

广东36个通用项目获2020年度国家科学技术奖

钟南山团队获创新团队奖



2020年8月27日,钟南山院士团队为新冠肺炎患者会诊

羊城晚报记者 李钢

3日,2020年度国家科学技术奖励大会在北京举行。广东36个通用项目获2020年度国家科学技术奖。其中,“钟南山呼吸疾病防控创新团队”荣获国家科学技术进步奖创新团队奖,是2020年度全国唯一获此荣誉创新团队,也是广东首次获得该奖项。

据悉,广东36项获奖项目占全国通用项目获奖总数的17.1%,包括国家自然科学奖2项(二等奖)、国家技术发明奖6项(一等奖1项、二等奖5项)、国家科技进步奖28项(一等奖4项、二等奖24项)。

拥有近50年呼吸疾病研究前沿经验,以钟南山、何建行和石鑫为带头人的钟南山呼吸疾病防控创新团队获得2020年度国家科技进步奖创新团队奖。从“非典”到“新冠”,从肺病到慢阻肺,他们实事求是、敢医敢言、生命至上的科学态度和研究成果不仅在中国挽救了

无数生命,也在全球防治呼吸系统疾病领域中发挥了举足轻重的作用。

钟南山呼吸疾病防控创新团队是“非典”中首先明确病原并实现世界上最高救治率的团队,对“人禽流感”“中东呼吸综合征”等呼吸道烈性传染病的防控也起到重要作用。而2020年全球暴发新冠肺炎疫情时,以钟南山为首的团队成员更是守护人民健康的坚实堡垒。团队搭建的国家呼吸医学中心、国家呼吸系统疾病临床医学研究中心等7大国家级平台,助力中国在全球抗击新冠疫情中发挥“领头羊”作用。

历经半个世纪,钟南山呼吸疾病防控创新团队提出了“隐匿性哮喘”“无管手术”“慢阻肺早期干预与综合防控”等国际领先的新理念,并构建了国际领先的评估肺病复发的分子标记物预测模型及慢阻肺早期干预与综合防控的社区模

式,对我国呼吸疾病的防控、诊疗及预后做出了重要贡献。

钟南山团队认为“早发现、早诊断、早检测、早治疗”是攻克重大和慢性呼吸道疾病的关键,以肺病为例,该团队通过及时筛查确诊治疗,术后5年生存率可以达到90%以上。

从治病救人到推动跨行业融合发展,钟南山呼吸疾病防控创新团队构建呼吸系统疾病科普基地与产学研转化中心。团队在国家疾病防治急需的领域,紧盯国际前沿理念及技术,同时研发适合国情的疾病防治手段和药物。他们还推动了我国突发公共卫生事件应急机制的建设与发展,并推动全球呼吸道传染病方面公共卫生危机应对体系的发展。



名厨过招 新秀登场

第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛落幕,69位粤菜师傅获奖

文/图 羊城晚报记者 周聪 蚁璐雅 郭思琦

传承:师徒分获名厨新秀一等奖

粤菜盛宴,完美收官。3日上午,第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动在汕头落下帷幕(上图为比赛现场)。在为期两天的比赛时间里,来自广东21个地市及香港、澳门共135位名厨比拼厨艺,集中体现了粤菜烹饪职业的发展水平。最终,69名粤菜师傅获奖。

据悉,除了为获奖选手颁发奖牌、奖金和荣誉证书外,大赛将按规定授予获奖选手“广东省技术能手”称号。同时,大赛还择优给选手颁发高级技师、技师证书,以增强获奖选手社会荣誉感,拓宽其职业发展通道。

本次大赛设立中式烹调、中式面点两个项目,每项竞赛分别设立粤菜名厨组和粤菜新秀组,合计共4个组别。大赛吸引了23支队伍135人比拼厨艺,其中,名厨组93名,新秀组42名。

“这是一场高水平、高质量的烹饪角逐。”第四届粤菜师傅技能大赛裁判员、注册资深中国烹饪大师、中国粤菜烹饪大师黎永泰表示,大赛规定用时180分钟,每位选手要完成4道菜品制作。“选手们激烈拼搏展示厨艺,既实现了相互交流展示厨艺的目的,也充分彰显了‘粤菜师傅’的工匠精神。”

记者了解到,在比赛中,不少师傅的自选菜肴作品选择了

传统粤菜。比如,广府菜师傅谭震洪带来的是广府传统名菜豉油鸡,潮汕菜面点师傅姚俊源则选择了白皮饼。

黎永泰说,参赛选手的作品设计、烹饪技法,均显示了粤菜三大风味的特色,凝聚了一代代粤菜师傅的心血。很多选手运用特色食材烹饪当地风味美食,作品的造型与食材运用相得益彰。

更值得称赞的是,来自广东粤东技师学院的教师沈沛生与他的学生陈凯帆,分别夺得中式烹调潮汕菜系名厨组和新秀组一等奖。他们师徒二人一并获奖,正是粤菜技艺代代相传的生动体现。

创新:把平凡的食材变得不平凡

“传承不守旧,创新不忘

本。粤菜师傅在传承传统技艺的同时,也积极满足现代餐饮市场的现状与发展趋向要求。”黎永泰评价大赛选手时说,在赛场上,粤菜师傅们把平凡的食材变得不平凡,一道道充满创意的粤式菜肴彻底征服了评委。

有的粤菜师傅在造型上进行创新,普通的酥皮点心在他们手中变成华丽的孔雀开屏酥和活泼的海豚酥。有的师傅在做法上创新,将传统蒸鱼变成半蒸半煎,满足食客“一鱼两吃”的需求;还有的师傅在原材上下工夫,以当地独特的食材融入其中对菜品进行创新。

“选手们在保留粤菜风味特色的同时,注重选用地方新食材、新工艺,菜品的色、香、味、形、器都体现出高水平。”黎永泰表示。

中式烹调师(名厨组)广府菜一等奖获得者宁铭文:学厨要不怕累不怕脏



中式烹调师(名厨组)广府菜组的比赛,是本次“粤菜师傅”技能大赛竞争最激烈的比赛之一。粤菜师傅宁铭文凭借“一鱼双味”“吉祥葫芦”“干炒牛河”以及“香烧醉酒肉”四道菜肴,力压其他粤菜师傅一举夺冠,成为该组别的湾区厨王。

宁铭文今年38岁,是广州酒家的厨师长,至今已经掌厨超过16年。从最开始在厨房打杂学艺,到现在成为广州酒家厨师长,“练习与思考”是他每天不变的功课。

进入广州酒家学徒两年后,宁铭文终于迎来上锅做菜的机会。“这意味着师傅看上了你,会正式开始教你炒菜。”宁铭文表示,菜如何成型、火候如何把握,不仅需要师傅的指导,还需要大量的练习才能领悟。起步阶段,他每天下班后都留在厨房反复练习。他认为,那段时光虽然是学厨最苦的时候,但也是最快乐的时候。

“准备这次比赛,仿佛又回到了刚学厨的时候。”宁铭文说,比赛前,为了让“干炒牛河”这道菜炒出来的牛河颜色金黄、香味扑鼻,他每天下班后都留在厨房反复研究。他认为,简单的事情认真做,认真的事情重复做。学厨只要不怕累不怕脏,就没有什么是高难度的、学不会的。

说起取胜的秘诀,宁铭文表示,自己作品最大的特点是“贴近市场、符合大众街坊的口味。”在他看来,一道菜品是否出色,不仅要考虑到色香味形等,更需要受到食客的评价,只有贴近市场受到人民的喜爱,这道菜才有生命才能获得成功。

(文/图 羊城晚报记者 周聪)

中式烹调师(名厨组)潮菜一等奖获得者沈沛生:创新潮菜装饰食雕等



“一鲜二肥三当时”,这是一句潮语食谚,强调潮菜“适时而食”和“不时不食”的特点。在本次大赛中,揽获中式烹调师(名厨组)潮菜一等奖的沈沛生,选择时令蔬菜白萝卜制作的一道自选菜,助他虏获了一众评委的“芳心”。

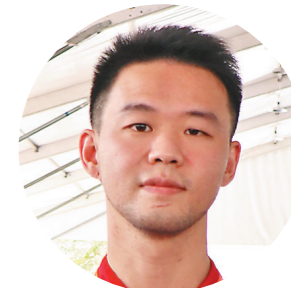
“秋冬时节的白萝卜是最好的,这道菜我选用简单的当季食材,加上元贝和上汤去焗,体现了潮菜制作传统中‘吃时菜’的特点。”沈沛生介绍,这道菜的造型也是一大亮点,他将萝卜切成10厘米左右的小萝卜造型,让食客可以一口吃下一个,潮菜的“食精”“食巧”在其中得到彰显。

沈沛生介绍,他已经在厨师行业奋斗了18年。其中10年,他在上海、杭州等城市从事潮菜制作相关行业,同时观察学习其他菜系的优点,将其糅合运用到潮菜中。“潮菜原本是以精致著称的,但是这些年潮菜装饰、食雕、面塑等相对不受重视,我希望尽自己力量去推动这方面的创新发展。”沈沛生表示,为此,他开办了一间潮菜装饰工作室,并成为广东省粤东技师学院特聘教师,在一方讲台上传承潮菜技艺,教授面塑、食雕和果酱画等课程。

“‘粤菜师傅’工程的推广,可以让更多人认识粤菜,感受到广府菜、客家菜、潮菜等不同菜系的魅力。近年来,随着‘粤菜师傅’工程的推进,能直观感受到学生的学习兴趣和积极性大大提高,我们学校的潮菜烹饪专业现在也成了非常火爆的专业。”沈沛生说。

(文/图 羊城晚报记者 蚁璐雅)

中式烹调师(名厨组)客家菜一等奖获得者梁伟润:面向大众改良经典菜



在本次大赛中,来自梅州的梁伟润获得了中式烹调师(名厨组)客家菜的一等奖。如今32岁的他,从事烹饪行业已有11年的时间。回忆起入行经历,梁伟润表示,父亲对他的影响很大。

2009年毕业后,梁伟润应聘到一家餐饮店做厨师。“刚入行时,我并不热爱烹饪,只是因为父亲从事厨师行业20多年,我就选择了沿父亲的路走下去。”梁伟润感叹,但对于父亲来说,烹饪不仅是一份工作,其背后凝聚着父亲沉甸甸的爱和对客家菜文化传承的责任。慢慢地,他也爱上了烹饪,希望能够像父亲一样担起传承的责任。

这份责任的担当便体现在他日复一日磨炼技艺、研究菜品上。为了本次大赛,梁伟润提前一个月加强训练强度,每天练习六七个小时。同时,他不断研究、改良菜品,在比赛中准备的自选菜——热菜娘酒鸡,赢得了广泛好评。

“娘酒鸡是客家菜的经典,通常是客家妇女坐月子吃的菜品,可以说孕育了一代又一代的人。”梁伟润说,传统娘酒鸡制作耗时很久,其中加入的娘酒需要隔着酒温在火上烤几天,去燥寒性。而本次大赛中,梁伟润对这道经典菜品进行了改良,只需要较短的时间便可以完成烹饪,且普通群体吃了也不会上火。

“之所以这样改良,是因为我希望这道菜保持客家菜特色的同时又能走向更广泛的群众,助力客家菜文化让更多人了解。”梁伟润表示,如今他还是梅州一所中专学校的烹饪教师,希望通过教学将粤菜文化传承下去,激励更多学子投身到粤菜产业的发展中。

(文/图 羊城晚报记者 郭思琦)

粤菜师傅怎样炼成

创建我国首个水稻无人农场! 华农教授罗锡文主持的科技应用项目获国家科技进步奖二等奖

“不下田,设计不出最好的农耕机”

羊城晚报记者 陈亮 黄士 通讯员 郑雪宜 陈苑辰

3日,2020年度国家科学技术奖名单公布。华南农业大学共有2项成果(主持1项、参与1项)获国家科技进步奖二等奖,在广东高校中排名第一。其中,中国工程院院士、华农教授罗锡文主持成果“基于北斗的农业机械自动驾驶作业关键技术及应用”是广东省唯一由高校主持并获奖的项目。

“有人问我选择农机事业是否后悔?我不后悔,如果不下辈子,我还会选择干农机。”76岁的罗锡文已深耕农业机械化科学近50年,创建了我国首个水稻无人农场,希望实现“耕牛退休、铁牛下田,农民进城、专家种地”的梦想。

专注科研的教授

农业机械自动驾驶作业技术是智能农机装备的核心技术,可显著提高劳动生产率、资源利用率和土地生产率。2004年,罗锡文在国内率先开展基于卫星定位的农业机械自动驾驶作业技术的系统研究。

埋头苦干17年后,罗锡文率领团队,实现了复杂农田环境下农机自动驾驶作业高精度定位和姿态检测技术;创新提出全区域覆盖作业路径规划方法、路径跟踪复合控制算法、自动避障和自主导航控制技术;研制了具有自主知识产权的农机自动驾驶作业线控装置和农机北斗自动驾驶产品,这三项关键技术铺设了无人农场的“变现之路”。

去年,农业生产全程无人化农机装备“惊艳亮相”。“最引人注目是国内首个自主导航

收获机系统。该系统基于北斗卫星定位系统,通过无线自组网络连接无人驾驶收获机与无人驾驶卸粮车,实现了主从导航,技术达到国际先进水平。”罗锡文表示。

从科研成果到落地实践,罗锡文去年在华农增城教研科学基地建设的水稻无人农场喜获丰收,单产达到8379kg/公顷(558.6kg/亩),这在国内尚属首例,无人农场自主作业技术将作业人员从繁重的驾驶操作中解放出来,大大提高了智能化水平和作业效率。

如今,无人农场在国内26个省市推广,创造了一批高产纪录,水稻精量直播技术的推广面积逾1000万亩,在新疆三年亩产超过1000公斤,在浙江连续四年亩产超800公斤,8个省亩产超800公斤,11个省亩产超700公斤,17个省亩产超600公斤。

“开直播机的老头”

罗锡文的微信名是“开直播机的老头”,映照着他耕耘无人农场的决心。“我出生于湖南农村,挖沟、沤肥、耙田、插秧、车水、收获和晒谷子,这些活我都干过,所以我深知农务劳作的苦累。”罗锡文说,他始终有一个信念,就是“将农民从繁重的劳作中解放出来,让农业生产的所有环节都实现机械化”。

在采访中,记者留意到,罗锡文左手无名指明显较短。他说,年轻时在一次收水稻中,无名指尖不小心被锋利的镰刀连着指甲割下一小块,这愈发使他萌生了长大后要努力改变农

民辛苦种田境遇的想法。

早在20世纪70年代,罗锡文深入贵州偏远山区,与农民同吃同住,为农民建机站、修水泵、修发电机,解决农业生产中的实际问题。同时,为了推广水田耕整机,他曾在15个月里先后13次去湖南指导农业工作。早春三月,他和当地农民一样,喝一口白酒就赤脚下到冰冷刺骨的水田中。

他的学生说:“每次做试验,罗老师都会卷起裤脚,赤脚下田。”

罗锡文说:“只有两只脚踩在泥中,才能判断你设计的机器下田后的作业情况,才会知道应该怎样改进。不下田,我们设计不出最好的机器。”

实践出真知,罗锡文的研究领域从农田精准平整、水稻精量直播、水田高地隙宽幅喷雾、再生稻收获、农业机械导航到农业航空技术等,涉及水稻生产的耕种管收。

西泠印社二〇二一年秋季拍卖会广州公开征集

时间:11月6日至11月7日(周六、周日)每日9:30-17:30 详询:0571-87896778 / 87812580

地址:广州白云宾馆 附六楼会议厅(广州市越秀区环市东路367号,白云宾馆二楼转附六楼会议厅)

公司常年征集:中国书画、中外名人信札手稿、古籍善本、金石碑帖、名家篆刻及印石、珍品田黄、历代名砚、古董珍玩、文房杂件、历代瓷器、明清家具、紫砂及茶道具、造像艺术、中国历代钱币、油画雕塑、摄影及电影艺术、名家漫画插图连环画、古代玉器、当代名家玉雕、和田籽料原石、西洋古董、珠宝首饰、中外陈年名酒

2021西泠秋拍、西泠(绍兴)秋拍、西泠网拍·艺是同步公开征集。公司杭州总部及上海办事处、北京办事处常年征集。

敬请登录西泠拍卖官网 www.xlysauc.com、微信公众号“西泠印社”、新浪微博“西泠印社拍卖”了解最新资讯。

西泠印社二〇二一年秋季拍卖会 预展:12.23-12.25, 拍卖:12.25-12.27, 展拍地点:杭州国际会议中心洲际酒店

公司总部:浙江省杭州市清吟街127号 总机:0571-87896778 传真:0571-87812600 上海办事处(临时办公地址):乌鲁木齐南路一号 一号公馆 301 (衡山路乌鲁木齐南路路口) 原复兴西路36号地楼,2021年3月起临时搬迁至此办公 电话:021-64338662 北京办事处:北京市东城区东直门外大街48号东方银座A座6层E室 电话:010-84477279 西泠印社(绍兴)拍卖有限公司:浙江省绍兴市越城区戴山街86号 电话:0575-85098969 西泠拍卖网拍中心:杭州市上城区中河中路198号绿都大厦9楼 电话:0571-87916803

