



碧桂园集团
清远连樟

碧桂园乡村振兴学院已培训3864人,参训学员带动就业人数67498人 培训赋能 乡村干部返乡大兴产业

仲夏时节,苍山如海。栖身群峰之中的广西高迈村石螺养殖基地,迎来首个繁殖高峰。“最高亩产量可达1万多斤,真是出乎意料!”村副主任梁军一有时间就往稻田跑,蹲在田边盯着水下密密匝匝的小仔螺。“找准产业,就要敢想敢干,遇到困难,也要永往直前——这是从碧桂园乡村振兴学院学到的。”

落户清远英德连江口镇连樟村的碧桂园乡村振兴学院,是2020年广东扶贫济困日活动中,碧桂园集团通过广东省扶贫基金会认捐6.8亿元,以助力脱贫攻坚及乡村振兴为目标的帮扶项目之一。

记者了解到,自2020年11月9日首次开班授课至今,该基地现已面向广东、广西、贵州、山西、青海、甘肃等省区开展致富带头人培训班52期,受训人数3864人,参训学员带动就业人数67498人。



■高迈村的石螺养殖示范田迎来石螺繁殖高峰期。

技能课堂也是思想“充电站”

2021年10月7日,国庆假期的最后一天,高迈村副主任梁军走出山乡,一路向南奔赴广东清远。他是碧桂园连樟村实训基地2021年第二期广西柳州市三江培训班学员,“我是带着父老乡亲们的期待去取经、学本领的。”梁军回忆说,5天的课程安排丰富多彩,雄厚的师资力量超乎他的想象。

据了解,针对三江学员的具体情况,乡村振兴学院围绕组织振兴、产业振兴、人才振兴、生态振兴和文化振兴五大板块展开教学,邀请了广东省教育系统关工委常务副主任范海星、佛冈喜菜益肾子种植专业合作社创始人兼执行董事黄俊添、华南农业大学经济管理学院副教授周建华等人授课,内容涵盖党建引领、乡村创业、农业经营发展等多维度。

理论教学之外,课程还设置了实践教学环节,梁军和学员们一道参观积庆里红茶谷、果康源农场等产业基地,深入一线的经历,让他们领悟和学习到农村的经营发展模式和农村一二三产业融合的发展经验。

“我们不仅在课堂上学到技能,还从一个又一个鲜活的成功案例中汲取到信心和力量。”重温在实训期间的学习和生活,梁军仍兴致勃勃。

活学活用打造稻螺同田产业

结束课程回到高迈村,梁军盘点了全



■培训班教学现场。

村三个屯的发展状况,并于2022年3月因地制宜创办石螺养殖基地。

“柳州螺蛳粉驰名全国,本乡本土出产的石螺和花生,是螺蛳粉不可或缺的原味食材,市场供不应求。”他说,当地农业部门的专家现场勘查后,对项目给予高度认可,“高迈的土壤、水质都适合养石螺,尤其是稻螺套产的绿色养殖方式,会令出品更加安全、健康。”但是,第一期26亩示范田投入螺种后,部分村民的反应让梁军深感意外,“啥也看不到,能产几个螺?”听到村民私下的议论,梁军毫不气馁。“在实训班的路演项目环节,黄俊添老师用自己的经历总结过,困难是用来想办法克服的,创业之初,需要一往直前的勇气。”4月,母螺进入繁殖期,梁

军隔两三天就去蹲田基,观察水下石螺的数量变化。进入5月,田里的仔螺已经密密麻麻,梁军信心大增,决定启动第二期100亩养殖基地。

占地百亩的二期项目推进很快,只用了一个多月就进入施工阶段。“事实证明石螺产量高、效益好,村民们争先恐后参与其中。”梁军笑着说,新基地6月底就可投螺种,几个月后,全村近3000名“养螺人”,都将获得可观的收入。

梁军只是碧桂园乡村振兴学院开班授课至今,参与受训的3864位学员之一,记者获知,这些来自天南海北的乡村基层干部经实训基地赋能、充电,已返乡打造出一大批振兴乡村的优质企业,并带动67498人实现就业。

把优质农产品置入城市视野以飨食客

小小“食光车” 闯出消费帮扶新路

碧桂园集团
广东多个城市



生机勃勃的新农村,坡上林间,田头水畔,隐藏着很多不为人知的助农食材。如何把优质农产品置入城市视野以飨食客,并能使其成为农户增收的持续保障?2020年广东扶贫济困日活动中,碧桂园集团通过广东省扶贫基金会认捐6.8亿元,并藉此落地一系列帮扶项目,以探寻助农食材倡导消费帮扶为主旨的电视节目“隐秘的美味”就是其中之一:一辆“食光车”,前往广东多个城市,不仅引爆粤菜热潮,更利用明星号召力及影响力,变流量为销量,成功带动乡村农特产品热销,为助力乡村振兴蹚出一条新路。



■节目探寻助农食材,在弘扬粤菜文化的同时助力乡村振兴。

跟随“食光车”开启帮扶之旅

国华文旅集团是该档节目的承办方和制作方,年轻而有情怀的团队,在项目启动后很快确定了方向。“探寻助农食材,在本地特色菜式中寻找研发灵感,在弘扬粤菜文化的同时助力乡村振兴。”国华文旅总裁兼节目负责人王鹏告诉记者,完成前期调研后,节目组精心挑选优质农产品前往当地拍摄,以明星视角体验食材“困境”,了解销售情况,然后采购,再由粤菜名厨刘一凡精心烹饪,在节目中与嘉宾体验和推广,“我们选取的,都是最具有共鸣的帮扶故事,用美食传递温暖,传递爱。”

节目首期,名厨刘一帆发出助农邀请函,与人气偶像高嘉朗、左卓组团去广东各地寻找不为人知的隐秘美味。随后,“食光车”依据其特色风味开发新式粤菜美食,并驱车前往广州、顺德、深圳、珠海、湛江等市街头售卖,以美食之名分享喜悦,分享爱。

王鹏记得,在清远一家养殖场,名厨和明星找到了久负盛名的清远鸡。“但当时受疫情影响,走地鸡的销售情况并不好,该出栏的鸡卖不出去,每天还要消耗大量饲料。”看着农户们焦灼又满怀期待的眼神,王鹏和节目组的大厨、明星决定“加戏”——为清远鸡创新更多简捷又不失美味的烹饪方法,吸引城市年轻人采购,下厨炮制。

“现场卖出了几千元的产品,我们还搭建了线上回购渠道,留下养殖场负责人的电话。”他说,清远鸡的线上、线下热销,让节目组备感欣慰。



■“食光车”不仅引爆粤菜热潮,更利用明星号召力及影响力,变流量为销量,成功带动乡村农特产品热销。

粤菜文化在“食光车”上传承

“隐秘的美味”是全国首档助农美食餐车经营类节目,一共10集,每集60分钟,由食材小片、美食研发、餐车经营、每日盘点四个环节组成。节目组历时两月余,深入9城16村,从千种食材中甄选十种扶贫食材进行研发烹制。2021年2月20日,节目播出完毕,获得众多好评。

“每3期就会有一名顶级粤菜大师光临美食餐车,品尝美食并打分评价。符合大师心中的标准,将经营额翻倍,所得收益全部捐给广东省国强公益基金会,用于对帮扶事业的支持。”王鹏补充说,“隐秘的美味”是另一档粤菜风味的美食竞技节目“发现大厨”的延续,两者都是在广东省

乡村振兴局、广东省人社厅、广东省扶贫基金会指导和支持下,由碧桂园集团、广东省国强公益基金会主办的乡村振兴帮扶项目,“发现大厨”更侧重于讲述粤菜师傅学员的脱贫致富故事,促使更多人参与粤菜师傅培训,助力乡村青年掌握技能,投身乡村振兴。

新快报记者了解到,“发现大厨”采用组别PK赛形式,由6位主厨联手6位来自农村的青年粤菜学徒,以1+1组建战队的形式共同参赛。其间,他们耗时两个月,辗转广东英德、阳江、顺德、韶关、潮州,甘肃东乡等地进行厨艺竞技,一边弘扬粤菜文化,一边挖掘当地特色农产品,为乡村振兴探索更多的可能性。