

广东省工会第十五次代表大会代表林秋怡:

改写“荔”史! 保鲜魔术师拓展甜蜜版图

■全媒体记者郗建新

1月15日,在茂名市先有田荔枝产业种植基地,林秋怡在荔枝林巡视,通过观察果树来花情况,预估今年基地3000多棵荔枝树将迎来20多万斤的丰收。林秋怡是广东泽丰园农产品有限公司(以下称为“泽丰园”)的一名技术员,作为公司的技术骨干,她带领团队攻克荔枝保鲜难题,推动产业升级,先后获评全国劳动模范、“全国巾帼建功标兵”、“广东好人”等荣誉称号。今年当选为广东省工会第十五次代表大会代表。

从大量滞销到国际突破

2018年,茂名荔枝遭遇丰产不丰收,供过于求,出现了大量荔枝滞销的情况,林秋怡看在眼里很是心疼。为此,她利用3年多的时间,通过参加国际展会,学习国际贸易知识,针对不同国家的市场需求,努力学习保鲜加工技术。林秋怡和团队成员一步一步地打开了企业自主出口海外渠道市场,扩大了销售需求。林秋怡团队坚持以高于市场价的每斤0.8元—1元的价格收购农户荔枝,同时大量收购荔枝鲜货,作为原料来加工速冻荔枝和冻干荔枝产品。

林秋怡回忆道,2015年公司引入冻干技术时毫无经验,经历两年多反复试验,报废大量原料后,最终攻克无添加保留荔枝

原味的技术难关。2019年首次空运出口失败,团队发现温度控制是关键,遂建立全程冷链体系,2020年成功将新鲜荔枝空运至加拿大等国家和地区。2024年,公司更成为广东首家获批日本出口资质的荔枝工厂。

日本对荔枝蒸热处理要求极高,需在50分钟内将果心温度从30℃升至41℃,再保持46.5℃达10分钟,随后6小时内降温至2℃冷藏40小时。林秋怡介绍道:“哪一个时间段的温度没有达到他们的要求,这一批货都算不合格,不能出口,这一批货也就报废了,就得重新加工。”

推动农业工人实现科技转型

作为新经济组织的代表,林秋怡深刻体会到农业工人岗位的特殊性。这些农业劳动者既要懂种植知识,又要掌握加工技术,肩负保障农产品质量安全的重任。同时,农业工人的工作季节性强、劳动强度大。采摘工人都是当地果农,年龄在40—70岁之间,每到荔枝上市旺季,为了赶在水果最佳采摘期完成加工,工人们有时要加班到次日凌晨。对此,林秋怡为采摘工人提供加班补贴、夜班餐食和专车接送。

随着科技的发展,机械化的推进,越来越多的新技术、新产品被林秋怡团队利用到了农业生产中,减轻工人劳动强度。

林秋怡团队通过建立荔枝标准化示范种植基地,引入水肥一体化灌溉系统、智能喷药机、无人机等机械化设备,示范引领带动当地及周边更多的种植户接受和采用新设备、新技术去管理果园。产业升级的一系列变化,让林秋怡认识到,农业工人的未来不仅仅是体力劳动,更需要技能的提升和科技的赋能,农业工人正从传统的“面朝黄土背朝天”向现代化的“科技农业”转型。

国内外双循环模式开拓市场

“荔枝确实太娇气,保鲜技术很复杂,如果直接到田间地头去采摘做供应会很辛苦,因为经验不足和认知不够,有些做电商的有时需要付出很大代价和教训。”针对电商时效痛点,林秋怡与顺丰、京东合作研发分级保鲜包装,根据路途的远近,做到了24小时、48小时、72小时到达客户手中的荔枝都是新鲜口味。泽丰园基地主要以国外市场销售为主,2016年实行新冷链技术后,电商荔枝销售国内业务增长了20%以上。此外,泽丰园基地在寻求打开国外市场的同时,不断寻求和突破国内市场新的需求点,开发新的品种,公司产品已进入欧美多国,形成“国内精深加工+海外鲜果出口”的双循环模式,扩大了国际市场影响。



■林秋怡在先有田种植基地检查荔枝来花情况。
全媒体记者郗建新/摄

代表声音

当好农业劳动者的“连心桥”

林秋怡:很荣幸当选广东省工会第十五次代表大会代表,这是对我们农业产业工人肯定和鼓励,并将激励我们在农业科技道路上继续前进。我将带着这份荣誉和使命感,继续在农业领域深耕,把田间地头的真实需求带上政策讨论桌,当好农业劳动者的“连心桥”,为新型农业劳动者争取更多技能培训资源和政策支持,推动科研成果更快转化为生产力。

广东省工会第十五次代表大会代表张杨娣:

点亮“茶”光! 妙艺茶仙子绘就馥郁长卷

■全媒体记者许接英 通讯员廖宇红

“每一次参会,对我来说都是一次学习与进步。”2月16日下午,广东省工会第十五次代表大会代表、广东鸿雁茶业有限公司首席茶艺师张杨娣抵达大会驻地宾馆,向大会报到。再次肩负基层职工沉甸甸的重托会上履职,张杨娣深感责任重大,使命光荣,“我将认真履行代表职责,积极传递职工群众心声。”

从新手到冠军 自创茶艺表演

近20年来,张杨娣一直在广东省农业科学院茶叶研究所粤北茶叶开发部、广东鸿雁茶业有限公司从事茶叶销售、茶艺考评和茶文化推广工作。这次参会,她也特意带上英德红茶,向代表们热情邀约,“欢迎有空来品品来自原产地的英红九号。”

张杨娣是地道的清远英德人。尽管生于红茶之乡,但张杨娣的第一份工作却是幼儿园老师。在进入茶行业之前,她对茶知之甚少,甚至不喝茶。直至2005年进入公司后,她才真正开始接触茶文化,逐渐培养出对品茶、泡茶和茶艺的热爱,并通过自学成为英德地区早期的茶艺师之一。

当时,英德茶行业还未发展出独特茶艺,主要模仿其他产区,如潮州的泡茶方法。但由于文化差异和茶类不同,“关公巡城”“韩信点兵”等这些在潮汕地区流行

的泡茶技巧,在英德并未得到良好反响,观赏性和品饮体验都欠佳。为此,张杨娣自己自编了一套茶艺。

恰逢2010年广东省茶艺师技能大赛,张杨娣主动参赛。“当时我就想着,我代表的是英德,必须推广英德的茶文化。”她全力以赴投入备赛:积极请教前辈,深入研究外地茶艺表演的录像视频,观摩学习,认真复习理论知识,精心创编茶艺文稿,反复排练表演动作等。

功夫不负有心人,最终她凭借自编的红茶茶艺《红韵飘香》获得个人赛银奖,并被评为“广东省技术能手”。第二年,再次参赛的她,一举拿下茶艺生涯中的第一个金奖。

随后连续多年,张杨娣多次获得省市级的茶艺师职业技能大赛金奖,斩获第四届全国茶艺师职业技能竞赛个人赛铜奖。2019年12月,张杨娣以优秀农民工代表的身份当选广东省工会第十四次代表大会代表;2020年,获评广东省劳动模范。

传承与引领 培育茶艺技能人才

在自身不断进步的同时,张杨娣也在带动引领同行,共同推广英德茶产业。

2014年,广东省农业科学院茶叶研究所组建茶艺团队,张杨娣被聘为首席茶艺师,负责茶艺团队的组建、培训、编创和文

化推广。此后,在公司工会的支持下,又成立了以她为领衔人的女职工创新工作室和劳模工作室。

“我的成长,离不开工会举办技能竞赛的磨练,我也期望通过工作室这一平台,将我的技能和经验传授给年轻一代,为英德茶产业培育更多茶艺技能人才。”

在2022年粤港澳大湾区茶艺师大赛中,张杨娣带领徒弟叶昌正在清远市选拔赛自创茶艺环节折桂,并在决赛中夺得自创茶艺第三名和综合三等奖。次年,她创编的茶艺作品助力工作室成员在团体赛中摘得一等奖。

近年来,经张杨娣指导创编的茶艺作品,在国赛选拔中两获铜奖,在大湾区赛事团体和个人赛中皆夺魁。

在她的“传帮带”下,越来越多新人茶艺师成长为茶行业的高技能人才。工作室现有6名职工获得晋升,3人获高级工程师职称,5人被授予广东省乡土专家称号;3人晋升为二级技师,1人晋升为一级技师。

在日常职责之余,张杨娣还开设公益茶艺课程、组织公益茶会,积极投身行业赛事评委工作,致力茶文化科普短视频创作。她不断提高涉茶涉农新人才的培养质量,积极助推清远五大百亿产业的茶文化人才队伍建设。



■张杨娣。
单位供图

代表声音

培育技能人才助力茶产业发展

张杨娣:“这次大会我将关注职工技能培训和职业发展规划的问题,建议增加技能培训投入,帮助职工提升技能,适应产业升级需求。”张杨娣表示,接下来,将探索以茶为载体,将清远当地的非物质文化遗产如瑶绣壮锦、龙塘陶器陶艺、传统音乐和舞蹈与茶文化相融合,创作出具有清远本土特色的新茶艺文化,以为推动广东省乃至全国的茶文化事业发展贡献自己的智慧和力量。