道酬勤,小小的餐饮店因能提供粤菜火了起来,那张《顺德厨师学院定制版菜单》每天在顾客手中传来传去,旺季每月利润过万元。

俄底洛则只是顺德厨师学院帮扶支教中的一个缩影。从2018年成立至今,顺德厨师学院以“粤菜师傅”工程推动扶贫扶技,两年来培训了6328名学员,其中1171名是建档立卡贫困户,他们已经全部脱贫,其中女学员占比30%。

“乡村妇女勤劳贤惠,都是家里的顶梁柱。然而,偏远、贫穷、受教育水平等因素让她们发展受限。粤菜厨艺送教上门,实实在在地帮助了他们,帮助了当地群众。”

佛山



甘子超

顺德技术学院烹饪学院党总支副书记、副院长,脱贫攻坚巾帼先进个人。

作为学院党总支副书记,甘子超坚持“党建带扶贫、扶贫促党建”的工作思路,深入推进党的建设与乡村振兴同频共振,打造舌尖上的脱贫路。

俄底洛则的成功,激励了一些妇女主动申请去顺德厨师学院学习。作为对接人,甘子超不仅给予她们特别的关心,还为她们开设了贴心课程,比如新增了餐饮礼仪、点心制作等更适合女性的专业课。

去年11月,顺德厨师学院获得顺德区妇联的肯定,并被认定为“2020年顺德区巾帼创业示范基地”。“不管男学员还是女学员,我只希望大家,学到一技之长,提升幸福指数,亲手打造美好生活,建设美好家乡。”甘子超说。

“不管男学员还是女学员,我只希望大家,学到一技之长,提升幸福指数,亲手打造美好生活,建设美好家乡。”

■甘子超与顺德厨师学院学员海来普铁。

