

实施“人才强县”战略，宁都乡土人才助力乡村振兴——

群雁高飞头雁领

□黄梅芳

“学了技术就是不一样！”近日，宁都县梅江镇河东村蔬菜种植户叶三生运用在示范基地学到的设施蔬菜种植技术，不仅使黄瓜等蔬菜产量翻番，而且生产的蔬菜色泽光鲜，品质优良，提前上市卖上了好价钱，他家种植的3亩设施蔬菜每年纯收入达到6万元。

紧紧围绕服务创建国家乡村振兴示范县，宁都县大力实施“人才强县”战略，通过搭建选拔、培育、服务平台，着力加强乡土人才队伍建设，把培养、扶持、推广农村能人作为发展农村经济的一项战略举措，为乡村振兴提供源源不竭的人才动力。

多措并举

让乡土人才“涌出来”

“雨后一定要进行清沟排水，减少受淹时间，及时进行洗苗扶苗，清除杂物，做好补栽改种……”前几日，连续降雨后，宁都县青塘镇九明果蔬种植专业合作社种植户孙九明正在设施大棚基地内逐个查看棚内蔬菜情况，并仔细嘱咐各棚种植户。

原来“门外汉”，现在“土专家”。4年前，孙九明是一个零基础的蔬菜种植户，短短几年时间，他成立了九明果蔬种植专业合作社，成了当地有名的果蔬种植能手。

在宁都，孙九明的转变不是个例，他们都得益于宁都人才培养政策。去年以来，27位来自清华大学、华中农业大学等大学及科研院所的第93批中国博士后科技服务团成员，围绕宁都县农业特色产业等方面项目的技术需求，深入到田间地头开展实地查勘、座谈交流、技术指导 and 现场科技帮扶，为宁都县一二三产业融合发展提供智力支持。

乡土人才是土生土长的专业人才，他们源于农村基层，常年活跃在生产第一线，具有丰富的生产实践经验。宁都



近日，宁都厨师培训班学员在老师的指导下认真进行食材雕刻。近年来，宁都县大力推广宁都厨师、宁都幼师(育婴师、保育师、月嫂、家政服务员)培训工程，坚持“以人为本、免费培训”的培训原则，同时通过游车、进村入户、整村推进等方式积极宣传，帮助有需求的群众掌握一技之长，更好地实现就业创业。

彭韵冉 摄

县坚持树立“有用就是人才，人才就在身边”的理念，在乡村振兴战略推进过程中，积极拓宽选才渠道，通过“拉网式”摸底、“地毯式”排查、“蹲守式”走访，把本土的“土专家”“田秀才”“乡创客”等能工巧匠找出来，建立乡村人才驿站，分类分级建立信息库，一人一档、动态管理。目前，全县共选出烹饪、脐橙技术管理、宁都黄鸡养殖、乡土文艺创作等方面的县、乡、村级乡土各色人才2000余人。同时，还通过物质奖励与精神鼓励相结合的方式，广泛开展乡土人才技能大赛，越来越多的“产业能人”“致富能手”从幕后走到台前、从台下到一线。

搭建平台

促乡土人才“强起来”

“每次培训，收获都很大，所以无论手头有什么要紧事，我都会放下，去听课。”宁都县长胜镇宁都黄鸡养殖基地的严代伟说。严代伟是宁都县首届选拔出的乡土人才之一，他曾被宁都县农业农村局派往各处进行专业学习，如今成为当地百姓信得过的“养鸡专家”。

为了使人才培育成长在实践一线、

人才队伍壮大在基层一线，宁都县紧紧围绕特色产业发展、技能培训，建立了以竹竿高标准蔬菜基地、会同乡脐橙种植基地、宁都技师学院等为代表的实训基地和培训学校，采取个性化培训、菜单化讲学等方式，定期举办培训班、观摩活动，扩大技能提升覆盖面，把乡土人才培育成百姓信得过的“专家”。2022年以来，结合“十百千万”党员致富带头人培育行动，依托党员致富带头人培训基地和培训学校，发挥乡村种养大户和“土专家”“土秀才”的经验和技术优势，培育乡村产业工匠1822人次，辐射带动超过3万余人从事特色产业。同时，依托田埠乡东龙民俗文化培训基地，培训34名非物质文化遗产传承人；通过线上视频培训，开展“五黄一白”（黄鸡、脐橙、黄茶、黄椒、黄酒、奶业）产业人才培训，共培训乡村产业人才1000多人。

瞄准方向

使乡土人才“香起来”

长胜镇法沙村种粮大户赖明生家里，挂着一张宁都县首届乡土拔尖人才的领奖照片，书桌上堆满了水稻种植资料，院子里排放着各式新型农机，还有各

种农资整齐码放在墙角。

“我种了20多年的水稻哩。”赖明生自豪地说。赖明生今年49岁，爱创新，是全村第一个引进水稻新品种、规模种田的人。

种好农田，居然因此被评上了宁都县首届乡土拔尖人才。“有‘人才’两个字，也算是一个人物吧，我肯定要加倍努力干了！”说着，赖明生的脸都红了。

乡土人才从群众中来，他们讲的是农家话，传的是农家经，帮助和服务的对象还是农民，他们在乡镇间发挥自己的特长，成为滋养乡村持续发展的源头活水。宁都县紧盯用才方向，充分发挥农业科技人才技术优势，发挥乡土人才的带动作用，以“团队+项目”的形式下沉基层一线开展技术培训、成果转化、示范推广，鼓励“土专家”“田秀才”“乡创客”运用先进种养技术创办领办合作社，引导广大群众通过资金入股、土地流转等方式加入合作社，带领群众发展产业，进一步拓宽群众增收致富途径，乡村振兴路上已结出丰硕果实。宁都餐饮协会会长、长胜镇黄鸡养殖基地合作社理事长、肖田乡“名贵农庄”老板等一大批乡土人才成为“香饽饽”。

“一对一”挂点帮扶
推进重点项目加速跑

本报讯(赖长明)连日来，在江西永电新能源有限公司一期1.6万平方米标准厂房建设现场，工人们顶着烈日，冒着高温，加紧建设，确保月底投产。该公司是宁都县2022年底重点引进的一家从事锂离子电池设计、研发、生产、销售为一体的高科技企业。

整个项目在不到半年时间就能实现投产，离不开当地对接干部的“保姆式”服务和有关部门在手续办理、要素保障、进度督导等方面的全程专班服务。宁都县工业园区管委会干部在了解到企业生产用电量较大后，第一时间协调电力部门按照企业实际用电量，免费为其扩容变压器，保证了项目快速进入投产阶段。

宁都县牢固树立“项目为王”理念，持续深入开展重大项目攻坚行动，把工作力量、重心向项目集聚，对今年安排的工业重点项目制定时间节点计划，统筹部署、抢抓工期、压茬推进。

同时，该县对重点项目组建工作专班，实行“一对一”挂点帮扶，定期深入项目建设一线诉求、解难题、督进度，严格落实项目审批一次性告知、“一站式”办结、园区代办等机制，不断简化办事流程，以舒心安心的营商服务，护航项目建设提质增效，不断推进工业重点项目“加速跑”，全力冲刺“双过半”。

发挥“移动探头”作用
外卖骑手参与基层治理

本报讯(郭柳菲 杨丹)今年以来，宁都县扎实推进新业态新就业群体党建工作，从强化政治担当，从组织建设、服务保障、治理基层三方面入手，不断深化党建引领，引导外卖骑手群体充分发挥“移动探头”作用，积极融入基层社会治理，形成共建共治共享的基层治理新格局。

党建引领，建好支部亮身份。宁都县建立“两新工委——县‘小个专’综合党委——网约配送行业党支部”一贯到底、执行有力的组织体系，借助丰富的党组织活动，鼓励引导潜在党员主动向党组织靠拢，吸纳更多党员骑手加入党组织，充实党支部力量，不断提升基层党建工作质量。

搭建驿站，做好服务暖人心。为让骑手群体实实在在感受到党组织的关心关爱，宁都县依托城市社区党群服务中心，共建立起26个红色驿站，多个爱心商户联络点，免费向外卖骑手群体提供避暑取暖、歇脚充电、饮水热饭等便民服务，进一步传递城市温度，推动外卖骑手群体成为基层治理的新生力量。

强化责任，融入基层共治理。截至目前，宁都县已成立2支“先锋骑手”志愿服务队，共40名优秀外卖骑手担任社区兼职网格员、交通安全示范员、食品安全监督员，骑手们充分发挥其上门服务、熟悉情况的优势，积极参与到社区环境整治、文明城市创建、平安建设、志愿服务等基层治理服务中，为经济社会高质量发展贡献力量。

“微网格”撬动“微治理”
党员下沉网格办实事

本报讯(李丹)“气温越来越高，要加强辖区内防溺水安全知识宣传，加大对危险河段、水库水塘等重点区域巡查巡视；要动员帮助居民及时清理搭建的鸡窝、乱堆乱占等违规行为，扎实推进城乡环境综合整治工作……”近日，在宁都县城北社区公租房片区网格党支部每周部署会上，党支部书记曾艳叮嘱各级网格员做好当前各项重点工作。

为打通服务群众的“最后一米”，该县城北社区以“网格走访、网格服务、网格治理”为重点，积极探索建立党建引领“微网格”服务，划分党员责任区，完善横向到底、纵向到边组织体系；组建网格员志愿服务队，安排在职党员下沉网格，开展常态化志愿服务；建立网格微信群，畅通居民群众沟通渠道。

“以前我们小区问题很多，自从网格化管理之后，党支部进来了，党员干部也下沉了，管理服务送进了每家每户，居民有问题可以直接在自己所在的网格微信群里反映，很多难题就能第一时间得到解决，大家的幸福指数越来越高了。”宁都县城北社区居民邹柏根深有感触地说。

近年来，宁都县坚持党建引领，在“微治理”上下足功夫，探索出“党员楼栋长”“网格夜话”等基层治理手段，将社会保障、综合治理、邻里纠纷调解等工作全部统筹到网格内，全力打造人在“格”中走、事在“格”中办的基层治理新格局。目前，宁都县106个县直单位全面参与网格管理，1417名在职党员融入网格、编入楼栋、服务群众。



近日，宁都县青塘镇文明实践员在果园里为果农直播销售李子。宁都县积极发挥“短视频+直播”线上销售作用，让基层党员干部、文明实践员化身“村播”为本地产品“代言”，把手机变身“新农具”、直播变身“新农活”，流量变成“新农资”，“云上”助力农民销售农产品，促进增收。

特约记者曾嵘峰 摄

大力发展预制菜产业，宁都将产地优势转化为产业优势——

从“菜篮子”到“菜盘子”

□特约记者曾嵘峰 通讯员黄梅芳

近日，记者走进位于宁都县工业园区的赣州市晟阳餐饮管理有限公司预制菜生产车间，只见机器运转，工人们在流水线上有条不紊地忙碌着。净菜、调制、滚揉、加工……数十种预制菜产品在流水线上新鲜“出炉”。这些经过加工处理后的菜品，不久后将进入高铁、航空、高速服务区、商场超市等食品专供线。

操作起来方便、快捷，口味还在线，在家就能畅享和饭店里一样的营养美味。近年来，预制菜备受欢迎，逐渐成为厨房新宠。为顺应城乡居民对美好生活的新期待，加快预制菜高质量发展，宁都县发挥农业产业化和食品加工产业链成熟等优势，立足特色产业优势，深耕预制菜产业发展，大力发展预制菜产业，将产地优势有效转化为产业优势，加快推进预制菜产业高质量发展。

科技赋能保留原汁原味

肥瘦均匀的猪前腿肉经过刨肉机、绞肉机、拌馅机的作业后变成肉浆到达肉丸机出口，一个个圆形肉丸接连从出口跳入定型高温水槽，成型后的肉丸通过旋转拨板匀速移动到蒸煮末端，通过链条的传动到达零下60摄氏度的冷却槽后迅速挂冰冷冻，就到了全自动包装线上，一份份包装精美的即热宁都肉丸就此源源不断地生产出来，一份肉丸的整个生产过程不过20

分钟……晟阳预制菜中央厨房肉类生产线上，全自动的流水线让人惊叹它的超高效率。

一道菜肴要获得消费者认可，最重要的是“美味可口”。

“做预制菜就要让消费者感觉像从家里厨房刚端出来的一样，这对生产技术有很高的要求。像宁都肉丸，在保障食品原味上，对技术有很高的要求，灌装抽真空，然后再高温杀菌，最重要的就是杀菌这个环节。温度高了肉丸就会过度膨胀，影响口感和卖相，温度低了杀菌就不彻底，所以对温度的把控要很精准。”流水线旁，该公司总经理杨文武详细介绍生产线的技术要求，“目前，我们中央厨房引进的主要高新设备还有微纳米活氧轻基去农残、全自动配菜包装、仿生翻炒、多锅联动、脉动变频卤制、减菌等。”

隔壁流水线又是另外一个场景，这里整齐堆放着鱼类，以草鱼为主。草鱼是宁都大块鱼的原材料，处理鱼类的工序比较繁琐，去内脏、漂洗、定型、切条、滚揉入味、挂糠、速冻等等，这些步骤把厨房里“打下手”的工作都完成了，消费者只需要加热就可以端出一份美味。

“预制菜就是通过现代标准化流水作业，对菜品原料进行前期准备和制作，再进行科学封装。有的能开袋即食，有的需要

通过简单加热或烹饪，为消费者省去了洗、切等步骤。”杨文武说。

在晟阳预制菜中央厨房内有15条全自动流水线分别负责不同的预制菜品，主要生产以“宁都味道”为主的特色菜品，每条流水线的设备、技术及温度要求都有所不同。宁都肉丸、宁都三杯鸡、大块鱼、梅菜扣肉、牛肉丸、鱼丸等是该公司即热类“加热即食”热门菜品，目前该中央厨房月供预制菜销售额达1亿元。

扬优成势打造预制菜产业

添料、续水、打扫……宁都县石上镇湖岭村养殖基地内，村民李宏正在熟练地打理黄鸡的鸡舍。“我跟宁都麒麟禽业有限公司签订合同，我负责日常管理，由公司提供饲料、鸡苗等，双方共同承担风险、共享利润。今年养了5万羽，一只鸡有3到4块钱的利润，一年的利润差不多10到20万。”一笔账算得李宏眉开眼笑。

走进宁都县青塘镇社岗村设施蔬菜基地，田间一排排大棚整齐排列，成群连片，棚内辣椒、芹菜、西红柿、黄瓜、豆角、土豆等各类蔬菜长势喜人，村民们棚内忙采摘，棚外忙打包。

宁都物产丰富，具有优良农业资源禀赋和特色产业基础，“宁都黄鸡”“宁都辣椒”等地理标志农产品品牌优势

渐显。去年，宁都设施蔬菜总面积5.7万亩，粤港澳大湾区“菜篮子”基地8个，出笼宁都黄鸡1亿羽，年产值达36亿元、全省富硒功能农业重点县、粮食大县……拥有这些美誉的宁都，具备发展预制菜产业的优越条件。

如何确保口味纯正？赣州市晟阳餐饮管理有限公司将苗头对准原材料品质保障上。

位于宁都县长胜镇新圩村水南组的黄鸡屠宰加工厂晟阳专门用来加工黄鸡的工厂。只见生产车间内屠宰加工线、吸肺机、熟食加工线等机器有条不紊地运作，冷冻好的黄鸡打包好后整齐摆放在筐中，一眼望去，黄鸡肉质鲜美，大小均匀。

“保障各种菜品的原材料品质，是我们一直以来所坚持的，优良的原材料品质是预制菜成功的第一步，以宁都特色菜品之一‘宁都三杯鸡’为例，其原材料宁都黄鸡在市面上质量参差不齐，为了保质保量，我们与宁都多家黄鸡养殖专业合作社及大型黄鸡养殖企业合作，由企业、合作社等经营主体采取统一发放鸡苗、统一饲料、统一兽药、统一技术、统一销售、分户管理的运营模式，在此经营运作下，既保障黄鸡品质优良又能帮扶带领养殖户规避风险，走规模化、产业化发展道路。”杨文武介绍说。