

福建院士专家风采

福建省院士专家工作中心 协办

科技助农种出“脱贫致富果”

——记福建省农业科学院龙眼枇杷首席专家郑少泉

郑少泉,福建省农业科学院龙眼枇杷首席专家,国家荔枝龙眼产业技术体系遗传改良研究室主任、龙眼品种改良岗位科学家,长期从事果树资源、育种、栽培等研究,龙眼枇杷学科带头人。

龙眼枇杷是原产我国的亚热带特色果树,是我国南方各省区的重要支柱产业。30多年来,郑少泉带领福建省农业科学院果树龙眼枇杷团队,开展龙眼枇杷的品种选育、推广及技术研发示范,奔赴全省各地深入基层指导农户,推动龙眼枇杷产业转型升级,推动产业发展和农民增收致富。郑少泉选育的系列枇杷新品种,已成为我国枇杷的主栽品种,良种覆盖率达50%以上,累计新增经济效益83.45亿元。



郑少泉(中)指导龙眼种植

高。为推动龙眼产业提档升级,促进农民增收,省农科院果树研究所建设建设杂交龙眼新品种示范基地给予技术指导;通过科学改土、矮化树形等栽培技术进行龙眼更新换代,形成早熟、中熟、晚熟的品种结构,生产品质特优的新品种龙眼;引进涵盖早熟、中熟、晚熟的包括宝石1号、翠香、醇香、醉香等8个优良品种。经嫁接改良后,不仅肉厚质脆、甜度高、香气浓,还将大大拉长龙眼成熟上市时间,实现每年8月至11月间均有鲜果上市销售,切实把科技成果有效转化为产业振兴“致富果”。

果树专家们还提供龙眼嫁接技术咨询,在品种搭配、栽培技术、科技特派员等方面给予支持,全力推动秋产的龙眼稳面积、改品种、增效益,辐射带动莆田全市乃至全省龙眼产业结构调整,用科技力量支撑农业转型升级,实现乡村产业振兴。

省农科院枇杷龙眼团队不忘科技为民的初心,牢记服务“三农”的使命,30年如一日无私奉献,育成20多个新品种(系)在全国各地生产中示范推广,如世界第一个杂交龙眼品种“冬宝9号”,国内第一个人工有性杂交枇杷品种“早钟6号”,占全国枇杷面积25%;创制出6个早、中、晚熟期配套的龙眼枇杷新品种通过专家评审,均居国际领先水平;支撑国家、省部级奖22项,其中“枇杷系列品种选育与区域栽培关键技术研究应用”获2010年度国家科学技术进步奖二等奖。

科技帮扶 助力乡村脱贫攻坚

打赢脱贫攻坚战,带动农民增收致富,进一步巩固脱贫成效,科技助力至关重要。在我国不少龙眼枇杷主产区,科技对龙眼枇杷产业源源不断的助力与帮扶,让贫困村稳步走上了脱贫致富路。

郑少泉及省农科院龙眼枇杷团队专家在莆田市沙县建立示范基地,推动枇杷产业升级,提升优势产业附加值,通过产业帮扶助力沙县脱贫攻坚。该镇76

户236人建档立卡贫困户已全部脱贫,广山、东泉2个贫困村也已全部摘掉“贫困帽”。

白沙镇的枇杷种植面积达1.85万亩,是莆田市枇杷种植大镇。枇杷采收曾是白沙农民日常收入的主要渠道,但近几年因第一代枇杷品质低下、价格低廉,影响了农民种植积极性。省农科院的龙眼枇杷团队应邀进村下地,帮助建档立卡贫困户。经过半年多的研究、论证后,他们分别在田厝村打造了40亩的优质白肉枇杷新品种示范基地、澳柄村打造了20亩的枇杷产业升级科技精准帮扶示范基地,预计亩产量可达800公斤,每亩纯收入3万元。

澳柄村建档立卡贫困户李金清说:“专家免费帮我们这一片品质差的枇杷树进行改良,明年的收成有盼头了。”今年,郑少泉已免费为该村20户农户嫁接上枇杷新品种。下一步,白沙镇将以点带面,在全镇13个村居逐步推行枇杷产业升级改造,促进枇杷产业结构调整,创立白沙特有的白肉枇杷品牌,并对接深圳百果园等国内水果销售平台,帮助农户提供“产、供、销”一条龙服务。预计技改3年后,白肉枇杷新品种将吸引1800名农村年轻劳动力返乡创业,促进产业兴旺乡村全面振兴。

今年各地复工复产后,2月18日,郑少泉及省农科院龙眼枇杷团队在福建福清一都,建立“三月白”“早白香”“白雪早”“香妃”白肉枇杷新品种示范基地;3月6日,在福建省莆田市沙县洪南村筛选一片30亩的龙眼果林进行矮化嫁接成“翠香”“宝石1号”“醉香”等龙眼新品种;4月4日,在厦门同安建立80亩新品种示范基地;4月8日,应农业农村部邀请,赴云南省屏边苗族自治县进行枇杷和龙眼的技术扶贫,在屏边县玉屏镇建立枇杷新品种引种观察圃1个,在玉屏镇、新现乡分别建立枇杷高接换种示范基地,合计70亩,并培训荔枝、枇杷、龙眼种植户103人。

(福建省人社厅专家工作处、省院士专家工作中心)

培育新品种 打造“枇杷王国”

4月中下旬是枇杷成熟的季节。位于福清一都镇的万亩枇杷种植示范园里,引进的15个白肉枇杷新品种接连挂果。从特早熟的“三月白”“白雪早”到特晚熟的“香妃”,新品种大规模推广后,当地的枇杷采收期将延长1个多月。郑少泉及枇杷龙眼团队是这些新品种的培育者。

枇杷有红肉、白肉、黄肉之分。白肉枇杷肉质细嫩、清甜、风味浓郁独特,是枇杷中的极品。它的缺点是果小、可食率低、不耐储存。由于市场上缺乏不同成熟期的品种,郑少泉带领团队选育早熟期配套、优质、大果的白肉枇杷新品种,如特早熟优质大果白肉枇杷“三剑客”的“三月白”“早白香”“白雪早”,特晚熟的“香妃”,一步步壮大枇杷家族。

位于福州市晋安区的国家果树种质福州枇杷圃,是全国最大的枇杷基因库。我国枇杷种质(种质是生物体亲代传递给子代的遗传物质,它往往存在于

特定品种之中。种质有时又称基因,是连续的遗传物质)资源丰富,共有15个种。这片枇杷圃就保存了12个种、700多个品种。这是省农科院五代人了近50年时间才搜集到的,郑少泉是第三代。

这些都是野生植物,多长在深山丛林间,每一个品种都来之不易。一次,郑少泉和同事到海南五指山寻找“台湾枇杷”。郑少泉专注挖苗,不小心摔倒了。当他正要起身追赶同伴时,发现头顶上聚集了大量马蜂,脚下还有大片蚂蚁。为了不惊动马蜂,他只能蹲着任由蚂蚁叮咬,双脚至今还留着伤疤。

30余年来,郑少泉及其龙眼枇杷团队的成员足迹遍布云南、海南、贵州、四川等地的偏远乡村、深山丛林,一起丰富枇杷基因库,打造“枇杷王国”。他们利用基因库资源培育出枇杷新品种(系)20多个,其中10多个已示范种植和推广应用。国家果树种质福州龙眼、枇杷圃现已保存枇杷资源700多份、龙眼资源368份,保存龙眼枇杷资源量、多样性水平居世界首位。

果农“智囊团” 成果转化助力产业升级

郑少泉的团队是果农的“智囊团”。多年来,他们辗转福清、莆田、四川泸州、云南屏边苗族自治县等地,为果农提供技术指导。

枇杷在福州地区广为种植,采收期、销售期集中在每年的四五月。他们选育的特早熟“三月白”等在每年3月下旬至4月上旬成熟,特晚熟的“香妃”采收期可持续至6月上旬。

枇杷和龙眼是莆田市涵江区两大特色水果。郑少泉及省农科院龙眼枇杷团队应邀为莆田涵江区开展果树品种改良,推动产业增产提质、农民增收。今年1月,他们在涵江区白沙镇田厝村为农民专业合作社打造了一片40亩优质白肉枇杷新品种示范基地。经过专家们精心培育,嫁接的果树现已长出新枝芽。

春天是龙眼嫁接的有利时节。在莆田市涵江区萩芦镇洪南村后坑农场,果农们忙着嫁接优良品种龙眼。萩芦镇果农现种植普通季节龙眼共1.2万亩,但由于采摘季节比较集中,导致销售价格不

福建技能大师风采

福建省职业技能鉴定指导中心 协办

“无燕不成宴,无燕不成年”,有着独特口味的肉燕(特别是名冠天下的“太平燕”)是福州人传递吉祥、联结乡情的佳品。购买正宗、地道的肉燕来馈赠亲友,成为一种寓意富贵平安祝愿的美好象征。

“巧手飞梭,打就传统闽都美饕;丹心献艺,捧出民间太平佳肴。”当我们坐在“扎根”于福州市三坊七巷的福州同利肉燕老铺,沉心、入胃地品一碗地道的“太平燕”时,除了齿颊留住的浓香,还有“手艺人”不懈坚持并精打细磨的“大艺”之韵。

“小吃大艺”,百年传承

说到正宗、地道,便不得不提福州同利肉燕老铺。福州同利肉燕老铺第五代传人陈燕君说:“小吃大艺”,一碗小小的肉燕,蕴含着福州的风土人情。如果不接班,这道美食将从市民的餐桌上消失,多么可惜。这是我必须肩负的责任。”2007年11月22日,陈燕君在25岁生日这天,选择退出她心爱的音乐舞台,正式成为同利肉燕第五代掌门人。

作为烹制太平燕的著名老店,福州同利肉燕老铺已有140多年历史。清光绪二年(公元1876年),福州同利肉燕老铺的创始人陈官燃在福州市三坊七巷开店设铺,将制作的肉燕皮供给三坊七巷的官宦家烹制私房菜。20多年后,第二代传人陈心齐扩大生产规模,不仅把肉燕皮供给三坊七巷的达官贵人,还供给那些官厨、私厨,如“狮子仔”“仙兴馆”和“聚春园”酒家,在福州享有盛名。传到第三代掌门人陈存谈手中时,福州解放了。1958年,公私合营后,陈存谈当了福州食品公司台江肉燕社社长。1966年后,由第四代传人陈君凡传承经营。

陈君凡表示:“肉燕制作的关键在于燕皮。它是取猪后腿肉,用木槌手工击打成肉泥,再加地瓜粉揉和摊薄

延展制成。可以说,制作的过程相当辛苦。不仅如此,作为原料的猪肉,由于每一批次肉质的松紧不同,再加上季节、温度和湿度等因素影响,所以每次击打都要调整时间、节奏和配方。这些都要靠悟性和长时间的勤学苦练才能掌握。”

由于机器打出的肉泥一团稀烂,难以摊薄延展,从口感到厚薄,都跟手工的没法比,而人工制作燕皮又异常辛苦,学艺者寥寥,陈君凡曾担心这门技艺后继无人。为了让技艺更好地传承下去,陈君凡将这份重担压在“意不在此”的独生女陈燕君肩上。

陈燕君从小学习音乐,心怀音乐梦,本无意传承家业。但面对父亲日益衰老的身体和殷切的期盼,她觉得应该为父亲分担些。此后,陈燕君将注意力慢慢转向自家老铺,她才发现家传技艺有着浓厚的历史文化,也感受到大家对肉燕的喜爱,逐渐明白父亲执着的原因与不易,以及自己身上的责任和使命。

放下鼓槌,拿起燕槌的陈燕君,没有让父亲失望,她学选料、学技艺、学经营样样在行,不仅获得多项殊荣,还为福州同利肉燕老铺注入新思路。

经过多年刻苦学习,陈燕君现已成为非遗福州肉燕制作代表性传承人、高级中式烹调师、福建省闽菜技艺研究会副会长、福建省烹饪协会理事、亚太厨皇美食会荣誉会长,并成功摘取福建省“巾帼建功标兵”“福州市第三十五届劳动模范”“名师带徒示范对子”“中国名小吃制作大师”“客家菜全国十大烹饪高手”以及第二届、第四届“全国海峡客家烹饪大赛”特金奖、金奖等荣誉称号。

精耕细作,创新发展

2016年,福州同利肉燕收到福州市市场监督管理局印发的SC(食品生产许可)证,这也是福州食品私企获得的首张

SC证。获得SC证后,作为中华老字号的同利肉燕,据此打开大型卖场、批发中转商潜在市场,与百年老铺、网络渠道构成三足鼎立的销售格局。

陈燕君始终紧跟时代脚步,重视市民食品安全,以保障同利系列产品质量稳定为己任。2016年,逾2000平方米的中央厨房装饰一新投入使用,集标准化、规范化、产业化于一体,走在同行前列。中央厨房配有髓肉室、擀皮室、包料室、化验室、新品研发室,被授予“非遗示范基地”“陈君凡劳模工作室”“肉燕制作大师工作室”“三块牌匾”,并荣获2016年福州市优秀劳模工作室称号。

陈燕君还成立了福州同利肉燕有限公司工会,2016年通过市级优秀职工之家评定。2017年3月,成立中共福州同利肉燕有限公司支部委员会,陈燕君任党支部书记。

陈燕君组织员工进行创新研发,在保证原有生产水平的基础上求新、求变、求异,试验彩色燕皮、增创新口味肉燕、引进新设备、优化包装设计,不断开拓进取。

为扩大销路,陈燕君开辟网络销售平台,在淘宝开设旗舰店,开办官方网站,开通“福州同利肉燕老铺”新浪官方微博、腾讯微博、微信,把同利的历史、肉燕的由来、制作的过程以及老铺动态都放到网上,将肉燕营销带进电子商务领域,从而带动福州整个肉燕行业提升发展。

陈燕君把同利肉燕的招牌越擦越亮,如今,同利肉燕日产量突破1000公斤,较父亲陈君凡执掌期间翻了一番。

传播文化,传承技艺

陈燕君注重肉燕文化传播,推出《同利肉燕传奇》《穿过街巷的百年糖声》《同利诗声》等具有闽都文化特质的书籍,还编排了“同利号子”“打燕舞”等喜闻乐见的节目。

传承百年 “大艺”弥“香”

——记同利肉燕第五代传承人陈燕君

同时,她注重展示和传承优秀传统文化,以三坊七巷老铺为窗口,为各地宾客奉上最具福州特色的美食“太平燕”的同时,现场展示制作燕皮技艺,与市民零距离互动,使百年老字号的匠心精神融入社会、贴近大众。

陈燕君将“人人当能手、个个做专家”真正落到实处。公司时常举办活泼生动的速包肉燕竞赛,挑选员工进行分组,在规定时间内看谁包好的肉燕数量多、外观好、质量高,优胜员工不仅能得到表彰与奖励,还代表公司飞赴各地参与综艺节目录制,现场展示“速包肉燕”绝活,例如央视的《挑战群英会》《好好学习吧》、湖南卫视的《天天向上》、东南卫视北京广告招商会,获得骄人成绩,为集体和个人争得荣誉,培养造就了一支素质高、经验丰富、技术娴熟的员工队伍,为企业良性发展提供有力支撑。

陈燕君还积极参加社会活动传承非遗技艺。她时常接受国内外主流媒体采访,拍摄专题片、接待旅行团、录制各类节目,并受邀至全国各地的中小学课堂、烹饪学校、闽都讲坛展示和教授传统技艺,传播闽都文化。

近年来,“同利肉燕”更是屡屡获得多项国家级大奖,比如“中国十佳闽菜名店”“中国十佳小吃名店”“中国名菜”“中国名宴”“中国名小吃”“中国名点——金鼎奖”“中国名厨——白金奖”“中国厨奖”“中华首届厨艺绝技金奖”……

2016年5月5日,中华小吃委员会在北京人民大会堂举行成立大会,

“同利肉燕”传承人陈君凡走进庄严、宏伟的人民大会堂,在首届“中华小吃”文化论坛上作了《昔日鼓手 悠然转身》的精彩演讲。2016年,“同利肉燕”荣获“首届中国金牌旅游小吃”“福建十大名小吃”“福建最佳伴手礼”“两岸餐旅名人贡献奖”“福州市首届十大名小吃”奖项。2017年5月,“同利肉燕”荣获“中华小吃品牌传承奖”“中国十佳文化餐饮品牌”“中国餐饮30年卓越企业奖”“福建餐饮连锁经营50强企业”“省旅游双百佳”等荣誉称号。

“燕槌声响全球,燕皮覆盖世界”。陈燕君说:“现在,无论到哪里,一提起福州太平燕,人们除了知道好吃,还知道它们包含有祈求天下太平、家家吉祥、人人平安的意思,是我们民族无时无刻不在寻找和平、和谐、幸福生活的文化象征。”如今,“同利肉燕”系列产品不仅销往全国各地,还销往香港、新加坡、缅甸、马来西亚等地。“同利肉燕”这脍炙人口的闽味精品,深受海内外宾客喜爱,成为促进福州走向世界、让世界认识福州的重要桥梁,既弘扬了中华民族传统美食文化,又让公众从中品味到醇厚的福建、福州人文神韵。

(通讯员 蒋守福)



陈燕君(左)与父亲陈君凡现场展示制作肉燕技艺

尊敬的广大人事代理单位、代理人(存档人员):

为贯彻落实党中央、国务院和省委、省政府以及上级有关职能部门关于加强新冠肺炎疫情防控工作的部署要求,更好服务广大人事代理单位、代理人(存档人员),中国海峡人才市场推行“无接触服务”,进一步升级“互联网+人才公共服务”。经过努力,在原有的基础上,现继续推出以下线上人才公共服务项目:

一是“存档证明”网上申办,档案保管在中国海峡人才市场的代理人(存档人员)(以下简称“代理人”),可通过“中国海峡人才网 www.hxrc.com 首页”“人才公共服务”模块中“存档证明开具网上办理”选项或“网上办事大厅”中“出具证明”模块,提交个人的信息,后台审核通过后,可自行下载打印电子存档证明;

二是档案资料复印网上申办,代理人可通过中国海峡人才网 www.hxrc.com 首页的“网上办事大厅”中“档案资料复印”模块填写相关的信息,提交申请,后台审核通过后,可邮寄复印件材料到指定地址;

三是“档案资料目录确认书”电子签署,代理人可通过邮寄的方式补充“档案缺失材料”建档(需附上申请人本人身份证复印件),后台审核通过之后,发起“档案资料目录确认书”电子签署到申请人手机,实现全程无接触电子化受理。(友情提醒:代理人本人身份证实名制登记的号码。)

“档案缺失材料”邮寄地址:福州市鼓楼区东大街36号福建人才大厦5楼余福收(350001),电话:0591-87383061;“就业报到证”、“大中专毕业(结业)证书”确定专业技术职务任职资格审批表”、“年度考核表”等材料邮寄地址:福州市鼓楼区东大街36号福建人才大厦4楼饶佳收(350001),客服热线:0591-96345。若有新的调整变化,将及时另行通告,敬请关注!给您造成不便,敬请谅解!

在此疫情防控的特殊时期,敬请广大人事代理单位、代理人(存档人员)继续支持我单位做好工作。不在微信群、朋友圈、微博、QQ等网络社交圈发布传播不可靠信息。任何与中国海峡人才市场人才公共服务相关事项的信息公开中国海峡人才网 www.hxrc.com 发布的权威信息为准。