



图为“林青山”来到蓝莓种植基地为果农解决技术上的一些难题。

天台县林特局18位离退休干部退而不休,组建了“林青山”工作室,他们常年进村入户开展森林防火宣传,为林农、果农、茶农提供科技服务,赢得了群众的点赞——

“林青山”： 青山不老映晚霞

□徐平 戴丽慧 许天龙 文/摄

“林青山”,不是一个人名,而是天台县林特局的18位离退休干部共同的名字,当中有林业专家、茶叶专家、果树专家、森防专家。10多年来,他们退而不休,痴心不悔,在这个森林覆盖率高达70%的山区县里发挥着余热。

“林青山”工作室负责人、高级农艺师许廉明说:“我们都是老科技工作者,但人老心不老,有生之年还能为社会做些什么,感到充实、快乐。”

老有所为—— 离开岗位,但放不下事业

2015年10月19日,笔者来到天台县林特局离退休党支部,只见6名退休干部有的在看报,有的在交流,有的在准备资料。老干部林股祥告诉笔者,他们这个大家庭很热闹,平时每天都有老同志前来,一些林农、果农也会找上门来。

从2003年开始,这个支部就不曾冷清过。当时,天台各地森林火灾发案率高,其中一半以上为农村中老年群体肇事,而当时天台林业技术力量严重不足。林股祥和其他老同志看在眼里,急在心头,主动接过了任务。

“虽然我们已经退下来了,但我们不能吃闲饭,也要做些有意义的工作。”时任县林特局退休党支部书记的林股祥觉得发挥退休干部年龄优势与技术特长,必能有效提升农村中老年群体的森林防火意识。在学习会上,他提的建议得到了大家的赞同。

很快,森林防火宣讲团成立了。林股祥和10多位老干部一起,深入山区乡村开展森林防火宣传,动员老协组织老人巡查,带动全县800多个老协构筑起了森林群防格局。

与此同时,由8位退休的高级农艺师、工程师所组成的林特技术服务团也成立了,他们无偿提供技术服务,指导专业户依靠科技致富。

2014年,县林特局离退休党支部整合森林防火宣讲团和林特技术服务团两支队伍,组建了“林青山”工作室。说起“林青山”的由来,林股祥风趣地说:“干了一辈子的林业工作,我们都姓‘林’,名叫‘青山’了。”

老有所乐—— 找回事业第二春

每年的11月至次年的4月,是森林防火的关键时期。在这半年时间里,“林青山”纷纷带上宣传册,背起展板,下乡进村,以案说法,面对面宣传。

年复一年的宣传,潜移默化的效应开始显现,农村群众因烧香、烧地坎等造成的森林火灾发案率明显下降。2014年,天台县因火灾受害的森林面积仅8.87公顷,中老年群众的肇事比例也由2002年的56%下降至去年的33%,成为全省森林防火工作的典型。

在森林防火宣传的同时,“林青山”同步开展松线虫病疫情调查与清理松树枯死木工作,先后协助县林特局清理松树枯死木8135亩。“林青山”还协助调处山林纠纷,至今已协助完成山林纠纷案件调查8起,协助调解山林纠纷3起。

人老心不老,心热劲更足。每一个“林青山”都从事过多年的林业工作,他们的生命早就与满山的青葱融为了一体,翻山越岭的劳累,也已被他们当成了退休生活的一大乐趣。

丁云楷退休已16年,但这位搞了一辈子林业技术工作的老人至今仍没有从岗位上全身而退。退休后,他指导始丰溪两岸的群众发展起了大面积的梨、桃基地。

近年来,随着年轻技术力量的崛起,丁云楷不再需要像以前那样经常跑农村,但他帮助过的“老关系”、“老熟悉”仍会经常想到他。他说:“他们碰到问题找我,我不能不管。”

老而弥坚—— 像年轻人那样直面困难

在职时蛮拼,退休后不改初心,每个“林青山”都像年轻人一样把苦和累踩在脚下。县林特局离退休党支部书记许廉明就是这样一个不知疲倦的人。

2011年,作为茶叶专家的许廉明退休后,很想贻养天年,过一番安稳日子,但当地黄茶产业的兴起,打扰了他的计划。

为推进黄茶产业的转型升级,许廉明不但要和其他“林青山”一起实地巡回进行技术指导和技术培训,还要牵头拟定黄茶相关的政策。

经过多年艰苦的推广、指导,该县现已发展黄茶6000多亩,建起了3家黄茶企业、18家专业合作社,成为农民增收的新渠道。

老当益壮,老而弥坚,是“林青山”共同的形象。云雾茶是天台山最具盛名的茶叶品种,由于炒制方法不一,产品质量参差不齐。“林青山”请缨投入攻坚,他们将9个不同的制作工艺相衔接,解决了参数、转速等一系列难题,炒制出来的茶叶保持原有特色,产能在原有基础上提高三成,而人工却减少一半。

2015年5月,运用茶叶加工自动化、连续化项目制作的云雾茶,在省级名优茶评比中摘得金奖。而转化这一科技成果,“林青山”花了3年的心血。

近年来,随着该县奇异果、蓝莓等新兴果种的引种,“林青山”面对技术的一时空白和果农的殷切期盼,主动介入,为提高移栽成活率和提升栽培技术殚精竭虑。

苍龙暮日还行雨,老树春深更著花。据不完全统计,10年来,“林青山”上门为农户巡回技术辅导达1385人次,上门为农业龙头企业服务352次,开设技术培训班45期,培训2000多人(次)。

谱写『常山菇事』的痴心人 黄良水：

□徐高禄

黄良水,常山县食用菌领导小组办公室副主任,常山县天乐食用菌研究所所长,农业技术推广研究员。撰写专著2部、参编4部、发表论文40多篇,获市级以上科技奖8项。曾获浙江省有突出贡献的中青年专家、浙江省农业科技先进工作者等荣誉,是衢州市第三、四、五届拔尖人才,享受国务院颁发的政府特殊津贴。

愿食用菌成为农民的“增收宝”

“金针菇就像娇嫩的小姑娘。连日下雨、气温下降,要及时调控菇棚内的湿度和温度,防止它‘感冒’。”去年12月13日一早,黄良水就赶往县食用菌科技示范园区,与常山金童食用菌专业合作社负责人黄彤根交流当前的农事注意事项。

“黄良水待人和蔼可亲,做事耐心认真。我们喜欢向他请教,大家管他叫做‘老菇农’。”黄彤根向笔者介绍,自己是江山市张村乡人,正是响应黄良水等人农业招商引资的邀请来常山创业的。

金杯银杯不如百姓口碑。黄良水与食用菌结缘已有30多个春秋。1984年,他从学校毕业后被分配到县微生物总厂,从事食用菌研发工作。当时常山县的猴头菇种植已有一定基础,黄良水可谓赶上好时代。今年10月15日,县里在北京推广农特产品,“常山猴头菇”走进了人民大会堂,成为驰名中外的著名品牌。在这样的背景下,勤奋肯干的黄良水在总厂的师傅和同事指导帮助下,干得如鱼得水、身心俱快。

“那时,工作点多面广,交通和通讯条件差,经常干得全身疲惫,但能学习到大量先进的食用菌栽培技术,还有许多向知名专家面对面讨教的机会。”黄良水满怀深情地回忆。1986年,他被选送到福建省三明市真菌研究所,师从全国食用菌行业顶尖专家黄年来、郭美英。后在专家们举荐下,他又进入华中农业大学植保系应用真菌专业深造。该大学是当时国内唯一开设食用菌专业的高等院校,黄良水在学习期间结交了许多良师益友,为今后的技术攻坚储备了“人才库”。

黄良水一边进修深造,一边从事金针菇新品种引进、技术开发工作。为培育适合加工罐头的金针菇品种,他联系实际,注重科技创新,引进了16个品种进行自然筛选。通过连续组织分离与自然筛选相结合,成功育成新品种“金针菇

851”。为了研制最佳的栽培配方,他又与试验组成员试验了50多种配方,终于实现稳定高产。

天道酬勤,硕果结成。1989年,黄良水参与的“金针菇高产栽培及其加工技术开发”研究项目获国家星火计划三等奖。近年来,他又着手金针菇新品种选育与产业化应用研究,承担浙江省“十二五”农业新品种重大育种专项,推进金针菇生产从传统分散种植向工厂化生产转型升级。黄良水谦逊地表示,常山有“中国食用菌之乡”的美誉,发展食用菌产业是见效快的增收之路。他要尽到一名食用菌技术推广者的责任,愿食用菌成为农民的“增收宝”。

秀珍菇就像是我的女儿

纵观常山食用菌产业的发展,既有辉煌的历史,也遭遇过衰落的尴尬。其中的酸甜苦辣,黄良水都经历了。

上世纪90年代初,由于种种原因,常山食用菌产业发展一度跌入低谷。作为技术骨干,黄良水曾离开常山,外聘到广东省连南瑶族自治县担任食用菌总工程师。期间,他仍牵挂着常山的食用菌产业。时过两年左右,1999年4月,常山县食用菌领导小组重建,政府部门向黄良水发出邀请,他的精神为之一振。虽然广东方面多次挽留,但返乡心切的他仍谢绝了高薪待遇。“我要回常山,那儿是自己的家乡。”黄良水发自内心地说。

回常山后,黄良水在县里的重视支持下,创建了县天乐食用菌研究所,并任所长。随后,他又全身心地投入到县食用菌科技示范园区的建设中去,步入漫长的常山食用菌“二次创业”之路。当时,园区以猴头菇、金针菇栽培加工为主,夏季有大批菇房闲置。“半年赚钱、半年荒闲,这不是高效农业的模式。”为探索菇农的增收之路,黄良水寝食难安。在他的主持下,通过反复试验,他的团队提出了“猴头菇(金针菇)一秀珍菇”的周年栽培模式,突破了高温、干旱季节秀珍菇栽培技术难题,达到了高产、稳产和高效的目标。该项成果荣获2004年度浙江省科学技术奖二等奖。秀珍菇朵小型美、质地细嫩,风味独特、营养丰富。看到它深受广大消费者喜爱,黄良水常常欣喜地说:“秀珍菇就像是我的女儿。”

在省农业厅、省农科院的支持下,黄良水深入开展秀珍菇育种、栽培等一系列富有成效的研发、示范与推广工作,制定了国内首个秀珍菇省级地方标准《秀珍菇生产技术规程》DB33/T 526-2012,有效提高了秀珍菇规范化生产技术水平。“作为全省食用菌新品种选育专项10个重点项目主持人之一,黄良水是一位爱岗敬业、富有创新精神的科技推广专家。”与黄良水合作20多年的省食用菌新品种选育专项首席专家、省农科院研究员蔡为明介绍,秀珍菇的推广种植已成为浙西乃至全省食用菌产业发展的亮点和增长点。

“作为一名农技人员,要想农民干,不如做给农民看。”黄良水深有感触地说,帮助农民解决一些实际问题,农民富裕了,成就感便油然而生。

2014年12月,省农业厅食用菌首席专家陈青建议黄良水做常山猴头菇的农业部农产品地理标志登记申报工作。数月里,他经常熬夜,在较短时间内精心准备了丰富详实的申报材料。“黄良水工作思路清,肯钻研,善积累,能干成事。”陈青赞道。

一只绣花鞋就基本成型了。

鞋子好了,还要垫鞋底、缝鞋须,放在太阳底下晒一晒,这样才算真正地完成了。

纳鞋帮的牛筋线必须要均力拉紧,这样才会结实;撑鞋子的时候,用锤子一点点地敲,用力太大会撑破布面,用力太小形状会走样,这些细节都需要不断从实践中找到窍门。“别看这一只小小的鞋,不花几年时间练,做出来的鞋子就会不合脚。”陈仁东说。

老伴倪梅娇则对这个“憨老头”十分满意。“他踏实、肯吃苦,本本分分工作。一年下来,每天总是早早开工,一坐就是一整天,时常忙到晚上10时多。现在,县内做绣花鞋的手工作坊应该就我们一家,订单全年都没断过。”倪梅娇说。

陈仁东说,这些年来他们只是往外赶定单,从未考虑到自家怎样去销售,在网络化年代,电商企业走遍国内外,儿媳妇正在筹备网上销售的有关事项,把自家制作的京剧绣花鞋推销出去,不但能增加从批发到零售的一笔收入,更

陈仁东：绣花鞋让人脚下生辉

□吴达夫 文/摄

“邻居陈仁东常年足不出户,天天坐在四楼小作坊里,‘梆梆梆’地纯手工制作戏曲绣花鞋。他的鞋不但销往上海、绍兴、南京、宁波、金华、台湾,还远卖到了新加坡。”张茶娟说。

2月23日下午,笔者特意拜访儿时的老同学玉环县干江镇干江村陈仁东,一进楼梯,就听见一阵锤子的敲击声,上了四楼一见面,陈仁东马上放下手中的活,热情地倒上一杯热茶。几叙旧后,他坐下来边干活、边将制作戏曲绣花鞋的话匣打开。

陈仁东今年65岁,14岁从干江小学毕业后,依仗住宅临街的优势,15岁就拜师学手艺。那时,师傅教育他,不要学做皮鞋,制作一双皮鞋的时间,布鞋起码能做好好几双。再说做布鞋成本投资少,制作方便,这传统工艺永不过时。

三年学艺回家后,陈仁东一直独立支撑鞋店门面。上世纪90年代,农村加快了小集镇建设,原有的老街人迹罕至,陈仁东也建起了新宅。而后,他曾经帮过好几家鞋厂干过活。随着年龄

的增加,他考虑到在企业干活,既受约束,收入又不那么高,不如在家自由。

看看电视上的戏曲舞台,目睹戏曲培训班兴起,突发想起了制作京剧绣花鞋的念头,一做就是10多年。

如今,陈仁东制作的京剧绣花鞋在经销户中深深地扎下了根,省内外客户纷纷来电定制,眼下,他和家人正在赶制来自嵊州市的一笔上百双戏曲手工绣花鞋的订单。

绣花鞋的制作,需要经过六七道工序,裁剪、绣花、纳鞋帮、上帮、填内底、上鞋靴、缝须。

一双布鞋的制作,纳鞋帮和上帮是绣花鞋中最关键的工艺,陈仁东准备了铁锤、鞋耙、鞋钻、鞋底、鞋帮、切刀等做绣花鞋的工具。只见他把鞋底面周围用刀子均匀地切入一条象牙签粗细的槽,尔后放在鞋耙上,安上鞋帮,用铁钉暂时固定鞋前和鞋后的准确位置,然后使用穿鞋钻引入牛筋线,一钻一线地把鞋底和鞋帮固定起来,再拔掉铁钉,最后使用打鞋坯,将纳好的绣花鞋撑开。不到3分钟时间,经过陈仁东的巧手,



图为陈仁东在精心制作绣花鞋。

能满足顾客随购随到货物的愿望。

为了让这门手艺延续下去,女儿、儿媳妇也跟着陈仁东学起制鞋手艺。如今,他们所做绣花鞋的款式已经达到10多类,主要有绣花、绣鸟两个系列,再细则分为平底、内

高、快靴、老款等款型。

据了解,现在做这种纯手工绣花鞋的人越来越少了,陈仁东只想把这一门手艺传承下去,希望有更多的年轻人来学。