肆拾玖坊 隋人生贵人 喝肆拾玖坊 江湖一杯酒 天下皆朋友 加盟热线:杨先生 13772987777

弘扬工匠精神 建设美丽安康

——安康市首届“金州工匠”事迹展(二)

土鸡饲养专家

——胡代红

1983年出生的胡代红,毕业于安康学院畜牧专业。早在19岁时他就开始创业,2004年南下广东,在多家大型农牧企业就职,苦钻畜牧养殖技术。

2008年4月,胡代红返回安康,注册成立安康市汉滨区鸿瑞生态养殖场,从事散养鸡生产。开始很艰难,但他没有畏惧,养殖场逐步发展,取得了良好的经济效益,还带动了周边农户发展。2010年元旦,在经过长期的市场调研和风险评估后,胡代红注册成立了安康市汉滨区鸿瑞生态养殖合作社,发展周边社员30余户。2014年2月,又重组成立了安康市汉滨区润丰源农业有限公司,设有土鸡养殖基地10余处,单日销售土鸡蛋10万枚,实现年收入500万元。

作为一名共产党员,在自身发展产业的同时,胡代红紧紧围绕脱贫攻坚工作,先后在大河、建民、田坝等镇办开展养鸡技术培训30余场次,培训农户1500余人,为70户贫困户免费发放鸡苗5000余只。他先后被评为陕西省技术能手、陕西省高级职业农民。

制茶专家

——胡学华

胡学华,平利县长安镇中坝村农民,现任平利县惠民茶叶服务专业合作社理事长、平利县盛秦商贸有限公司总经理、平利县田珍茶业有限责任公司副总经理、平利县茶叶流通协会常务副会长,2017年被省农业厅认定为高级职业农民。

在茶叶生产过程中,胡学华不断学习新技术、引进新设备、开发新产品,他生产的女娲富硒绿茶和红茶多次荣获省内外及国家级茶叶质量评比金奖,2010年在陕西省茶文化节上被评为“陕西省十佳制茶能手”。2015年8月,协同省、市、县农机局起草编制了《陕西省茶叶全程机械化技术规范》(试行)技术标准。2015年11月,参加陕西省首届职业农民技能大赛,获得“果茶桑园艺工”第一名,是平利远近闻名的茶叶专家。

胡学华以合作社的形式,推进产业规模发展,实行集中标准化管理,新建高标准茶园2000亩。同时采用“合作社+农户+基地”生产经营模式,带动周边200多农户发展茶园1000余亩,人均增收4000元以上。其帮扶的49户贫困户户均建设2亩茶园,通过发展产业甩掉穷帽子。

与食结缘

——乔永红

乔永红出生在关中地区一个不为人知的农村家庭,1990年响应党的号召,成为陕西武警总队某支队直属大队一中队炊事班的一员。当兵五年他练就的除了一身正气,还有一身厨艺。

退伍后经过几年淬炼,乔永红受邀来到安康开始职教生涯,从厨房走进教室,从灶台走上讲台。以前只管做,现在还要讲,普通话、备课、板书、肢体语言等都要练习。乔永红刻苦钻研教学方法,经过精心准备和刻苦练习,形成了一套自己的教学模式。在授课中他语言幽默,由浅入深,深受学员好评,逐渐在安康烹饪教学领域成了知名教师。家政公司的成立和业务的改变,对他提出了更高要求,做宴席和风味小吃拿手的他,从头开始钻研月子餐,走访老中医,咨询营养师,慢慢地在月子营养餐领域也取得诸多认可。

一份耕耘,一分收获。乔永红深深热爱着他所从事的这个行业,从教以来培训学员不计其数,2017年在安康市第三届烹饪美食大赛中荣获特金奖,2018年取得中式烹饪一级技师。这一切荣誉,都与他平时的刻苦努力分不开。

当地人的“木匠王”

——沈衍树

沈衍树生于新中国成立初期,1970年成为安康地区国营机砖二厂职工,退职回乡后拜师于汉阴南山最有名气的木匠。在跟师傅学艺期间,得到师傅倾囊相授,他本人也善于钻研,并对仿古建筑木工手艺产生了极大兴趣。

一次偶然的机会,沈衍树发现了一个有趣的树根,这个别人眼里的烂木头,在沈衍树看来却是一头正在觅食的梅花鹿。他历时一个月加工打磨,一只鲜活的梅花鹿出现在大家面前,有买家花几千块买了这只梅花鹿,这让沈衍树备受鼓舞。之后他在网上找资料学习根雕艺术,同时向汉中、四川、江浙一带的根雕艺人学习,打造了一套十二生肖和其他60余件作品。

因为手艺精湛,沈衍树被当地人称为“木匠王”。他的作品在旧工艺上进行创新,不仅保留了传统工艺的古朴大气,更有新工艺的简约实用,深受用户好评。有多个年轻人慕名拜师学艺,他带出来的徒弟都有“好木匠”之称。2017年在汉阴县承办、陕西省文学艺术界联合会主办的全省文学艺术界现场学习交流会上,沈衍树的作品受到与会领导和嘉宾的一致肯定。沈衍树凭着对古建和根雕艺术的热爱,始终克难奋进、精益求精。

“土专家”

——王安民

王安民,1946年出生,陕西杨凌人,1961年跟随老师从事农业方面的种植研究。1976年成立蔬菜种植专业队,担任队长兼技术员。他经常去研究所请教专家,不断掌握先进种植技术,从露地到小弓棚、中棚、大棚、温室,一步步得到提升。在这期间,通过自己不断的学习,获得了高级农技师称号,被西北农林科技大学聘为特聘教师。

王安民在安康市谷雨科技有限公司当技术员期间,负责推广辣椒种植、蔬菜培育、葡萄嫁接等技术。当时他在管理葡萄方面技术不是很精湛,为了把葡萄种植好,经常独自去户县向资深专家请教。功夫不负有心人,在他的精心管护和技术培育下,葡萄无论品相、口感远超户县,得到公司一致认可,每年来观光采摘的群众络绎不绝,他也因此获得“安康市葡萄科技奖”。他始终默默无闻地在田间地头辛勤劳作,用自己的实际行动展现一名老前辈的奉献精神。在他带领的团队帮助指导下,安康谷雨科技有限公司携手当地农业合作社,各项农产品经济收入较以前翻了一番,直接带动贫困户增收致富。

匠心

——谢小燕

谢小燕出生于1983年8月,镇坪县上竹镇人,大学本科文化,2013年响应镇坪县返乡创业的号召回乡。

从2010年起就一直跟老一辈学习手工艺品编织的她,把回乡开展手工编织文化地域保护和传承作为创业的灵魂和根本。为了把镇坪手工编织技艺传承并发扬光大,她在全县遍寻乡村巧匠,花瓶、竹盘、竹篮、花篮、背篓、簸箕、笆篓等众多作品在其手中展现。

2016年以来,她创办的镇坪县南山燕实业公司,以镇坪大山产出的篾竹为主材料,开发出以“奶奶的布鞋”、“华龙篾”、“盐老鼠”、“华南虎”、“巴山牛”、“南山羊”等有镇坪地域文化的系列纯手工编织产品。不仅传承了镇坪地域文化,带动了周边100余名贫困人口就业增收,也得到广大消费者的一致好评。

创业以来,谢小燕先后获得安康市“优秀创业女能手”、“十大创业领军人物”、“优秀青年”、“安康市妇女民间手工艺能手”等荣誉称号,并荣获“树新风、助脱贫、巾帼展风采”安康市妇女手工艺品布艺类三等奖。

做良心菜品

——禹纪兴

从一张小小的灶台,到名动金州的名厨;从为家人做饭的小小心愿,到成立美食博物馆的宏伟蓝图——陕西禹金洲餐饮管理有限公司董事长禹纪兴有着自己的梦想。

少年时代的禹纪兴,便萌生了成为专业厨师的梦想。上世纪90年代末,为了学到专业菜品手艺,还在餐馆打工的他开始早出晚归跟着大厨摸索做菜技巧,不几年便出师了。

如何让自己的厨艺和理想得到升华?2002年,在禹纪兴的努力下,金洲大排档诞生了。一开始,禹纪兴便将“良心菜品”理念注入工作的方方面面,没过多久便食客爆满。从最初的金洲大排档小餐馆,到如今8家连锁门店的大型餐饮集团,“金洲美食”已成为安康美食的招牌。说起成功的秘诀,禹纪兴说:“成功就是在坚持不住的时候再坚持一下。做餐饮行业,必须要有一颗感恩的心,做良心菜品,这样才能留住食客。”

事业的成功,没有让禹纪兴止步,如今他又开始谋划更加壮美的蓝图:筹建金洲美食博物馆,同时成立的陕南菜禹金洲美食研究院,将系统地对美食文化进行发掘、研究,形成自己的理念与成果。“新思路才能带动新发展,我将用我的努力,为安康美食走出去做出自己微小的贡献。”禹纪兴说。

“化”出来的美丽人生

——叶丽

叶丽是一位从湖北洪湖农村走出来的女子,从学习化妆在安康开一家10平方米的小店,到现在九头鸟职业培训学校下属实体店4家、加盟店3家,从事化妆美甲美容行业近20年,叶丽在不断的学习中进步。

选择美容师这个职业后,叶丽对技术的要求越来越高,哪里有相关提升课程都会去学习。她平时喜欢钻研,不停地练习手法,给顾客使用的产品几乎自己都亲身体验过,然后才结合顾客皮肤和产品特质使用。她一直严格要求自己,立志做勇于创新、善于创新的高技能人才,在钻研技术、提高本领、精益求精的路上越走越精彩。

叶丽得到行业和社会的认同,信任她的顾客越来越多,实体店也越做越大。2008年获得高级美甲师职称,2010年担任美甲世界杯陕西赛区评委,2018年担任陕西省第十届美容美发化妆美甲职业技能大赛化妆创意组评委。

为了使更多和她一样爱美的小姑娘能学到专业技术,叶丽成立了九头鸟职业培训学校,每年培训专业人才500余名,学员合格率达百分之九十以上。为实现更充分就业,叶丽在自己现有实体店采取股份制,帮助学员实现就业及创业。

酿酒的“活标准”

——邹武康

邹武康出生于1965年4月,现任陕西泸康酒业(集团)股份有限公司大曲酒车间一班班长。

参加工作30多年,邹武康与酒结下了不解之缘。30多年来,他一直以铁铲为伴,从事繁重单调乏味的重体力劳动。吃苦耐劳的他,默默无闻地奉献并热爱着这个岗位。2013年,邹武康被调到一新班,他发现东西方的窖池出酒率和酒质差别很大,长此以往,势必影响泸康品牌的美誉度。为了迅速解决质量差异问题,他几乎放弃休息时间,坚持跟班检查,关键工序亲自出马,利用休假时间引领班员挖运优质黄土铺垫窖池。经过潜心探索、精心管理和实际操作,终于彻底扭转了原酒质量不稳、产量不高的被动局面,为不断提升泸康市场效应快速壮大夯实了基础,工友们称他是大曲原酒的“活标准”、“烤酒专家”。

邹武康在本职岗位上发挥模范带头作用,为了集体利益不计报酬,工作中总是身先士卒。他曾连续五年被公司评为先进工作者、连续四年被公司评为标兵,他带领的班连续四年被公司评为先进班集体,用平凡的事迹谱写了一曲动人的凯歌。

树匠心育匠人的典范

——张建朋

张建朋从事餐饮行业已有26年,1993年从最初的学徒做起,风雨兼程一步一个脚印,在不断学习中提升自己。

1995年初次创业未果后,他毅然决定继续深造厨师手艺,重新做回厨师。学习期间,他不断通过比赛与同行进行技术交流,互相借鉴学习。2017年荣获安康市第三届美食烹饪大赛特金奖。2018年荣获安康市烹饪餐饮行业协会金牌厨师长,并被岚皋县人力资源和社会保障局评定为岚皋味道宣传推广先进个人奖。

2016年初,张建朋受聘于岚皋旅游烹饪学校。三年的教学时间里,他担当起行业责任,在刀功,烹饪技法、摆盘等方面,无不体现出金州匠人的技艺。作为一名常年致力于烹饪事业的老师,他始终追求对品质的严苛要求和对社会的责任,致力于将学生培养成符合当今社会需要的高素质、高技能复合型专业人才。从学徒到师傅,他把自己掌握的烹饪知识和技巧无私地传授给其他同事。在三年的教学里,他培育学生2000多人,真正体现了技术性人才的无私奉献精神。

汉阴美食传承人

——谢丰金

谢丰金二十年来始终专注于最纯正的汉阴菜,对每道菜都精益求精。他把发扬汉阴菜当作自己毕生追求的目标和事业,正是因为有了这样的工匠精神和锲而不舍的顽强意志,谢师酒家才能在高手如林的餐饮业中一枝独秀,成为陕南美食的一面旗帜。

谢丰金是安康市第四届人大代表、首届“金州工匠”、中国烹饪大师、陕西特级烹饪大师,先后多次在省市烹饪技能大赛中获得金奖。从厨师到创业者、企业家,再到热心参与扶贫济困事业的公益工作者,谢丰金实现着自己的人生价值和理想追求。他以谢师酒家为载体,为陕菜的发扬光大、继承与传扬默默贡献着自己的力量。总结编写了《烹饪技能知识培训教材》《中国陕菜——美食汉阴》《富硒美食》等,并利用业余时间进行厨师技能培训,近5年先后培养高级以上厨师50余名、初级以上厨师1000余名。

今年初,为推动汉阴名厨之乡建设,他牵头成立了汉阴绿健厨师技能培训学校,专注推广传承汉阴美食,将汉阴“传、帮、带”的厨师培养机制不断推向高潮,带出一支技艺精湛、厨德高尚的优秀厨师团队,为推动陕菜大发展、大繁荣贡献自己的力量!