

喜讯！平均亩产612.78公斤

安徽首个早粳稻品种在合肥迎来规模化收获

7月25日,合肥市庐江县北圩村的百亩早粳示范田完成测产验收:双季早粳稻新品种“中科发早粳23”平均亩产612.78公斤,最高地块达626.98公斤。这是安徽首次完成早粳稻百亩规模化示范收获,为早粳稻推广提供了生产验证。

电子秤上的数字刚停,种粮大户丁玉华蹲在田埂上没急着走。他算了一笔账:“粳稻每斤收购价比籼稻高一两毛,这个品种抗寒、省心,划算!”

庐江处在双季稻种植区域北缘,春季低温连阴雨天气时有发生。早稻一旦成熟期推迟,晚稻播种就会被压缩。长期以来,当地早稻生产以籼稻品种为主,虽然生育期短、适合抢农时,但部分品种在米质和食味品质方面存在提升空间,部分稻谷主要用于储备和加工领域。

2025年,崖州湾国家实验室、安徽农业大学等单位共建粮油作物试验基地,

“中科发早粳23”在基地开展示范种植。它由中国科学院院士、崖州湾国家实验室主任李家洋团队培育。

面对今年春季当地阶段性低温寡照,该品种结实率保持较高水平,且播种期可提前20天以上,有助于缓解茬口压力。“它实现了江淮双季稻区规模化种植早粳稻的新突破。”安徽农业大学教授武立权说。

中国水稻研究所稻作技术中心主任陈惠哲实地查验示范田后表示,示范片整体表现达到预期。专家组现场查看认为,该示范片水稻生长整齐均衡,熟相较好,转色正常。

测产刚结束,周边种植大户围绕栽培技术向武立权团队咨询。高产背后,是品种与技术的协同支撑。此次示范同步应用“水稻高产优质均衡群体技术模式”,该模式曾获国家科学技术进步奖二等奖,通过精准机插、水肥调控等措施,提高品种田间表现。

“过去‘早籼配晚粳’,米质弱、茬口紧;现在探索‘优质早粳+优质晚粳’,品质提升,种植安排也更加灵活。”庐江县农



庐江县北圩村百亩早粳示范田收割全景。

推广中心主任吴晨阳表示,下一步将推动良种示范、规模种植与精深加工衔接。

安徽双季早稻面积约250万亩。近年来,安徽持续推进种业振兴行动,完善种质资源保护、育种创新、企业培育和基

地建设体系。目前,安徽稻种出口量连续7年位居全国第一,育繁推一体化种子企业数量居全国第二,农作物种子年销售额居全国第三,为新品种推广应用提供了产业基础。

(省讯)

【科技助力乡村振兴】

荷塘铺碧浪 生态润乡居

7月27日,芜湖市弋江区火龙街道善瑞村三湖一坝生态湿地公园内,千亩荷叶连绵如碧浪,仿古栈道、石拱桥蜿蜒分布于荷塘深处,游客漫步其间赏景纳凉。近年来,当地持续推进水域生态综合治理,盘活乡村文旅资源,让群众在家门口尽享生态红利,绘就绿色发展与民生宜居相融共生的和美乡村图景。

通讯员 王玉实 摄



一朵荷花,美了乡村富了乡亲

七月的皖南,热浪裹着荷香扑面而来。走进黄山市徽州区潜口镇东山村,千亩荷塘碧浪翻涌,白墙黛瓦掩映其间。

“从栽种到管护,每道工序我都熟悉。”在莲藕基地,脱贫户罗桃花正弯腰在水田里查看藕芽的长势,“以前在外面打零工,不稳定。现在家门口就能干活,一年能挣两万多元,还能照顾家里老人小孩。”

2020年,村“两委”瞄准“莲藕经济”,启动种植基地项目,首期试种30亩,次年扩建至110亩,累计投入230万元用于标准化基地建设。村内引进湖北优质“九孔藕”品种,兼具鲜食与烹饪之优,市场反响良好。

荷花种植亦有功能分区,红莲侧重景观营造,白莲主攻藕品生产,形

成“观赏+食用”双轮驱动的发展格局。“好看和好吃,我们都要。”东山村党总支书记、村委会主任毕赛男说。

这几年,东山村探索出“村集体+合作社+企业+农户”模式,村集体统筹运营,合作社负责种植管理,企业兜底销售渠道,农户参与日常管护。

在荷塘边的田埂上,合作社负责人方社会正跟几个社员商量今年莲藕的上市时间。他算了一笔账:仅莲藕一项,去年就给村集体带来19.51万元收入,固定聘用的5名脱贫人口,户均年增收约2.5万元。

“以前种藕怕卖不掉,现在跟田园徽州公司签了订单,藕一挖出来直接送全市24家超市。从田间到货架,快得很,老百姓心里不慌

了。”方社会说。

东山村没有满足于“一朵花”的成就,而是把目光投向更广阔的田野:400亩经果林与菊花套种、700亩烟叶与泉水米轮作、300亩小香薯、120亩猕猴桃……七种产业错落布局,像调色盘一样铺满村庄的四季。

站在村口观景台上望去,荷塘连成碧海,远山如黛,村舍俨然。谁能想到,几年前这里还是省级贫困村?如今,东山村已是市级休闲农业与乡村旅游“一村一品”示范村,2025年全村集体经营收入达159.77万元。

“东山村没有‘就农业搞农业’,而是把景观农业、订单农业、联农带农糅在一起。一朵荷花,既美了乡村,也富了乡亲。”毕赛男说。

(安徽日报记者 李丹青 通讯员 陈昀)

一团面拉长摊薄,撒上一把芝麻,贴入炭火正旺的蟹壳炉壁。不过两三分钟,一块修长微鼓、黄里透金、外皮焦脆、内层绵软的大烧饼便新鲜出炉。麦香、肉香、芝麻香袅袅升腾,凉了也不发硬、不结块,咬上一口,满嘴都是百年不变的“展沟味道”。

在利辛县展沟镇,烧饼不仅是一道市级非遗美食,更承载着一方水土的乡土记忆。如何让这街头小摊上的老手艺走出小镇、迈向全国?利辛县尝试为其插上标准化的“翅膀”,让传统技艺“有标可依”。

7月22日,展沟镇党委、政府联合县市场监管局,召集烧饼经营户代表和非遗代表性传承人座谈,聚焦市级非遗“利辛展沟大烧饼”预制冷藏后分层不明显、酥脆度下降、风味流失等“痛点”,从原料配比、醒面时间到烘烤温度,逐一量化规范,进一步明确了《预制速冻生坯》《预制油酥馅料》《即食熟制烧饼》三类团体标准。

“我们要做的,是为传统手艺装上现代‘标尺’,让它在守住老味道的时候,跑出产业化新速度。”利辛县市场监管局标准计量股股长沈亚辉表示,接下来将全程提供卫生指引和标准服务,助力展沟烧饼快速跻身全国特色美食方阵。

标准化并非要“框死”手艺,而是为传承增添底气。在展沟,“展沟蒋记大烧饼”已传至第五代市级非遗代表性传承人蒋家平手中,百余年的火候与手感,全靠口传心授。如今,她培养的学徒累计超过6000人,许多人凭这门手艺在各地稳定增收。

“政府帮着定标准、做品牌,我们传手艺的信心更足了。我要手把手教好徒弟,让下一代吃到的,还是那个老味道。”蒋家平说。据统计,全国由展沟人开办的烧饼店铺已超百家,“展沟烧饼”的招牌正从皖北小镇向四面八方的城市延伸。

为了让老味道“走得更远”,展沟镇不止于标准化探索。当地还积极联合龙头商户,推广低温速冻、气调锁鲜等新技术,让预制烧饼复烤后依然酥脆如初;同时规划建设标准化预制食品加工车间,配套冷链冷库、消毒车间和仓储物流,引导零散经营户入驻转型,统一办理环评和生产许可,破解小作坊“办证难”“场地不达标”等瓶颈。

“展沟烧饼是我们最具辨识度的乡土IP,也是点亮镇域产业、撬动乡村振兴的一把‘金钥匙’。”展沟镇党委书记高明标表示,未来将从文化挖掘、非遗申报、品牌宣传、标准完善、预制产品开发等多维度持续发力,全力把传统小烧饼“烤”成富民大产业。

(安徽日报记者 任雷 通讯员 王克岭)

给非遗烧饼插上标准化「翅膀」