

汇聚人才力量 筑起新时代“乡村梦”

乡村振兴，人才振兴是基础。当前，我区聚焦育才、引才、用才等人才振兴关键环节，积极培养本土优秀人才，吸引外来高端人才，凝聚了一大批有号召力的带头人、有行动力的追梦人、懂技术的“土专家”“田秀才”和善经营的“新农人”“农创客”，为乡村振兴汇聚人才力量。

“粤菜师傅”手把手传道授业

助力村民走出“美味”乡村小康路

“自从参加了粤菜师傅培训班后，我将原有的菜式进行改进创新，客人的称赞比以前更多了，生意也好了起来！”西和村村民周燕琼说，自从参加了粤菜师傅培训班后，厨艺得到了“进修”，经营了十年的乡村农庄菜式经过改良后，生意变得越来越红火，每天忙得不亦乐乎。

2018年9月26日，全省首个粤菜师傅培训室第一期培训班在城郊街西和村开班。和一般的培训班不同，班上的学员，大多来自当地农庄、农家乐的乡厨，而负责传道授业的师傅，由“中国粤菜烹饪大师”“全国餐饮行业国家一级评委”黎永泰担任总顾问，广州市旅游商务职业学校烹饪与健康系主任、国家职业技能竞赛裁判员马健雄担任主持，更有23位来自广州知名酒店的总厨和烹饪大师组成的“豪华教师团”。

泥焗走地鸡、乌鬃鹅、流溪大鱼头、吕田焖大肉、桂峰酿豆腐，经典的从化五道菜本是普通的农家菜，经过粤菜大师的“点拨”，成为富有从化特色内涵的“舌尖”美味与“颜值”担当。

通过培训，学员不仅在厨艺方面有所进步，还学到了餐桌礼仪、卫生规范和经营理念等。村内部分农庄更学以致用推出了自己的特色菜，品质大幅度提升，从而吸引更多游客慕名而来，增加了收入。

“粤菜师傅培训室的建立，改变了以往单方面用资金向乡村‘输血’的扶持方式，由粤菜大师带着技术和人才‘下乡’，‘手把手’教学，这种将公益培训和引导产业发展相融合的方式，确保了粤菜师傅培训室在该村发展中的‘自我造血’能力，响应了新时代文明实践的要求，有效地推动了乡村发展。”西和村有关负责人说。

“粤菜师傅”不但开班授课，更开门收徒。如今，何溪农庄负责人周燕琼成了培训室主持人马健雄的正式学徒。在师傅的指导下，农庄招牌菜“电饭煲焗鸡”，获得了从化区劳动竞赛委员会颁发的“特优名牌奖”，推出的极具特色的铜盘蛋酿豆腐、玫瑰花鸡、西和醉鹅、荔枝柴碌鹅等菜式成为农庄的必点爆款。荷塘美食招牌菜“秘制鸭”和“养肝长寿面”，获得了从化区劳动竞赛委员会颁发的“从化特色小镇名菜”称号。荷塘美食负责人朱玲敏获得2019年“羊城工匠杯”从化粤菜师傅美食烹饪奖。

据悉，粤菜师傅培训班作为新时代文明实践的亮点项目，以“培养工匠精神的新型劳动者”为目标，目前已开展了近百期培训班，实现了送技上门，对接、服务和引领乡村美食发展的初步目标，让学员在培训中提升技能，让他们更好地创业就业。

搭建聚才引智平台

促进乡村人才振兴

近年来，我区不断加大人才引进和培育力度，汇聚各方人才投身乡村振兴。目前，全区引进培养各类“三农”人才572人，其中，院士4人，博士38人，硕士119人，青年创业者78人，农民工匠427人，粤菜师傅67人。

为培育创新创业高级人才，为乡村振兴注入新鲜血液，我区引进了湾区设计开放大学，为生态设计领域打造“最强大脑”。湾区设计开放大学落户在环境优美的温泉风景区，该校联合了浙江大学、上海交通大学、中国美术学院、江南大学、香港理工大学、澳门科技大学、

英国诺丁汉大学、荷兰埃因霍温理工大学、泰国朱拉蓬皇家学院等国内外著名高校，以研究生、博士生培养为基础，将来自不同院校的设计专业学生和教师资源进行汇集共享，以工业设计、智能设计、商业设计等专业为培养方向，打造一片高等院校的设计专业集群，为粤港澳大湾区建设培养和输送优秀设计人才。目前，湾区设计开放大学首批联合培养的 50 名硕士研究生有 11 名学员扎根从化，部分学生的科研项目成果已就地转化，成功孵化出多家企业。

从化以世界生态设计大会为纽带，更促成一批践行新发展理念的合作机构落户当地，如引进了潘云鹤、陈纯、徐扬生、高文四个院士专家工作室，以及由陈纯院士担任中心学术委员会主任的教育部计算机辅助产品创新设计工程中心，共同建立香港低碳设计中心和澳门科技设计中心，发起成立了粤港澳数字创意职业教育产教联盟和广州联合再生产业研究院等多个重量级产学研机构，将在人才培养、技术交流、成果转化及服务配套等方面为产业发展注入新活力，有力推动了广深科技创新走廊和粤港澳大湾区全球科技创新高地建设。

另一方面，依托特色小镇等乡村振兴的生动实践成果，我区在南平村创新建立乡村振兴实践培训中心，为乡村振兴培养试用人才。培训中心聚焦习近平总书记关于“三农”工作的重要论述，结合乡村头雁训练营、粤菜师傅培训室、农村建筑工匠培训室等，形成“一心多点”的培训架构，围绕乡村定制产业、人居环境整治、农村集体经济发展、村民增收致富、乡风文明和农村基层治理等各项农村重点工作，对“三农”干部进行系统化专业化全面化培训，培养造就一支懂农业、爱农村、爱农民的“三农”工作队伍。目前共开展培训 20 多期，共培训 5000 多人次。

“新农人”返乡创业显身手

在广袤田野播种梦想

近年来，特色小镇的打造让从化乡村向着“产业兴旺、生态宜居、乡风文明、治理有效、生活富裕”总要求加快迈进，在乡村环境变美的同时，正吸引着越来越多青年前来创业创新，他们逐渐担当重任，成为发展现代农业、实现乡村振兴的生力军。

“作为一名从化人，看到家乡美好的自然风光难以被世人所知，甚至看到不少山林田地因无人耕作守护而荒废，这让我下定决心回到家乡做点事情。”先后在 IBM、华为等知名企业任职十余年后，2015 年，从化青年冯文彬与另外两名合伙人一同返回从化创办“耕山小寨”，当起了返乡创业“新农人”。

来到耕山小寨，游客们可以体验到一年四季不重样的农作物生产环节：春季在水田里动手插秧，夏季在池塘里抓鱼，秋季在果林中收获水果，冬季在稻谷堆旁野营露宿……这些体验项目，都是冯文彬以及两位合伙人亲自策划并制作出来的。

耕山小寨从开业当天仅有 23 个游客的门可罗雀，到目前累计接待游客超过 50 万人次的火爆场景，冯文彬在从化圆了自己的田园梦。2018 年，耕山小寨被认定为“广州市级农业公园”，冯文彬也荣获“广东省领头雁农村青年创业致富带头人”称号。

与冯文彬相仿，“80 后”的高文中也是一名“城市归来人”，十多年来他一直在汇丰银行 IT 部门工作，奔波在城市让他备感疲惫，“有时候看着窗外的车水马龙、浮光掠影，更容易勾起我对自然质朴的乡村生活的思念。”

“我会在平时闲暇之余动手做一些木质手工品，并拍照发到微博上，很快得到了近 2 万粉丝的关注，这些都市里的年轻人都对木工很好奇，很想亲自动手试一试。”在一次木工线下活动的启发下，高文中决心回到家乡把木工作为事业。于是在 2016 年，高文中拿出自己多年积蓄并在亲朋好友的资助下，投入 500 多万元在下罗村租下 30 亩空置旧校舍创办民宿“菁木山舍”。

从改造设计到改造工程，高文中全部亲力亲为，如同在做木工时那样体验其中的乐趣。今年元旦，他已经修复了 2000 多平方米，打造了集民宿与木工教学为一体的基地。

如今，高文中已经开办了超百场木工课程，学员们遍布珠三角乃至全国，最初的“木工梦”也给当地带来了不少新变化。“来这里参加木工课程的学员们，也会到周边村民开设的农家乐里吃饭，采摘村民种植的水果，让附近村民们得到了实惠。”

在鳌头镇鹿田村 1500 亩的连片山地上，90 后“海归”女孩邓迪方也加入了“新农人”行列。2015 年，从美国乔治福克斯大学市场营销专业毕业后，她便回到家乡种起了沃柑。邓迪方从牛乳企业的生产基地获取牛粪，混入自家的玫瑰残渣进行发酵，有效提高了肥料的有机质。“玫瑰柑”品牌由此诞生。

2019 年，邓迪方用上了“以菌治虫”、声波驱虫等生物科技，她还专门出国学习先进的水果加工产业，带回来美国“防晒霜”和以色列的“防虫术”。现代科技的运用和不懈追求，让果园越来越规范化和高效化。

在从化广袤的田野上，一支懂农业、爱农村、爱农民的“三农”工作队伍正在逐步形成，他们投身基层，深入乡间，为乡村带来思想观念的转变，带来乡村产业的发展，为乡村振兴注入强劲动力。