



475 家农业龙头企业、83 家农民专业合作社和家庭农场“组团”带着粮油、畜禽、水产、水果、茶叶、干货等 12 大类 2500 多种“名特优新”农产品在上海亮相，为新年餐桌奉上优选食品……“中国安徽名优农产品暨农业产业化交易会”去年底今年初在上海市农业展览馆举办。从 2000 年起，这场为上海“定制”的农交会从最初的展示展销，发展到对安徽“三农”事业的全貌展示，为皖沪两地农业农村的交流搭建了平台。

日前，记者来到安徽省农业大市安庆，探访江淮粮仓的魅力之源。



■ 安徽安庆稻谷种植基地

安徽安庆

安庆位于安徽省西南部，长江下游北岸，皖河入江处，西接湖北，南邻江西，西北靠大别山主峰，东南倚黄山余脉。

安庆市是农业大市，是长江中下游著名的鱼米之乡。全市农产品现有中国驰名商标 21 件、国家地理标志证明商标和保护产品 28 个、中国名牌产品 5 个、安徽名牌产品和安徽省著名商标 108 个；太湖六白猪被列入国家级畜禽遗传资源保护品种名录。2018 年，“三品一标”产品覆盖率达到 50.5%。

粮仓老字号 绿色新科技

安庆：农业大市保留传统风味追求环保革新

文 / 本报记者 陆梓华 易蓉 图 / 本报记者 孙中钦

鱼米之乡名产多

“安庆有耕地 447 万亩、山场 790 万亩、可养水面 224 万亩，农业资源丰富，是长江中下游著名的鱼米之乡。”说起家乡的好，安庆市农业委员会产业化指导科科长石自明娴熟地报出一串数字。他告诉记者，安庆气候适宜、光照充足、雨量适中、四季分明，土壤水质条件优良，适宜发展绿色有机农业，是国家优质粮棉油、水产品 and 畜禽生产基地。更令安庆人自豪的是，安庆现有农业产业化国家重点龙头企业 6 家，总数居全省第二；省级重点龙头企业 98 家，居全省第一。麦陇香糕点、胡玉美豆瓣酱、岳西翠兰（茶叶）、潜山瓜蒌、皖江大闸蟹……其中不少颇受上海市民青睐；太湖六白猪被列入国家级畜禽遗传资源保护品种名录。

在安庆市体育馆举行的第二届安庆市名优农产品迎春展销会现场，兴奋的除了满载而归的市民，更有展商。听说记者从上海过来，国家重点龙头企业稼仙金佳粮集团股份有限公司的工作人员难掩兴奋：“我们刚从上海参加农交会回来，整整一车 8 吨的米，全部都卖空了。”

工艺改进“稼仙”米

跟随公司副总经理杨积洪的脚步来到稼仙厂区。4 层楼高的厂房内，机械轰鸣。年产 30 万吨优质精品大米的加工生产线上，米粒如瀑布般倾泻而下，如同奏响丰收的乐章。经过初清、除杂、除石、筛谷、出白、分级、抛光、色选等层层工序，稻谷蜕变



■ 安徽稼仙米生产流水线

成晶莹的米粒，“跃入”包装袋，被送往全国各地。

杨积洪从 1983 年起就和大米打起了交道。他介绍，“稼仙”的名字大有来头。原来，这里是“两弹”元勋邓稼先的故乡，“稼仙”取的正是“稼先”的谐音。“稼仙”之“稼”与“家”“佳”谐音，“仙”与“先”“鲜”谐音，因此“稼仙”又有“家鲜”“家珍”“鲜味佳肴”“最佳天然环保食品”等美好的喻意。

每年，米厂要陆续迎来 12 万亩稻田一年两季耕耘的稻米。杨积洪告诉记者，为了追求更高的产品品质、提升生产效率，国字号在生产工艺中引进新技术。例如，云色选机利用云计算技术，远程控制终端设备，能够快速从大量米粒中筛选出异色粒；而智能抛光技术能够在保证高效的同时，生产出更为健康的产品。从 2017 年起，稼仙着力推广绿色种植，通过公开招标、政府采购的方式，要求农户使用低毒高效农药和化肥，最大限度确保天然健康。

如今，稼仙品牌有月芽米、柳芽米和金丝香米三个品种，月芽米偏软糯，柳芽米口感偏硬但粘性好，而金丝香米则因有天然香味而得名。2013 年，“稼仙”被认定为“中国驰名商标”，浙江和上海的市场供应量基本每月保持在 300 吨左右。

创新研发“胚芽米”

在上海，不少“懂经”的“马大嫂”年底年初都要去位于虹桥商圈的上海市农业展览馆兜一兜、淘一淘，在中国安徽名优农产品暨农业产业化交易会上带回一些来自江淮大地、风味纯正的农产品。杨积洪说，上海市民对优质农产品的热情为企业带来了信心。为了迎合上海市民对健康饮食的需求，稼仙米也开始针对上海市场着力研发更健康的功能性产品。

“大家都觉得现代人吃得太精细，但又觉得原生态的糙米不好吃也不好煮。因此我们正创新研发‘胚芽米’，让保留糙米表皮的大米在具备

一定温湿环境的‘釜’中‘发芽’。胚芽化的过程能够使大米中的淀粉粹化成蛋白质，这样一来，糖尿病人也能吃了。”杨积洪相信，全新的“胚芽米”一定能找到属于它的忠实拥趸。

古今交融“胡玉美”

同样针对都市生活需求做出改变和创新的，还有上海市民熟知的首批“中华老字号”企业、创立于清道光十年（1830 年）的“胡玉美”酱料。胡玉美酿造食品有限公司技术总监眭幼龙脚步匆忙，他解释道，因为每年 1 月是全公司最忙碌的时候。为了满足节日餐饮旺季的需求，每年 1 月的酱料产量约为平日的 3 倍，达到 3000 吨左右，公司上下加班加点，只为百姓餐桌提鲜增味。如今，“胡玉美”生产蚕豆辣酱、辣椒酱、酱腌菜等百余个品种。其中，尤以蚕豆辣酱最受上海市民欢迎。

“现代人，尤其是上海等大都市的消费者，特别讲究清淡饮食。前几年，很多消费者反映我们的产品太咸了，因此从 2013 年开始，我们开始尝试增鲜、增辣。”眭幼龙介绍，和百余年前一样，在“胡玉美”厂区，百余个用于豆子发酵的“千金缸”沿袭了传统工艺，接受日晒夜露，获取自然馈赠。而新技术则为传统的味道带来时髦的革新。一方面，通过延长发酵时间，增加酱料本身鲜味，降低香辛料的使用；另一方面，通过二次灭菌技术，减少食品添加剂的使用，使产品更天然纯正，更符合现代人的味蕾需求。“最安全、最环保、最绿色、最健康”是这家百年老字号不变的承诺。

双城故事

上海 — 安庆

安庆城郊多丘陵地带。虽然土地肥沃、气候温和，但连绵的山丘，也曾给当地经济发展带来困扰。“原先这些山头都是光秃秃的，秋冬季还容易引起山火，是名副其实的荒山。”在当地农业部门工作了几十年的孙叔全感慨，是一个上海姑娘及其企业的到来，让这一切变了模样。

被当地人称作“蓝莓姑娘”的安徽美林园林绿化有限公司董事长沈修羽今年三十出头，是名 85 后。她笑言，自己是喝着安徽和上海两地的水长大的，和两地有特殊的缘分。从小

在合肥读书的沈修羽，大学毕业后跟随从事绿化工程生意的父母定居上海。一次，怀宁县赴上海招商引资，沈修羽的父亲嗅到商机，拖着女儿一起到当地考察，没想到这一考察，就看中了这里的大片山头，准备承包下来种植苗木，并开发休闲旅游产业。就在这时，沈修羽的母亲生了一场重病，听说这里的酸性土壤适合种植蓝莓，且蓝莓对身体康复有帮助，全家人决定，干脆种一种在国内市场尚不常见的“水果皇后”。

就这样，原本修读工商管理的小姑娘，似乎被命运之绳牵着，又回到了

故乡安徽，一头扎进未知的农林领域。从 2013 年种下第一株蓝莓至今，沈修羽带领团队从无到有，经历过资金瓶颈，也经历过暴雨考验，终于让蓝莓挂满山间枝头。如今，美林公司初步形成从种苗繁育、种植、销售深加工、仓储物流到休闲观光的全产业链模式。2018 年公司收获蓝莓鲜果 2000 吨，销售收入 1.2 亿元，成为华东地区最大的蓝莓企业。“怀宁蓝莓”于去年获得地理标志证明商标，在怀宁县，包括美林公司在内共有蓝莓基地 3.5 万亩，培育了 120 家蓝莓企业，形成了完整的产业链条。“怀宁

蓝莓”被装进安徽省在上海农交会的礼盒，成为送给八方宾朋的伴手礼。

鲜果产品季节性强，如何延长产品生命线，增加产品科技含量？第二故乡上海，给了沈修羽新的商业灵感。在产品展示室中，蓝莓酵素、蓝莓酒、蓝莓压片糖、蓝莓茶……各种满足现代都市人营养和保健需求的产品，正紧锣密鼓开发中。如今，在怀宁县的大街小巷，时常可见“打造蓝莓小镇”的口号。2018 年，一场怀宁蓝莓之乡国际半程马拉松赛正为乡村旅游找到新的亮点。小小蓝莓，俨然成为这个皖南乡村一张新的名片。

“蓝莓姑娘”回乡创业开辟致富路