西北农林科技大学
NORTHWEST A&F UNIVERSITY

《引春风——新农人的时代先声》
Spring's Vanguard

案例三　《葡萄酒烧鸡》

Braised Chicken with NWAFU Wine

访谈报告

—— 双语微纪录片系列 ——

Bilingual Micro-Documentary Series

新农人国际叙事与传播实践项目组

New Farmers International Narrative and Communication Team

一、访谈对象基本情况：

（一）访谈时间：2025 年 11 月 28 日

（二）访谈者名称：陈琳

（三）提问者名称：乔田艺

（四）基本情况介绍：陈琳，西北农林科技大学教授，博士生导师，专注于畜产品营养功能与质量控制研究。

二、访谈内容

乔田艺：有人能想到 985 大学教授的办公室会是这样的吗？

陈琳教授：是有点乱，不好意思，最近太忙了。许多人都认为大学教授的办公室应该堆满纸质的材料，我们这些其实也是论文的材料，只不过是另外一种的表现形式。这些都是我们食品加工的一些原料，以及我们和企业合作研发的产品。

乔田艺：作为食品领域的研究者，您对自身的职责与使命有怎样的理解？

陈琳教授：科研不能只困在理论的象牙塔里，我们西农人经常说一句话，我们要把论文写在祖国的大地上。所以我认为研究不能只停留在纸上，我们的项目结果最终要被送到老百姓的餐桌上去。我是学食品的，民以食为天，我觉得能够利用自己所学的专业课知识，让老百姓吃到更安全更放心的食品，这是作为我们农业高校的科研工作者最朴素的使命。

乔田艺：有没有人问您，你一个农业大学的教授，为什么不去研究怎么养鸡，反而在实验室里做烧鸡？

陈琳教授： 因为我们理解的新农业不仅仅是新的食品原料，更是我们要用新的科学技术让这些原料的价值最大化。如果我们能把一只鸡利用我们的科学技术把它变得

更美味更安全更健康，最后卖出一个好价钱，难道这不是对农业最好的一个反哺吗？同时，这也是更好的阐述了我们农业高校解民生的题中之意。

乔田艺：您为什么会想到，用咱们西农自己研发的葡萄酒来替代或升级传统料酒呢？

陈琳教授：中国厨艺用料酒去腥增香，古已有之。我们想为什么我们不用我们西农人自己研发的更好的葡萄酒来一次风味的提升呢？而且葡萄酒的加入不仅仅是风味的碰撞，它更是一次健康的提升，因为葡萄酒当中富含白藜芦醇等营养功能成分。

乔田艺：咱们产品坚持零添加，不靠防腐剂保鲜，主要靠什么技术实现？

陈琳教授：我们坚持“零添加”，防腐靠的是现代真空包装技术和巴氏杀菌。安全、绿色，不是一句口号，必须是干干净净的配料表。

乔田艺：葡萄酒烧鸡这款产品当它真正做出来时，您心里最直接的感受是什么？

陈琳教授：你看，它就是我们最贴合实际的成果。当我们真的把它做出来，一个很自然的想法就是——“为什么不让更多人的餐桌，因为它而变得更美好呢？”

乔田艺：您如何看待科研成果与市场之间的关系？

陈琳教授：我们还是得走出来。酒香也怕巷子深。科研成果落地，最后一步就是市场认可。我们采取线上与线下相结合的宣传与销售渠道，努力地走出深巷。

乔田艺：未来在这条研究与转化之路上，您和团队还有怎样的坚持与期待？

陈琳教授：这篇写在大地上的论文，可能永远没有终稿。但只要还有一个家庭因为我们的工作，吃得更好一点，更安心一点，我们就会继续写下去。

三、经历总结

陈琳教授的农业科研实践，围绕技术、市场、观念三大核心维度，打破农业科研与民生应用的壁垒，将农业新质生产力深度融入食品研发、成果转化全流程，以葡萄酒烧鸡这一接地气的成果，践行了农业科研“扎根大地、服务民生”的初心。在技术维度，传统食品加工存在风味单一、保鲜依赖防腐剂、农产品附加值低的技术痛点，同时农业科研与食品加工的技术融合度不足，难以实现农产品价值最大化。对此，陈琳教授依托农业食品加工与科研创新的新质生产力，以西农自研葡萄酒替代传统料酒，将葡萄酒中的白藜芦醇等营养成分融入烧鸡制作，实现风味与健康的双重升级；同时运用现代真空包装技术与巴氏杀菌技术，攻克零添加保鲜的技术难题，打造干净配料表的绿色食品，更通过食品加工技术创新，让普通禽肉原料实现价值提升，以技术反哺农业，让农业原料的价值在深加工中得到充分释放。

在市场维度，农业科研成果普遍面临“酒香也怕巷子深”的落地困境，传统科研重理论轻市场，成果与消费者、市场需求脱节，难以从实验室走向百姓餐桌，也无法实现科研成果的市场价值转化。针对这一痛点，陈琳教授及其团队依托全渠道市场运营的新质生产力，打破科研与市场的隔阂，秉持“科研成果落地终需市场认可”的理念，搭建线上线下相结合的宣传与销售渠道，让葡萄酒烧鸡从实验室研发成果变成百姓可接触、可购买的餐桌食品，打通了“科研研发-产品制作-市场销售”的全链路，实现了农业科研成果与市场需求的精准对接，让科研成果真正落地生根、服务民生。

在观念维度，行业内长期存在“农业科研重理论轻应用”“实验室研究与百姓生活脱节”的固有观念，部分科研工作者困于象牙塔做纸上研究，忽视了农业科研“解民生之题、反哺农业”的核心使命，同时大众也对农业科研存在“冰冷、遥远、不接地气”的认知偏差。陈琳教授率先打破双重观念桎梏，一方面转变农业科研的价值观念，坚守西农“把论文写在祖国大地上”的理念，将科研的落脚点放在“让老百姓吃到更安全放心的食品”“提升农产品附加值、让农民增收”上，让农业科研走出象牙塔，成为有温度、贴民生的实践；另一方面重塑大众对农业科研的认知，以葡萄酒烧鸡这一贴近日常的食品研发成果，让大众看到农业科研并非遥不可及，而是能实实在在改善餐桌、惠及民生，让农业科研的民生价值被更多人看见。

四、思考

在完成对陈琳教授团队的访谈后，我们尝试结合其农业科技成果转化的典型特征，从内容侧重点差异化设计、不同载体呈现方式两方面探索叙事效果提升路径。针对国内受众，内容上重点突出西农“把论文写在祖国大地上”的科研初心，展现农业科研与民生需求深度融合，以技术反哺农业、提升农产品附加值，践行“解民生之多艰”的使命。同时聚焦团队利用西农自产葡萄酒这一农业科技产物替代传统料酒、攻克农产品深加工零添加保鲜技术等创新实践，体现农业新质生产力科技化与绿色化的核心内涵，也全方位呈现从实验室研发到线上线下全渠道布局的探索，打通农业研发、产品转化、市场销售全产业链，为农业科技成果产业化提供实践参考。针对国外受众，则侧重展现中国农业科研的民生导向与跨界创新能力，讲解高校依托自产特色农产品与传统农业资源开展融合研发的模式，传递中国农业从田间到餐桌的产业链整合思维，同时分享高校科研工作者扎根大地、服务百姓的科研理念与产学研落地的具体路径，彰显中国农业科研的实用价值与人文温度。

在不同载体的呈现方式上，微纪录片主打农业科技与民生应用相融合的风格，多拍摄实验室研发、农产品深加工、原料基地等实景画面，穿插教授访谈原声与产品应用场景，以挑战—破局为叙事脉络讲述成果转化历程，搭配兼具科研严谨感与农业烟火气的背景音乐，在旁白和字幕中自然融入农业新质生产力、农产品附加值提升、科技成果转化等关键词，强化内容与项目主题的关联。公众号图文推送采用故事化叙事手法，搭配原料、加工过程等实拍图片，以第三人称讲述教授团队扎根大地做科研的故事，用通俗语言解读专业科学原理，提炼科研初心相关经典表述，搭配农业相关视觉贴纸，兼顾专业深度与大众传播力。播客则采用访谈原声加旁白解读的形式，保留教授真挚的表达，穿插实验室、加工现场等环境音，弱化专业术语，聚焦科研初心、民生关怀、反哺农业等情感共鸣点，结尾以教授寄语升华主题，让听众真切感受到农业科研服务百姓、扎根大地的初心与力量。