

沿江成熟小麦正加紧收获,皖北主产区即将开镰——

## 与时间赛跑!“先头部队”打响小麦抢收战

五月的江淮大地,麦浪翻滚,金穗飘香。在铜陵市郊区老洲镇老洲村的麦田里,机声隆隆,收割机穿梭往来。一排排麦穗被卷入机舱,随之吐出金灿灿的麦粒,直接装车入袋。

“我今年种了120亩。前期田管得细,今年麦子长势还不错。”站在田埂上,种植大户周文利随手掐下几个麦穗捻开,掌心里露出了饱满的麦粒。

老洲村党委书记王孝勇介绍,今年该村种了3000多亩小麦,因为良种选得对、农技跟得上,预计能取得不错的收成。为了让麦子快收、快脱、快入库,村里提前排

了农机需求,统筹调度收割机跨区作业。

近期,我省多地遭遇降雨天气,给麦收工作带来不利影响。为应对挑战,我省各地迅速启动应急响应,抢收小麦。

“只要天晴,刀子就不停。我们村干部这段时间也都盯在田里,帮机手和农户协调各种突发问题,收完以后还要抓紧帮大家找场地晾晒,把丰收的麦子稳稳当当装进粮仓。”王孝勇的话语中透着一股紧迫感。

在全省小麦收获时序图上,铜陵郊区所在的沿江地区,正是我省麦收的“先头

部队”。今年,郊区小麦种植面积达6.87万亩,郊区农业农村局持续强化政策配套与农技下乡,从良种推广、田间管理到病虫害防治,全程为农户“支招”。面对复杂天气,全区上下提早应对、科学防范,为小麦稳产高产保驾护航。目前,虽受降雨天气影响,郊区正抢抓降雨间隙,小麦收割作业有序推进,收获进度近八成。

放眼全省,目前皖北小麦主产区还未进入收获期,正在加快收获的主要是沿江一带非主产区的成熟小麦。

来自省农业农村厅的数据显示,截至5月25日17时,全省已收小麦301万亩,

进度6.93%,当日收获31万亩,投入联合收割机0.69万台。受本轮降雨影响,小麦收获进度有所放缓,沿江江北适收区正抢抓降雨间隙抢抓抢烘小麦,目前池州已收过九成,铜陵、安庆约八成,芜湖近七成,宣城近六成,马鞍山近五成;合肥一成半,六安约一成,滁州少量收获。

真正的“大考”即将来临——皖北主产区数千万亩小麦的大规模机收将在近日拉开帷幕。目前,省农业农村厅正组织各地加强降雨影响研判,做好降雨排渍等小麦田管,确保降雨后可以尽快收获已成熟的小麦。(许昊杰 刘洋 董珊)

## 蓝莓飘香结硕果

5月25日,马鞍山市博望区博望镇明悦达蓝莓园内,农民在田间采摘蓝莓。近年来,当地立足山林生态优势,因地制宜发展蓝莓特色精品农业,以特色种植业赋能乡村全面振兴,推动生态优势转化为富民增收优势。  
通讯员 胡庆华 摄



## 四法预防葡萄小粒果

1.人工去穗:在葡萄开花前2-3天摘去花穗的1/5-1/4。  
2.加强花期的肥水管理:保证始花后“坐果营养临界期”和“种子发育营养临界期”有充足的养分。

3.对葡萄定期授粉:在葡萄初花期至盛花期,每隔7天喷1次0.20%硼砂溶液,连续2-3次,促进花粉管萌发,提高受精率。

4.夏季对葡萄剪整枝:在始花至盛花期进行结果枝摘心,同时抹除全部侧面副梢,只留顶端1个副梢,7天后再对顶端副梢留1-2叶摘心,若再萌发2次副梢,及时抹除。

综上所述,做好葡萄花期管理,保证生长所需养分充足,葡萄授精率提高,做好剪枝摘心工作,能降低葡萄小粒果的产生。(黄西)

## 秸秆通过肉牛“过腹还田”

## 串起一条绿色循环产业链

槽式翻抛机沿着发酵槽体和固定轨道缓缓向前移动,将牛粪与秸秆搅拌混合均匀,就开启了一场从农田到牧场、再回归农田的生态循环之旅。

近日,安徽省农科院土壤肥料研究所主持的省财政农业科技成果转化项目“秸秆还田综合利用及高效节水灌溉技术成果转化”现场观摩会,在萧县红柳树村秸秆综合利用示范基地召开,集中展示了一条“秸秆—肉牛养殖—有机肥—农田”的完整绿色循环产业链。

在示范村,小麦收割后的秸秆通过“过腹还田”模式实现高效利用:社会化服务组织统一打捆离田,将秸秆揉丝加工成粗饲料,供应给规模化肉牛养殖场;养殖产生的牛粪集中运至有机肥厂,与部分秸秆进行高温发酵,制成有机肥后最终还田。

省农科院土壤肥料研究所所长武际研究员介绍,该村约6000亩小麦秸秆,每年可为3000头育肥肉牛提供饲料,产生2.2万吨牛粪,与0.9万吨秸秆联合堆肥后,可生产约1万吨有机肥。这一循环模式不仅延伸了秸秆利用链条,还带来了可观效益。仅小麦秸秆饲料化环节,企业可获利润80元/吨至100元/吨;有机肥生产销售环节利润达100元/吨至120元/吨。同

时,有机肥还田可有效改良培肥土壤,全面满足作物对中、微量元素的养分需求,促进农作物产量和品质协同提升。

作为粮食生产和秸秆资源大县,萧县长期与省农科院土肥所合作,设立多个农业科技示范片。“我们合作研发的秸秆还田菌剂促腐、有机肥替代化肥等技术,已成为农户‘可接受、用得惯、效果好’的简便方案。”萧县农技推广中心主任韩峰表示,通过秸秆还田有机养分替代技术,可实现小麦—玉米周年化肥减量15%至20%,小麦、玉米分别增产7.3%和8.4%,亩均增效163元。目前,该模式已在当地示范推广超过5万亩,有效带动周边农户提升种植效益。

观摩会现场还展示了由省农科院土壤肥料研究所研发的微生物菌剂与生物有机肥新产品。农业废弃物资源化利用团队李帆副研究员向参会人员介绍了秸秆有机肥高值化产品创新方面所取得的成果。其中一款耐盐解磷促生生物有机肥受到广泛关注。该产品以秸秆和牛粪为原料,采用三段式好氧发酵与二次腐熟工艺,并接种专利微生物菌剂制成,能在盐渍化严重的土壤中保持较高生物活性,适用于设施大棚等土壤,对改善微生物群落、抑制土传病害、提升养分利用率效果显著。“我们希望通过提升产品科技含量,进一步提高秸秆综合利用产业的经济效益。”李帆说。

(安徽日报记者 汪永安)

“色香味俱全的涡阳干扣面,地道本土风味,更是咱老百姓舌尖上的最爱!”近日,在“大美涡阳”“遇见天静宫”直播间里,游客刘淮河端着刚出锅的热气腾腾的干扣面,对着镜头点赞。话音刚落,直播间瞬间被点赞和留言刷屏。

当日,涡阳县举办第二届干扣面非遗技艺展,以非遗美食为媒,将正宗干扣面的制作技艺与市井烟火气搬上网络直播间,通过线上展示非遗技艺、线下品尝特色美食,让涡阳干扣面走出家乡、圈粉全网,累计曝光量超过80万次。

“一元钱就能品尝地道涡阳干扣面。”“现场购票后,可任意选择一家参展店铺品尝。”直播间里,主播剧赛鹏、代飞鸿详细介绍活动规则,吸引了众多网友驻足观看、留言互动。

侠玲、素贞、韩玲、向军、粮库等本地知名干扣面商家悉数到场。主办方为每个摊位配备了专业炉灶、煮锅、拌面工具等全套烹饪设备,周边还配备了充足的桌椅,方便游客就餐。

“豆芽铺底,加上各种佐料,满满一碗面,再淋上灵魂辣椒油,吃起来就是一种享受。”主播代飞鸿一边解说,一边将镜头对准干扣面的制作现场。从煮面、拌料到淋油,网友们透过直播沉浸式感受非遗美食的独特魅力。

“大家不用急,人人都有份。”侠玲干扣面总店负责人郭全峰一边热情招呼游客,一边告诉笔者,通过直播带货,他们日均销售干扣面600余份,同时售卖包装好的干扣面和辣椒油,年销售额上百万元。

“看到直播间的宣传,我们专程来到涡阳,不仅参观了天静宫,还吃到了正宗的干扣面。”来自江苏太仓的游客杭龙开心地说。同行的应伟伶也笑着补充:“真的太香太好吃了,下次一定还来!”

“现场直播推进‘旅游+美食’,既是为了展示涡阳特色魅力、传承非遗技艺,也为游客提供全方位的文旅体验,激活文旅消费。”涡阳县委宣传部相关负责人表示。

(任雷 蒋庆章)

科技助力乡村振兴