

# 创业路上点亮美丽农业梦

省劳模潘陆根生态养殖践行绿色低碳发展理念



潘陆根正在饲养土鸡。

应该活力四射,要努力维护人与自然环境、动植物的和谐发展,践行习总书记“绿水青山就是金山银山”的理论。绿色、低碳、可持续发展,他一直在行动……

## 披荆斩棘只为脱贫致富

20多年前,潘陆根经营的阀门厂亏损倒闭,为了还债,他贩卖过小杂鱼、鲜茶叶。直到1996年开始在家养600羽蛋鸡才赚到了一些钱。但没高兴太久,麻烦事来了,高密度的笼养鸡模式,带来了环境污染,村民们怨声载道,他下决心一定要改变养殖业脏乱差的环境。

1999年,潘陆根选择了“退村进湾”,来到荒芜的“沙门坞”,投资10多万元搭建了3幢200平方米的简易鸡舍,养殖规模扩大到了8000羽。规模增大,烦恼也与日俱增。笼养鸡最怕疫情,一旦得病会迅速蔓延,成批死亡,那是养殖户的噩梦。有的不良养殖户会频繁给鸡投喂药品,但潘陆根

绝不允许自己这样做。他到处去寻求解决方法,一次偶然的机会,他得知鸡吃蚯蚓可以提高产蛋率和增强抵抗疾病的能力。于是,他立即着手从外地引进“太平二号”蚯蚓进行培育,搭建了猪舍和蚯蚓养殖大棚,放弃笼养,尝试了土鸡散养。

通过边生产边实践,形成了以土鸡、生猪养殖为主,以种植水果、牧草和蚯蚓繁育为辅,形成了种养相结合的生态产业链。如今的农庄“品种良种化、养殖设施化、生产规模化、防疫制度化、粪污无害化”,是一家以“生猪—蚯蚓—蛋鸡—林果—牧草—观光”平衡生产生态种养模式为特色的现代畜牧企业低碳农业示范园,农庄所产的主要农产品,如土鸡蛋、土鸡、生猪、水果都注册了商标,“沙门坞”蚯蚓蛋还被评为浙江省名牌产品。农庄被省农业厅评为生态美丽牧场、省农业科技企业、临安市农业龙头企业、临安区十佳美丽牧场、杭州市标准化

示范基地、临安区蛋鸡“一品一策”安全管控示范基地等。

## 默默耕耘守护绿水青山

为了发展第三产业,潘陆根在农庄松树林里建设了“鸡文化主题乐园”,搭建12个养鸡小木屋,供参观者休憩、体验、学习……今年,潘陆根还建设了低碳农业体验区,引领低碳生产,这不仅有利于促进农业增产增收、农民就业增收,还能改善农村生态环境。为了让社会各界人士了解低碳农业节能高效、优质环保、低能耗、低污染、低排放的特征,潘陆根在农庄内实施了低碳生态循环模式(有害投入品替代模式、立体种养节地模式、节水模式、节能模式、“三品”基地模式、清洁能源模式、种养废弃物循环利用模式、农业观光体验模式等),获得了省市领导的高度评价,吸引了社会各界人士前来学习取经,年接待参观学习人员2000余人次,成功展示了循环、高效、立体、节能、

节水、节地、绿色、环保的现代农业建设模式,构建了“绿色”生态产业体系。潘陆根说,他所能做的,就是要描绘好建设生态文明、引领低碳创新、改善环境质量、建设美丽农业的“新画卷”。

生态兴则产业兴,从单纯的养鸡走向生态循环农业可持续发展之路,潘陆根成功探索实施了“畜禽粪—蚯蚓—畜禽”等多种生态循环模式。如今,他又迈开大步走农旅结合之路,将生态特色、乡村旅游、文化特色相衔接,大力发展“美丽农业”建设,打造集养殖、种植、休闲、观光、体验、居住、餐饮、购物于一体的低碳农业示范园,提高了农场整体的形象与规模,进一步促进了农场的发展。

潘陆根常说,短胜靠智,长胜靠德。特别是做农业的,关乎老百姓餐桌上的安全,一定要坚守党员的底线,实实在在、心无旁骛地做好农业,为社会提供高端优质的农产品,让人们吃得健康、安全、放心。

# 用汗水筑起城市最美风景

“浙江建设工匠”王少卿

34载默默奉献为城建

## 【人物名片】

王少卿,男,高级技师,1965年7月出生于绍兴,就读于浙江省建筑安装第一技工学校泥工专业,1983年毕业后进入浙江省一建建设集团有限公司(以下简称“浙江一建”)从事泥工专业工作。目前担任浙江一建第一分公司“美丽新昌”小城镇综合整治项目项目经理。

自1986年起,王少卿从事泥工砌筑岗位34年,经历大小20个工程,在泥工技能技艺和测量放线上有着深厚的造诣,精通精装修施工工艺,达到同行业的领先水平,曾获“全国工程建设优秀QC成果奖”“全国工程建设优秀质量管理小组奖”“浙江一建2009年度优秀员工”“浙江建设工匠”等荣誉称号,还是中国建筑装饰协会资质证浙江省泥工唯一持证人。

通讯员徐舟报道 有人说,少卿笑称自己在日常生活中并不精细,可一旦到工作中,他就像是变了个人似的,细致到有点夸张。砌筑、抹灰、测量、放线,他一气呵成,操作得一丝不苟。

在西溪悦榕庄项目施工期间,工程外立面造型复杂,屋面、外墙弧形较多。这不仅给测量放线带来一定的难度,同时也对结构施工和外墙砌筑、粉刷、铺贴提出了更高的要求。

工程伊始,王少卿便将它视为该工程的工作重点。他在反复研究施工图纸、明确设计用意的基础上,针对测量工作对焦……误差最多是多少,哪种情况绝对不能发生,不同墙面的标准、高度精确到多少,王少卿不用翻书就能娓娓道出。

他说,工程质量上的事是一点点都马虎不得的大事。在同事眼里,王少卿是一颗埋头实干的“螺丝钉”。1988年,王少卿所在的东海宾馆工程,主体为框架结构,裙房为砖混结构,楼层高低错落,室内装饰材料品种复杂。在结构施工前,王少卿仔细查阅各种材料的实际厚度及铺贴垫层、粘结层厚度,对各部位楼板标高进行复核、定位,为结构施工做好充足准备。在砌体施工时,他按所定标高先计标好皮数杆,严格按照标准控制层高、深标高,确保砌体交缝均匀一致、砌筑一步到位,避免返工。

王少卿的做法不仅节省人工精力,也最大限度地避免了材料浪费,达到了经济效益和工程质量的双赢。最终,该工程获得了“钱江杯”和“浙江省优秀装饰工程”的荣誉。

1993—2001年期间,王少卿凭借着精湛的技艺和负责的态度,在参建中国工商银行和平海公寓及街坊改造工程等项目中,全年吃住在项目部,带领作业小组严把质量关,分别获得了“钱江杯”和“中国建筑工程装饰奖”的荣誉。

“心念一艺、事在一工、扎根工程、精益求精,是我们学习的典范。”这是王少卿的徒弟赵志伟和项目部的同事们对他的评价。

尽管这样,王少卿依旧觉得自己还有很多需要学习的地方。目前,他对精装修工艺进行了特别的研究,能在短时间内把握设计意图、剖析各个节点、熟悉材料特性,多次带领团队解决各种问题。

在新湖香格里拉等精装修工程中,王少卿凭借着精通装饰铺贴工艺的“金钢钻”,巧妙地将石材的天然纹理合理排块,使外观自然一体。同时,他还对不同石材的粘结材料有精准的把握,保证铺贴牢固、不返色、不露底、不漏浆。

“不仅个人综合素质高,而且很谦虚,对自己的要求也严格,所以能不断取得优异的成绩。”王少卿当时所在的新昌项目部书记张武每逢谈起他都情不自禁地夸赞。

挑剔细致 变身创新创优的“当家骨干”

“细致当头,诸事无忧。”王

## “金温铁军”凌晨换轨演绎“中国速度” 3.5小时更换道口板76块



施工现场。 通讯员蔡渊明 摄

记者胡亦帆 记者杜成敏报道 你见过凌晨3点的温州吗?对于金温铁道公司的员工来说,他们经常在深夜的这一刻,上演一幕幕热烈的施工景象。

7月28日的23:30至29日的3:00,位于温州市瓯海区郭溪街道温瞿东路浦西村的9号道口灯火通明,施工人员共100余人,对该处道口进行封锁施工。

“大家都使出劲来!再往前抬一点!”在作业长、点检员的指挥下,众人以协调统一的动作和步伐推动着道口翻修的进度。对于金温铁道公司的员工来说,这样的道口翻修工作是日常作业,并没有什么特别。

23:30,最后一趟列车通过,道口进入天窗维修点,整装待发的工务职工以决胜之势迅速展开行动,场面浩大却又井然有序。整个道口翻修分为起枕木、挖填道碴、铺枕木、盖道口板等工序。数百斤的枕木、数千斤的道口板、数吨的钢轨……每一块设备都需要“满格”的干劲、每一道工序都

需要高度的注意力和强劲的团队凝聚力。

“很多人以为铁路线路工即是体力活,其实不然,这项工作需要高度集中的注意力、顽强的意志和熟练的技巧,要知道这些务工设备可不是闹着玩的。”作业长姚士彬解释道。

时间推移,随着对讲机里传来的调度命令:“开通命令号209,开通时间2时44分,首列限速15km/h,次列限速25km/h。”调度命令的传达,标志着此次道口施工铁路线路部分任务已顺利完成。

仅仅3个半小时的天窗维修时间点,6个小时的道路封锁,“金温铁军”勠力同心,克服了施工时间紧、任务重、环境恶劣的客观事实,保证了施工任务的圆满完成。据统计,本次道口施工共更换废旧道口板76块、更换钢轨3根、更换砼枕37根、换填道碴55方。

# “八婺工匠”黄良涛在烟火气中熏陶半生不忘初心——匠心烹饪舌尖上的美味

记者洪茵婷报道 从1985年走进浦江塔山宾馆的厨房起,黄良涛就没放下过手中的锅和铲。他先后拜师学艺,学习了杭帮菜、瓯菜、八婺菜等菜系,在金华地区多家知名酒店工作,如今在金华市颐和君悦休闲度假酒店担任行政总厨,擅长中高档宴席(美食节、展会)策划制作。

在烟火气中熏陶半生,黄良涛凭借着炉火纯青的手艺,先后被认定为国家中式烹调高级技师、中国烹饪大师,收获了“八婺工匠”、金华市首席技师等荣誉称号。

“一生一世做好菜,实实在在做好人。”是黄良涛的初心。对于做好一道菜,他有着自己的执着。

金华地区有一种特产食物——火腿。金华火腿色泽鲜艳,红白分明,瘦肉咸中带甜,肥肉香

而不腻,在八婺菜系中占据着重要地位。上好的火腿往往不在菜场,而隐于千家万户之中。在交通还不便利的上世纪90年代,黄良涛利用自己的休息时间,辗转于绵延不绝的山路,只为寻找品质好的竹熏火腿。

“好的竹熏火腿,用一根竹签扎入肉厚处,能感觉到肉质紧实,竹签上香味浓郁。”通过一点一滴的累计,黄良涛练就了一身挑食材的本领。没有好食材就没有好菜品,即使是现在,黄良涛也还保持着一个人走街串巷,去到集市小镇、偏远山村,寻找地道食材的习惯。

在业界,常常有人说传承难,在传承的基础上创新更难。这些年,黄良涛一直刻苦钻研厨艺,挖掘八婺传统美食,努力把金华本地的食材结合其他派系的烹饪手

法,巧妙地融合在一起,既保留金华特有食材的本味,又能在制作工艺、操作流程及口味装盘上大胆创新。

竹筒养胃菜、金华两头乌馒头、民间棕叶鸭、黄金鱼头……在黄良涛创新推出的菜品中,有不少都成了金华地区很多酒店菜馆的销售旺菜。其中,金华两头乌馒头已经是金华地区的经典美食名片,成为新一代的八婺经典名菜。

这道菜的创作,就是不同菜系间的一次碰撞。黄良涛深入研究分析当地传统饮食文化习俗后发现,金华地区的传统宴席上,总有一道必不可少的菜肴——馒头。各地做法不同,金华是腊笋扣肉,义乌和浦江是馒头烧肉,东阳是三角烧肉等。这道菜,不仅寓意大家生活事业兴旺发达,更

体现了金华人对乡土文化的传承和润泽。

彼时,黄良涛工作的银都酒店有一道名叫“豉油皇咸肉”的粤菜,虽然在口味和出品上做得很好,却一直打不开市场。于是,黄良涛来了一次大胆的改良。在保持馒头肉这一传统菜式不变的前提下,用豉油皇咸肉的烹饪方法进行制作,将金华两头乌这一特产融入进去。保留豉油皇咸肉原有外酥里嫩、肥而不腻的特点,口味上减淡了咸味和甜味,突出两头乌肉的本味和香味。一片片色泽红亮、垂涎欲滴的两头乌猪肉摆盘整齐有致,再配上腊笋、土馒头,一道传统馒头肉被赋予了新生命。

此菜推出后,受到了顾客的高度认可,很快就成为了招牌菜,吸引了不少同行前来学习。而这道菜也成为了黄良涛一生追寻金华美食文化、一心进行传承与创新的代表之作。



黄良涛在制作美食。



李永军在海岛居民家中抢修电路。