

# 玉环候鸟监测员陈严雪被称为 行走的鸟类百科全书

本报记者 罗亚妮 共享联盟·玉环 曹思思



黑脸琵鹭 陈严雪 摄



陈严雪正在拍摄鸟类 受访者供图

戴窄檐帽,身穿迷彩服,一手望远镜,一手长焦相机。采访当天,记者见到陈严雪时,他正蹲伏在草丛中,聚精会神地观察着不远处刚刚迁徙而来的黑脸琵鹭。黑脸琵鹭是全球濒危物种,对生态环境要求很高,全国各地都很少见,不过它们却是漩门湾湿地公园的“常客”。陈严雪压低声音兴奋地说。伴随着相机的快门声,黑脸琵鹭在水间嬉戏的画面被记录在镜头里。

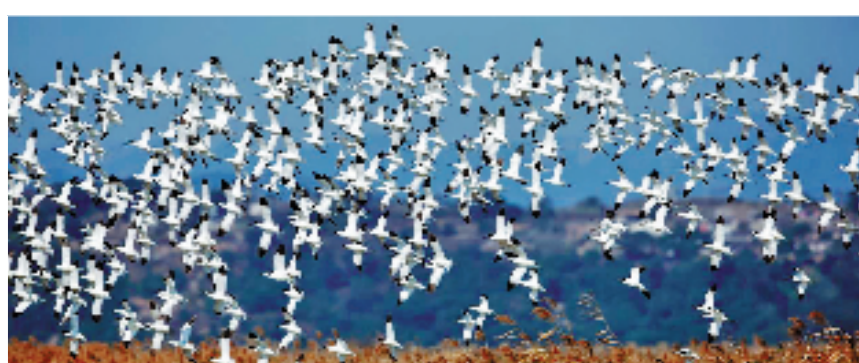
85后陈严雪是玉环漩门湾国家湿地公园科普宣教工作人员,也是这片湿地唯一的候鸟监测员。每天他都要扛着10多斤重的设备,在公园里巡查,观察候鸟动向,湿地深处的每一个滩涂、每一片芦苇荡都留下了他的脚印。辛苦单调的工作,陈严雪却乐此不疲。8年时间,陈严雪已经与上百种鸟类“面对面”,为湿地科普积累了上万张照片。

### 每次在湿地发现一种鸟类新记录,都是他工作中的高光时刻

从黄嘴白鹭繁殖点往回走的路上,经过一处河塘湿地,这里聚集着数十只鸟儿,它们有的停驻在岸边嬉戏,有的飞翔在湖面上觅食,叽叽喳喳个不停。陈严雪停下脚步,让我们稍等片刻。

“这是黑翅长脚鹬,有着细长鸟喙,腿是红色的,颈背具有黑色斑块……”陈严雪举着望远镜,来回调整角度,不一会就分辨出了鸟儿的种类。别看他现在对鸟儿如数家珍,2014年刚入职时,他却是个门外汉。

“当时,湿地里关于鸟类的介绍只有



反嘴鹈 陈严雪 摄

文字没有配图,我对鸟类知识也一窍不通。”本着对一份职业的尊重,陈严雪他自掏腰包,花了4万多元买了相机和鸟类图谱,每天下班以后就对着图谱比照拍到的照片和视频。

“现在应该能认出300多种鸟类,玉环辖区内拍到过的鸟类我基本都能辨认出来。”日积月累中,陈严雪俨然成了“行走的鸟类百科全书”。

最开始,陈严雪给候鸟拍照只是为了学习,以便更快掌握鸟类知识,却在无意间把摄影发展成了爱好。“到现在还记得拍到黑脸琵鹭时内心的激动,那是我第一次拍到这么珍贵的鸟类,从那以后我就爱上了观鸟拍鸟。”陈严雪回忆道。

黑脸琵鹭是国家一级保护野生动物,全球仅有6000多只,被称为鸟中的“大熊猫”。2012年,漩门湾湿地首次发现黑脸琵鹭,但没有高清照片存档。陈严雪意外拍到黑脸琵鹭的照片后,通过仔细比对图谱,才确认了它的“身份”。

“每次在湿地发现一种鸟类新记录,都是我工作中的高光时刻。”陈严雪说,

当春秋候鸟迁徙之际,他都会打起十二分精神,细细辨认湖面上的每一只鸟,生怕错过任何一位“惊喜来客”。

有些鸟类的区别非常细微,不仔细看根本无法辨认。陈严雪为了拍到高清照片,常常搭着帐篷,整天守在湿地里。“拍一张照片蹲点两三个小时都是常有的事,有时候为了拍到满意的照片连着一个地方蹲守了十几天。”陈严雪说。



鸳鸯 陈严雪 摄

### 早上7时他都会扛着“长枪短炮”,水陆兼程巡查一圈

回到漩门湾湿地公园科普馆已是上午10时,陈严雪的衣服都被汗水湿透,而他的日常巡护工作还没有结束。

“一般我会从分水山经过漩门二期塘坝到小青岛,再从湿地内部道路绕回到科普馆的码头,最后开船出去在玉环湖上巡查一番。”这是陈严雪为自己精心设计的监测线路,不仅能最大程度观测到湿地里的候鸟,还可以保持不远不近的距离,不打扰它们的生活。

漩门湾湿地公园规划总面积31.48平方公里,其中浅海滩涂7.06平方公里、水域面积16.7平方公里。这也意味着,陈严雪必须水陆兼程。早上7时,他都会准时扛着“长枪短炮”,沿着这条路线巡查一圈,一趟至少要两个小时,风雨无阻。作为鸟类监测员,陈严雪的另一项工作是

对栖息在湿地的鸟类进行疫源疫病监测。“一方面要记录鸟的品种和数量,另一方面要观察它们的健康状况。”陈严雪介绍,鸟类疫源疫病监测是一项全国性的工作,其数据将直接录入陆生野生动物疫源疫病监测网系统,为全国候鸟的疫源疫病防控工作提供数据参考。

10月底候鸟开始大规模迁徙,陈严雪便会迎来一年中最忙碌的时候。漩门湾是候鸟迁徙的驿站,每年10月底至次年4月都有数万只候鸟飞抵,更有许多珍贵的国家重点保护鸟类在湿地里歇脚。每到这个时间点,陈严雪在户外的工时也随之增加,他整天蹲守在湿地里,试图在成千上万的鸟儿中找到最独特的那些。

去年4月,陈严雪在监测时发现一群红颈滨鹚中混进了一只勺嘴鹬,它是极度濒危物种,全球不到500只。陈严雪翻看相机里的照片,难掩内心的激动,他立刻联系湿地管理人员,着手为勺嘴鹬营造一个安全的停歇觅食补充地,并与相关的勺嘴鹬迁徙研究机构联系,上报它的行踪。

当发现这只鸟儿脚上戴着编码为浅绿34的环志时,陈严雪被告知它还有一位环志编码为浅绿29的雄性伴侣。为把另一只鸟儿找出来,他带着设备和帐篷,在湿地蹲守了整整一个星期。“虽然最后没有找到浅绿29号勺嘴鹬,但拍到了另一只没有环志的勺嘴鹬,辛苦没有白费!”

### 每日忙碌,只为鸟儿生活得更舒适

在同事眼里,陈严雪像鸟儿的保姆。

这个个子不高、平时话很少的人,一提到鸟儿便滔滔不绝。他每天都会整理上报监测到的鸟类情况,也会提出建议,比如及时清理淤泥、维护生活环境、保证食物链等,让鸟儿在漩门湾湿地生活得更舒适。

“这群斑嘴鸭去年10月在这里越冬后,就没有飞离,而是留下来生活繁殖,这非常难得。”因为无法靠近湖中心的绿岛保育区,陈严雪带我们来到了监控室,从屏幕中认识湿地里的新住户。

自从斑嘴鸭“落户”漩门湾湿地后,陈严雪把大部分精力都放到了它们身上,一有时间就盯着监控视频看。“我们的首要任务是保证它们在这里住得舒心,如果周边‘邻居’太多,还要适当投料喂食,不能把它们饿跑了。”陈严雪说。

随着漩门湾湿地的生态环境越来越好,这里的“访客”也越来越多。“2012年的时候监测到的只有125种,现在已经增加到256种,像东方白鹳、黑脸琵鹭、卷羽鹈鹕等‘稀客’越来越多,有的停留时间达6个月。”

与此同时,陈严雪感觉自己身上的担子更重了。本来,他只是单纯做观鸟记录的“观鸟人”,如今,他还要做鸟类研究、迁徙候鸟保护、候鸟栖息地管护并参与鸟类环志、全球鸟类同步调查,为保护湿地生物多样性出谋划策,他撰写的《科学保护玉环漩门湾国家湿地公园》等文章,更是为湿地生态环境保护工作提供了决策参考。

在空闲的时候,陈严雪还会在湿地公园当讲解员。他说:“想尽自己的力量提高公众的护鸟爱鸟意识,吸引更多人加入到‘护鸟人’的行列,让漩门湾湿地真正成为候鸟的乐园。”

## 浙菜金牌大师张启德带领数万学员

# 炒出每道菜的最大价值

本报记者 俞碧寅 共享联盟·景宁 刘婷 贺坤

## 共同富裕路上带头人

“我的目标就是炒菜也要炒出最大的价值。”坐在景宁首家畲乡小吃样板店里,浙菜金牌大师张启德熟练地点了几个特色菜,和记者说起他的座右铭。

教师、厨师、技能大师,出生于1978年的张启德顶着不少头衔。作为一个地道的景宁县英川镇人,他挖掘家乡的特色味道,帮助畲乡小吃走向了更大的舞台。在教书育人、桃李满园的同时,他把视线投向广阔的农村,整合各方资源输送到村民家门口,帮助更多人增收致富。

### 做菜不只考验个人能力

一手用毛巾裹住湿滑的鳗鱼,一手利落切出雪白的鱼片,“不拿毛巾按住还真不好切。”在景宁职业高级中学烹饪实训中心,张启德身边围着四五个学生,他正耐心讲解着制作方以及注意事项。“晚上有一场宴席考试的模拟考,我请了一些厨艺专家,来鉴定一下学生的学习成果。”张启德边说边低头把片好的鱼肉擦得整整齐齐,把随后的工作交代给一旁已经成为烹饪专业教师的徒弟戴晓飞,这才转身去后面的水池洗手。

“张老师对工作非常严格,记得有一次我和他一起参加一场厨艺比赛,单单切姜丝一项,他每天都要连续练好几个小时。”戴晓飞告诉记者。

“一个厨师能把菜做好,靠的不仅仅是自己的能力。”张启德在操作台边转悠,看着学生们热火朝天地备菜。“烹饪专业的考核6人一组,其中包括一位带教老师,他们要独立完成一桌宴席考试,这既考验厨艺,又考验他们的团队协作能力。”说起教学,张启德就打开了话匣子。他不仅随时掌握学生的上课进度,还为他们带来了不少校外资源。

说着,张启德带记者走进他平时上课的教室。一排排整齐的操作桌上,摆放着各式砧板,左侧一排类似小吃档口的小隔间吸引了记者的眼球,独具畲乡风味的木质装饰下挂着一块块牌匾,依



张启德(右一)进行烹饪公益技能教学。受访者供图

畲乡特色小食 受访者供图

次写着“畲乡十小碟”“畲乡十药膳”“畲家十大碗”“英川粉皮铺”“干映鱼丸汤”“苕心包子铺”等。见记者好奇,张启德指着档口说:“一个档口学一类菜,学生们上课时可以根据自己的兴趣来选择。”

除了以兴趣为导向、因材施教外,张启德还把教学眼光瞄向了跨专业融合,由烹饪专业和电商专业的学生联合,在空闲时间进行一场农产品直播。不仅如此,张启德自己还在直播镜头前介绍起畲乡粉皮的制作方法:“畲乡粉皮可以配各种各样的汤料来吃,大家可以按自己的口味配料。”一边说,一边把调好的

米浆摊到纱布上,在镜头前展示起一张张新鲜出炉的粉皮。有了他的示范,学生们也在镜头前表现得有声有色,张启德脸上掩不住的满意和自豪,连连称赞:“还是年轻人厉害!”线上推广不仅给畲乡小吃打开了更大的空间,而且让学生们的综合能力在产教融合中得到了提升。

### 不要只做菜,更要挖掘文化

张启德带着记者走出景宁县职业高

级中学时,正值学生下课,喧闹的路上,不少学生热情地向他问好。穿过热闹的县城街道,张启德的脚步停在畲乡小吃样板店门口,除了作为小吃店之外,这里也是畲乡小吃技能大师工作室。

为全域培育畲乡小吃的“舌尖经济”,景宁开出了首家畲乡小吃样板店,政府出资,张启德提供技术支持,探索新经营模式,让小店成为景宁小吃行业的代表和网红打卡地。“哎呀,这个菜单总是被拨乱。”一进店,张启德快步走到墙上挂着的木质菜单前,把每块木牌间的距离都仔细安置到一样才收手。记者

### 张启德

高级技师,浙菜金牌大师,景宁县职业高级中学培训中心主任,畲乡小吃技能大师工作室领办人。曾获评浙江省百千万优秀技能人才、丽水市首席技师、丽水市十佳高能培训优秀导师。

### 只要想学,他就会教

“除了在校学生的教学,社会培训也是一片广阔的空间。”说到学校和工作室以外的教学,张启德的嗓音又高了起来,“校内的学生我带了一千多人,而校外的学员估计有两三万了。”

在张启德的培训教室里,有热情满满的创业青年,还有想要提升厨艺的普通家庭妇女,甚至有满头银发的老年人。“我们的培训方式非常多样,目标就是应培尽培,只要想学,我们就教。”成立畲乡小吃技能大师工作室后,张启德设置了130余个培训岗位,开展烹饪公益技能教学,参与人数万余人次,培养高技能人才560余人。

除了推广畲家传统小吃外,身为景宁高级人才联合会技能专委会会长,张启德还带着联合会的成员们开设了“大师公益课堂”,“今年已经开了6期了,线上线下都有,一次就学一个单项,时间灵活,投入成本也小。”

除了公益讲座形式的集中授课之外,张启德还整合起手里掌握的各类专家资源,送教上门、送艺人企、送技进村,给景宁大大小小的企业、社区以及乡村带去了技术培训和公益帮扶。

“我们每隔一两个月就会聚到一起,讨论工作中遇到的技术难题,张会长会积极帮忙联系相关产业的专家来帮忙。”技能专委会秘书长吴道卫告诉记者,“他很认真,会设身处地为别人着想。”高级人才联合会技能专委会由来自各个工种的技术人才组成,哪个领域遇到了困难,大家能在张启德牵头下整合手头的资源,提供技术帮扶。从炒好一盘菜,到帮好一方人,张启德正在书写着畲家美食的故事新篇。

工作室成员每隔半个月或一个月就会聚在一起,共同点评最近研发的新菜。“以前店里主推的东西比较杂乱,自从推出‘畲家十大碗’这些品牌以后,店里的菜品更有文化特色。”叶军说,张启德时常跟他们强调做菜的理念——不要只做菜,更要挖掘菜品背后的文化内涵。

