

# 刘功雨：用行动践行服务“三农”初心



□本报记者 刘壹刀

社会是一所非常锻炼人的学校，只有敢于不断突破自己才能成才成器。巴南区餐饮住宿业商会会长刘功雨经常用这句话来激励自己和鼓舞他人。

在巴南，谈及刘功雨，人们第一句话都会说“做餐饮业的大厨师”。事实上，刘功雨不仅在餐饮界有名，在支持乡村振兴、发展特色农业方面同样有名。

## 一心一意学习烹饪技术

刘功雨出生在江津一个农民家庭，排行第三，当地人叫他“黄三”。从小生活在农村的他，每当看到劳作的父母就想替他们做点事，以此减轻父母的劳累。1995年，只有15岁的刘功雨毅然

决定外出打工。由于年纪小，建筑工地都拒绝了他打工的要求。

“那时，我一心想到的就是打工挣钱。”刘功雨回忆当时的想法时认为还是要多读书才能适应社会。

从小喜欢炒菜的刘功雨转念一想，不如学厨师掌握一门手艺。

在表哥的介绍下，刘功雨来到当时巴南的一家酒楼——金川酒家当学徒。

“在当学徒的几年里，我深深地体会到做任何事都不容易，都要认真去学、去钻研。”刘功雨说，学徒期间亲眼见到了餐饮业的快速增长，同时也看到餐饮业对农副产品的巨大需求。从那时起，刘功雨就暗自下定决心，将来也要让农民种植养殖的产品有好的销路。

经过8年在深圳、北京等地的烹饪学习和实践，刘功雨功成名就。2008年参加全国青年名厨烹饪大赛并荣获金奖。

## 大力发展蔬菜种植基地

2006年，刘功雨担任山东行政总厨食品有限公司厨务顾问，他推出的辣鲜露、青芥辣等招牌产品很受顾客欢迎，成

为打开全国市场的“撒手锏”。

2009年，刚刚三十而立的刘功雨事业有成，月收入有2万多元。面对如此高薪，刘功雨并没有满足，而是在思考如何回到家乡，助力农业发展。

“当年学习烹饪技术的初衷就是让农民也能吃上香喷喷的饭菜，为农副产品找到销路。”刘功雨谈起回重庆发展餐饮产业，认为自己的选择是正确的。

回到重庆后，刘功雨先后在渝中、璧山、巴南等地的多家酒店和酒楼任总厨，把自己学到的厨技毫无保留地传给同行，也带出了一大批弟子。

然而，只做厨师并不能直接解决农副产品供给问题。经过认真思考和调查，刘功雨决定发展蔬菜种植产业。

2013年10月，刘功雨在江津区珞璜镇同福村建立了比盛农业蔬菜基地。从此，迈入了发展特色农业、助力乡村振兴的新赛道。

## 架起助推乡村发展之桥

3月25日，巴南区餐饮住宿业商会助力“农家乐提质升级活动”在巴南区圣

灯山镇举行。

已担任巴南区餐饮住宿业商会会长的刘功雨带领多名会员，对圣灯山五洲园片区10多家农家乐业主、厨师、大堂经理进行业务培训。培训采取以理论教学、互动教学、现场教学的方式，从工匠技能、食品安全、专业服务、品牌营销四大板块做了深入讲解和沟通交流，对当地农家乐现阶段存在的难点、痛点提出了解决的办法和思路。

类似这样的培训，近年来刘功雨举办了20多场次，提高了农家乐管理服务水平，塑造了乡村旅游品牌形象。

为全面推动乡村振兴，近年来，刘功雨积极参加巴南区统战系统组织的“同心·新阶荟”系列活动，与巴南餐饮分站经理人一道深入南彭镇、石龙镇等多个镇村，围绕特色农业种植、水产养殖、农副产品销售等开展服务指导。

而今，刘功雨不仅是一名厨师，还当选为中国饭店协会西南地域菜专委会副主席、重庆市餐饮行业协会副秘书长等社会职务，现任民盟巴南区科技文化支部小组召集人。他表示，作为一名新农人，用技术服务“三农”是初心更是使命和责任。



## 北碚区举办 创新创业大赛决赛

本报讯 日前，缙云狮峰论坛第204期·嘉陵融创——2024碳中和技术（生物质产业与纳米技术领域）创新创业大赛决赛在西南大学（重庆）产业技术研究院举办。

本次大赛由重庆大学人才创新创业服务港、北碚区科协等单位联合主办。经过初赛筛选，共有10个项目入围决赛，涵盖生物质产业和纳米技术领域。其中，西南大学植物保护学院的“可漂浮生物质纳米杀螺剂”项目尤为引人注目。该项目针对被称为“水稻杀手”的福寿螺问题，提出了绿色环保的解决方案。主创人员介绍，传统杀螺农药易造成漂移和残留，而新研发的杀螺剂采用生物质纳米材料制备，有效成分稳定性好，具有水陆两用杀螺效果。目前，该技术已在川渝地区应用。

此外，决赛项目还包括降碳多功能石墨烯混凝土项目、新型二氧化碳捕集处理技术项目、生物基果蔬采后保鲜材料的开发及应用项目和阻热“芯”材项目等。

此次大赛作为产研院成果对接和项目展示的重要平台，旨在发掘并推广纳米前沿技术与生物质产业领域有助于推进碳中和行动的创新技术和具有潜力的创业企业与团队。同时，遴选一批优质项目入驻西南大学创新创业生态圈进行孵化转化，推动优秀成果尽早落地。

（北碚区科协供稿）

## 彭水：中草药特色产业 促农增收

近年来，彭水苗族土家族自治县润溪乡依托当地良好的生态环境，大力实施特色中草药振兴工程，积极推进中药材全产业链建设。当地通过引进中药材龙头企业，采取“公司+基地+合作社+农户”模式，大力发展特色中草药布福娜种植。经过近8年的建设，润溪乡已经建成1800亩的布福娜中药材产业基地，带动周边农民实现致富增收。

图为彭水县润溪乡布福娜中药材产业基地。

新华社记者 刘潺 摄

## 潼南通过“中国生态柠檬之都”生态产品区域公用品牌评定

# 小柠檬做成“大产业” 拓宽果农“致富路”

本报讯（通讯员 杨银萍 谭丽 记者 何军林）近日，在潼南区人民政府申报的“中国生态柠檬之都”生态产品区域公用品牌的评审会上，潼南区通过了由全国生态食材评定中心组织的专家组评定。

据了解，专家组实地考察了潼南区柠檬种植基地和龙头企业，在评审会上听取了潼南区相关领导对柠檬生态产业、历史传承、经济结构、科技赋能、品牌建设、文化传播以及柠檬产业的中远期规划等方面的介绍。

潼南区是国家农业现代化示范区，是中国柠檬核心产区。近年来，潼南区坚持以习近平生态文明思想为指引，牢固树立和践行“绿水青山

就是金山银山”的理念，打造柠檬产业的生态产品区域公用品牌，积极推动生态柠檬产业价值成果转换，将生态资源合理高效变现，把柠檬产业的生态优势转化为经济优势。依托这一资源优势，大力发展柠檬产业，目前全区柠檬种植面积达到32万亩，2023年产鲜果35万吨，产值20亿元，年综合产值超60亿元，实现了从种苗培育、标准化种植到精深加工、市场营销的全产业链覆盖，带动10余万户农户持续增收，把小柠檬做成了“大产业”，拓宽了果农“致富路”。

为全面推行标准化种植，巩固加强科技研发，建成重庆市首个高标准现代化柠檬种苗繁育中心。实施“潼

南柠檬”品牌培育行动，建设柠檬产业研究院、博士后科研工作站、柠檬工程技术中心、柠檬科技小院、单杨院士创新团队潼南食品工作室等科研平台。

潼南区农业农村委主任胡广建表示，将借助“中国生态柠檬之都”生态区域公用品牌的评定对接各方资源，积极推动潼南生态品牌的高质量发展。潼南区政府产业发展规划已经明确力争到2025年，潼南柠檬标准化种植技术实现全覆盖，深加工能力达到40万吨，柠檬综合产值超过120亿元。同时，潼南区还将加快建设柠檬出口备案基地和海外仓等基础设施，积极融入成渝地区双城经济圈建设和共建“一带一路”，推动潼南柠檬走向国门、走向世界。

●重庆艺诚口腔诊所有限公司遗失中国建设银行股份有限公司重庆渝中业成花园支行开户许可证1份，核准号J6530090375201，声明作废。  
●父亲张越，母亲王青张佳念，2023年03月18日出生遗失出生医学证明，证件编号：X500006750，现声明作废。  
●王钰遗失《护士执业证书》，编号：202150009147，特此声明。  
●常婷婷身份证于2024年08月02日遗失，证号：220203199008150022，自本声明发布注明遗失之日起不承担被人冒用而引发的一切法律责任，特此声明。  
●重庆慧博合银股权投资基金合伙企业（有限合伙）财务专用章（编号5003827051714）遗失，声明作废。  
●李凤英500230199512206343，遗失《护士执业证书》，编号201850009087，特此声明。  
●遗失声明：袁阳于2024年8月3日不慎遗失身份证件，证号：500112198808104589，现声明作废。  
●陈忠涛于2022年10月15日不慎遗失身份证，证号：612425199507075438，本人已申领新证，此证已失效，特此声明。