



自己辛辛苦苦种的农产品，卖不掉，农民犯了愁；看着超市里琳琅满目的食材，不会做，消费者皱起了眉……这些“难事”在王云眼里，用一个字就能解决——吃。“民以食为天，吃的学问可不简单。首先你得会吃，其次还要吃得健康。”王云笑着说，“最后，就是用吃的办法带动农产品畅销。”

王云是一名科技特派员，常年穿着中式布衣，用独特的京味语言在乡村、街道宣讲着“烹饪科技助力乡村振兴”。多年来，王云致力于做“吃的科普”，用一道道美食带着农民“吃”出了致富路。

传统菜品做出新味道 “御桃文化宴”宴宾客

深秋的早上四点多，王云已经起床了。今天是他到平谷区大华镇入户指导村民做“御桃文化宴”的日子。不到早上八点，王云就已驱车从城里，赶到了平谷区大华镇的于家大院。一见面，于家大院的于春花就热情地迎了上来……

王云与于春花是在大华镇举办的“御桃文化宴”美食富农推广培训班上认识的。“我是开民宿的，自从上了王云老师的培训课之后，带给我很多不同的视角，尤其是在打造御桃文化宴上。很多游客吃了之后，都感觉很好奇，原来桃子还可以这么吃。”热情活络的于春花打开了话匣子。她的于家大院是御桃文化宴的推广单位，如今来她家住宿，吃一顿用桃子做的美食的游客越来越多了。

“王老师，这是我最近研发的新品种，您尝尝。”听说王云老师来了，村民崔秀丽也带着“好吃的”，匆匆赶来了。崔秀丽原来只是一位普通的家庭妇女，听了王云的培训课后，做起了一点心。就在刚刚过去的中秋节期间，她做的手工月饼非常抢手，一下子就卖光了。“果干烘干机我早就买了，之前一直没用过，在王老师的指点下，我将桃子烘干，入馅做成桃子形状的月饼，以及各种点心，原来还怕没人买，结果一出来，大家都说好吃，500多箱很快就卖完了。”讲起自己的创业故事，崔秀丽满是感激。

2023年2月，平谷区大华镇首届“御桃文化宴”美食富农推广培训班开班了。王云作为首席专家参会，在会上率先提出了“御桃文化宴”这一烹

饪主题。“御桃文化宴”以平谷大桃为主辅料，借鉴了京味、宫廷、四大菜系、西餐和当下时尚消费等诸多饮食文化元素，在此基础上进行了创新发挥，涵盖冷热饮品、主菜、大菜、冷菜、酒菜、饭菜、中西小吃、主食和预制食品百余道。大华山镇根据镇内旅游园区、民宿、餐饮企业的经营特点组合各式独立“桌宴”与“特色套餐”，满足不同就餐人群口味需求。

2023年2月至8月，王云利用节假日的休息时间，以平谷区大华山镇机关餐厅为主要授课地点，带领研发团队，一边不断开发以桃为主辅料的菜品，一边分期分批地为当地民宿户授课，把这些新菜品传授给当地村民们。与此同时，一批以桃为代表的文创作品也相继出炉，如御桃辣酱、御桃鲜奶油蛋糕等。

此外，王云还有一套独特的教学方法。他不像专业院校一次课讲一道作品，为了给农民节约时间成本，他总是一次课一口气讲五六个作品，高深的烹饪工艺、变化多端的烹饪技法，王云都将其变为生动幽默的“农言农语”让大家一听就懂、一看就会。与此同时，镇里还为大家配发了原料，建立了微信学习群，继续给学员作品讲解、分析新兴事物。王云每天也会拿出大量时间线上为大家讲解。

如今，“御桃文化宴”的名字慢慢被公众认识和认可，大华镇的村子渐渐热闹了起来。

为京郊各地找到致富的“乡村味道”，是王云十多年来努力的方向。从昌平栗蘑宴、素食宴到平谷大桃宴，他坚持在各村镇奔波，探索用烹饪科技助力京郊农家菜实现品质升级。这边刚下课，闲不住的王云就谋划起了下一课的内容，“明后天的课程都排好了，希望能让更多人学到真手艺。”

直播+视频号 用烹饪科技探索乡村振兴新路径

互联网迅猛发展的今天，速度快、不限人数的便捷逐渐让农民的果实从田间地头快步地走进了都市人的餐桌上，王云也意识到“必须借助视频网

络这一现代科技”。

2022年，新春佳节来临之际，王云牵手峪口禽业团队，策划了“壬寅虎年吃鸡过大年送吉祥”活动，将科技与鸡肉的烹饪演示完美结合，以“食鸡”助力乡村振兴。直播中，王云给大家讲解了居家如何健康吃鸡，如何最大程度获取鸡肉营养，直观地解决了“不会吃”和“吃不好”的问题。“不会吃，再好的东西消费者也不会去买，而我做的‘吃的科普’主要就是教会大家如何吃的问题。”王云笑着说。

2021年12月3日，农业农村部发布第498号公告，18个畜禽新品种配套系经国家畜禽遗传资源委员会审定通过，颁发《畜禽新品种（配套系）证书》。其中，北京市华都峪口禽业有限责任公司、中国农业大学和思玛特（北京）食品有限公司联合培育的“沃德158”、“沃德188”鸡名列其中。在获知这一喜讯后，王云老师满怀帮助民族企业发展的热情，积极参与到“沃德158”、“沃德188”宝乐肉鸡的品牌推广的研究工作中去。

王云利用宝乐鸡的特点，搭配特色水果和谷物，以清炖的烹饪方法，获得了鲜美的口感，他相信宝乐鸡必将成为京郊乡村旅游中一大特色。在“壬寅虎年吃鸡过大年送吉祥”直播活动中，王云和林进两位老师分别献上了五道中餐名鸡肴和五道西餐名菜，让古老的鸡文化和美食拉动各地美食家们的友谊。

“吃鸡”的直播活动，让王云感受了一把流量带来的便捷。随后，他便马不停蹄地与昌平区科协和中国畜牧协会商议举办了烹饪科技助力畜牧业发展——吃的科普助推乡村振兴直播活动。活动中，王云详细讲解了羊肉“一腿六吃”的吃法，助推京蒙合作协同发展。

脚步越走越远 好点子打通援藏共同致富路

昌平、大兴、通州、房山……作为一名长期忙碌在乡村餐饮创新发展工作战线上的科技特派员，王云几乎

走遍了京郊各个乡镇。如今，在援藏富农的队伍中，也有了王云奔走的身影。

2023年，拉萨市乡村振兴局在北京举办的第一批推动实施乡村振兴战略助力农业农村现代化建设骨干赴北京培训班，王云为学员作了题为《农副产品创意研发与乡村味道提升附加值》的报告。

此前，王云曾数次应邀进藏调研、考察，对于西藏农作物、旅游、乡村餐饮等进行调研，特别是在打赢脱贫攻坚战时，对西藏独有的牦牛、青稞等进行深入开发。本次授课王云结合长期乡村工作的大量案例，为大家细致入微的讲解，将西藏的特色农副产品、土特产融入其中。授课中还采取了“互动式”授课，让学员提出对旅游民宿、美食开发、农副产品深加工等问题与困惑。学员达瓦扎西结合自己本职工作，提出诸如蔬菜加工、食用菌开发、地方特色水果加工等实际问题，王云结合西藏传统的暖锅、青稞牦牛炒菜、酸奶沙拉、烧藏香猪、烧巴河鱼、石锅鸡等著名菜肴，细致入微地进行了解答。随后，又陆续有学员问到油菜的开发、文创产品打造、休闲食品的研发方向等问题，王云对这些问题都给出了详细的解决方案。一上午的时间就这样在思想的碰撞中结束了，学员们不时鼓掌表达谢意。

多年来，从北京郊区的偏远落后小山村，到京津冀，再到西藏、新疆，王云始终坚持一边干、一边讲、一边写。他从田间到清华大学“领头雁致富培训班”的校园大讲堂，从社区大讲堂再到军营，从传统的烹饪培训讲座到疫情期间在电视台、新媒体直播教学，进行饮食文化演讲与餐饮培训达数百场，一边解读各种农副产品“吃的科普”，一边推广文明餐饮理念，吸引了大量关注，也让数万人从中获益。如今，王云依然热情满满地走在乡村的小路上，在他眼里，这条小路是一条不平凡的乡村致富路——他要用专业的技术和创新的思维，点亮农民增收创富的梦想。

摆起小餐桌 “吃”出致富路

——科技特派员王云的助农记

□本报记者 杨琳琳 文/摄