

土特产探路记·夏味

金丝绞瓜成为致富“金瓜”

盛夏时节,安徽泗县万华酒店后厨蒸汽升腾。厨师长吴子龙手持半只金黄的金丝绞瓜,手腕匀速揉转,缕缕透亮的瓜丝顺着切面簌簌落下。一旁高汤里,海蛎子翻涌,瓜丝入锅的瞬间,清鲜与海味便裹着热气漫开。这碗海蛎绞瓜羹,曾斩获金丝绞瓜节厨艺金奖,几乎是每桌外地客人的必点菜。

作为菜品主角,金丝绞瓜在泗县已种植600余年,如今正迎来产业爆发期。2025年,泗县金丝绞瓜种植面积1.5万亩,2026年跃升至2.5万亩,全产业链产值达4.5亿元。从亮相总台春晚,到登上全国两会推介;从摆上长三角商超货架,到进入香港商场专柜,一缕“金丝”正从皖北田间走向更广阔的市场。

创新种植模式

在泗县墩集镇的大棚种植区,种植大户付志奇正仔细检查棚膜的密封性。6月份最后一批金丝绞瓜收完后,大棚便要进行封闭,进入高温闷棚杀菌阶段,等到9月份再栽下新一季草莓苗。

“草莓园种绞瓜,一年两茬不耽误地,一亩地收益能有5000元。”付志奇算了一笔账,60多亩地,人工成本每亩约1000元,种子农资每亩约700元,再扣除土地流转等开支,收益比连作高出不少。

在泗县,像付志奇这样采用“草莓+金丝绞瓜”轮作模式的农户不在少数。依托成熟的大棚茬口优势,闲置棚室与土地被盘活,实现土地高效循环利用。仅墩集镇一地,金丝绞瓜种植总面积就达3800余亩,其中设施大棚种植占比超八成,亩产可达6000斤。

“泗县种植金丝绞瓜历史悠久,但散户种植时代也正在远去。”泗县农业农村局农业技术推广中心主任刘雪枫认为,房前屋后零散种植虽然方便,但面积小、产量低、品质参差不齐,通过连片规模化种植提升产量、大棚科学化种植提升质量,是发展地方特色农业必须迈过去的坎。

为提升种植水平,泗县大力推动技术服务下沉基层,从乡镇抽调15名园艺、蔬菜类专业技术人员,分成4组包片包村,并联合西北农林大学、安徽省农科院的专家进行专项指导。

“标准化推广是一场持久战,需要不断推进才能真正落地。眼下,除了一部分上了年纪的散户还习惯按老经验种,绝大多数大户接受度已经很高,基本能按标准操作。”刘雪枫说,今年以来,泗县已发布16期技术指导意见,累计开展12场宣讲培训,覆盖1500余名种植户。

不仅是技术推广,从长远发展看,种植模式创新也离不开品种保存与改良。2016年起,泗县与安徽农业大学合作,历时8年从数百份本地种质资源中筛选培育,最终选育出“泗绞1号”和“泗绞2号”两个优良品种。

“泗绞1号是圆形瓜,皮薄丝多,适合鲜食和手工揉丝;泗绞2号瓜型大、皮偏厚,适合机械加工。”刘雪枫说,与传统品种相比,改良后的瓜可以生吃,口感更脆爽,出丝率也明显提升。配合大棚种植,亩产可达6000多斤,几乎比露天种植翻了一番。

从“凭经验种”到“按标准长”,变化正写在泗县的每一寸土地上。数据显示,2025年全县规模化种植主体已发展到34家,产量近5万吨。2026年,种植规模进一步扩大,大棚种植占比超过90%。

延展加工链条

在泗县慧佳农业有限公司加工车间,工人围着操作台赶制金丝绞瓜馅饼生坯,擀皮、包馅、码盘,动作娴熟利落。一箱箱打包好的生坯馅饼将通过冷链发往南方市场。

“融合粉丝,木耳与卤制的肥内,金丝绞瓜馅饼香而不腻。”该公司董事长高慧介绍,公司业务中,鲜瓜销售占四成,加工和对外代工占六成。她的加工生意主要分两路:一路是为连锁餐饮贴牌代工,生产的生坯包子、馅饼直供广州、深圳等地;另一路是在南京、南



近日,湖南省郴州市苏仙区飞天山旅游区九龙水寨,游客乘坐竹筏游览翠江,观赏丹霞地貌与山水风光。 钟伟锋摄(中经视觉)



通、深圳等地自建门店,把绞瓜面条等衍生品直接端 to 消费者面前。

“如果只做鲜瓜,不仅难卖上价,受制于地理因素,物流成本还要吃掉终端售价的20%。”高慧说,“做深加工产品,毛利比直接卖鲜瓜高出20%,因此更愿意往加工端走。”

高慧的尝试并非个例。2023年7月份,全国首条金丝绞瓜机械出丝流水线在泗县落地投产,可一气呵成实现清洗、烫漂、出丝、真空包装等加工环节,年加工能力达8000吨,满负荷产值可超1亿元。

“农产品加工往往止步于初级的切割、包装,增值空间有限。”泗县商务局副局长时侠超认为,要做强特色农业,一方面,要将瓜变成标准化原料,让其拥有稳定、标准的工业出品形态,为规模化进入食品工业和连锁餐饮体系铺平道路;另一方面,开发面向不同场景的终端产品,不断提升绞瓜的商业价值。

循着这一思路,泗县正系统推动金丝绞瓜从“原字号”农产品向商品化转型,加工链条不断延伸,整颗瓜正被“吃干榨尽”。瓜丝制成绞瓜汁,已打入香港市场,进驻当地23家大型商场专柜;瓜皮富含粗纤维,正在研发代餐粉,瞄向瘦身和保健人群;即食拌香瓜丝、休闲零食等产品也将陆续面市。

打造特色品牌

2025年6月,泗县金丝绞瓜正式获批国家地理标志保护产品。2026年7月9日,《地理标志产品质量要求 泗县金丝绞瓜》省级地方标准正式实施,对产地环境、种苗培育、栽培管理、采收加工、质量检验全链条作出明确规定。

“相当于给地域品牌穿上‘护身符’。”泗县市场监督管理局副局长蒋亦娟认为,以前外地瓜冒充泗县瓜,他们很难维权。现在泗县金丝绞瓜有明确的产地身份和品质门槛,打假就更能精准发力,“我们申请了11项防御商标,并上线溯源码系统,为塑造品牌提供基础支撑”。

不仅是标准护航,泗县还着力夯实品质与文化支撑,以农文旅融合推动金丝绞瓜品牌推广。一方面,设计“金瓜瓜”文创IP,串联起采摘点位、大运河遗址和金丝绞瓜展览馆的特色旅游线路,并办起寻瓜大赛、运瓜亲子活动、金丝绞瓜音乐节,今年上半年已吸引上万名游客参与。另一方面,积极打好线上牌,通过“和美丽乡村”直播间向消费者展示金丝绞瓜从种植、管护到采收、分拣全过程,有

效加深大众对特色农产品认知。今年以来,累计开展产业类直播1500余场,线上带动金丝绞瓜、山芋粉丝、始祖黑鸡蛋等各类农产品销售额超亿元,惠及农户5000余户。

“过去金丝绞瓜只是农家餐桌上的一道凉菜,现在是承载600年历史、非遗技艺与地方特色的文化符号。”泗县文化和旅游局工作人员王靖认为,从一时火到持续旺,靠的不只是流量,更需多管齐下,不断提升消费者认知。

“金丝绞瓜走出泗县,认知依然是最大的障碍,很多外地人不知道这个瓜,就算知道也不会做。”泗县万华酒店总经理刘广菊说,“推广并不只是卖瓜或者卖文创,饮食本身就是文化。”她认为,一方面要不断更新做法,推出

带有绞瓜的新菜品;另一方面,通过酒店合作对接、厨师培训交流等方式,将特色农产品的味道推广出去。

记者来到万华酒店一楼点菜区,看到金丝绞瓜宴的招牌格外醒目。海蛎绞瓜羹、砂锅焗绞瓜、绞瓜生煎包、绞瓜水饺……30多道菜组成的全瓜宴,吸引不少游客前来打卡。

据了解,泗县把“厨师培训”做成常态化推广路径,由泗县餐饮协会牵头,组织厨师长走进技工学校授课,培养年轻一代厨师。同时,县层面统筹安排,带领厨师团队赴上海、北京等地开展推介交流活动,不断提升地方特色饮食文化的影响力。

在今年总台春晚合肥分会场的表演中,一句“啃着花馍喝着绞瓜汤”的欢欣歌词让泗县金丝绞瓜意外火了。

从“论斤卖”到“论个卖”,泗县金丝绞瓜走红的秘诀是什么?首先是标准化。作为国家地理标志产品,过去金丝绞瓜农民只管种、商贩只管收,好东西卖不出好价钱。面对“小散乱”的生产状况,泗县先把种植规矩立起来,统一品种、统一技术、统一采收,大力推动技术服务下沉基层,派专家和技术人员到田间地头专项指导,实现了金丝绞瓜按市场需求高效优质生产。

在此基础上,泗县积极做好深加工文章,如建设机械出丝流水线,开发馅饼、包子、绞瓜汁等特色产品,拓展了金丝绞瓜销售半径。

当地还着力夯实品质和文化支撑,以

上新文旅,聚势会展,引流赛事,赋能产业……“十五五”开局之年,作为北京西部最大活力片区——“两园一河”协同联动区域(园博园、首钢园及永定河滨水带)的核心引领引擎,首钢园向稳向新向好发展。

这个夏天,越来越多人来到首钢滑雪大跳台南广场,赴一场“工业遗址上的空中奇观”。在这里,占地5500平方米的移动剧院“核聚场”中,每天都有60余名来自中国杂技团的金奖演员依托冬奥大跳台夜间灯光的独有天然布景,用高难度特技表演呈现独一无二的视听盛宴。

“这些作品曾斩获被誉为杂技界奥斯卡的‘金小丑’奖、国内杂技最高奖‘金菊奖’、布达佩斯国际马戏节金奖、法国‘明日’总统奖等国内外顶级赛事桂冠。”中国杂技团团长李驰告诉记者,作为本次长周期驻演的核心标杆剧目,《京核·无界》填补京西高质量驻场演艺空白,首轮演出覆盖端午、暑期、中秋、国庆等消费黄金档期。

“核聚场”由中国杂技团有限公司与首钢园联合打造。中国杂技团携多部原创力作以“地标即舞台、遗存即剧场、驻演即生态”的创新理念打造“京彩驻演”新名片,将“游北京、看中杂,品味‘京彩驻场’文化盛宴”的城市文化邀约转化为可感可及的艺术现场。

“‘核聚场’寓意将文化内核与杂技技艺硬核

□ 本报记者 梁 睿 李思隐

近日,广西壮族自治区生态环境厅先后公开发布两批次通报,对存在环评挂靠等失信行为的38名环评工程师和34家环评单位实施失信记分。该厅明确表示,将对环评挂靠等违规行为保持高压态势,发现一起、查处一起、曝光一起,坚决维护环评技术服务市场秩序。

所谓环评挂靠,本质上是资质与执业行为的造假。一些机构通过租借环评工程师执业资格证书、挂靠持证人员资质来承揽环评项目;部分持证工程师则只挂名、不履职,坐收挂证报酬,却不参与现场踏勘、环评报告编制等实质性环评工作。从广西此次通报的情况来看,主要失信行为包括:环评工程师存在挂靠现象,在环境影响评价信用平台提交的全职材料不符合规定,环评编制单位在信用平台提供的住所信息不真实、不准确等。

环评是守护生态环境的第一道防线,其真实性、专业性直接决定建设项目合规底线、关乎区域绿色低碳发展成色。环评挂靠乱象频发,既侵蚀公平竞争的市场土壤,又打击了从业机构良性发展的积极性。从生态安全角度看,脱离实际的环评报告可能导致高环境风险项目规避环保刚性审查而仓促上马,埋下环境污染与生态破坏等隐患。更为严重的是,虚假环评动摇了生态环境监管的刚性约束,损害了生态治理体系。

环评挂靠之所以屡禁不止,既有利益驱使的原因,也有行业准入门槛低、过程监管存在短板、违法违规处罚震慑力不足等原因。自2018年取消建设项目环境影响评价资质行政许可事项以来,环评准入门槛低,吸引了大量经营主体涌入环评服务行业。其中,一些“空壳”机构为追逐利益,通过临时无在岗履职条件的代编人员作为“枪手”,采取低价竞争承揽环评业务。而部分建设单位为降低成本、快速办结审批手续,也刻意选择低价挂靠的环评服务,进一步助长了环评挂靠乱象。

与此同时,对环评挂靠的监管与处罚面临较大难度。当前环评信用平台审核机制还不够完善,各级生态环境主管部门难以依托该平台进行精准监管。在现场核查时,时常会遇到机构登记地址虚假不实和办公场地“人去楼空”的情况。此外,各省之间社保参保信息不互通,且与环评信用平台数据不共享,对外省环评机构和执业人员的监管难度更大。

在处罚方面,目前主要通过事后抽查复核环评文件方式,仅在认定为严重质量问题时,才能根据《中华人民共和国环境影响评价法》对编制单位和从业人员进行处罚。而对于一般质量问题的处罚现行法律没有相关条款,单纯的失信记分难以对环评挂靠行为形成震慑。

由此可见,对于破解环评监管与处罚难题,要加强顶层设计,健全完善相关法律法规制度。在监管举措方面,要丰富数字化监管手段,将环评信用平台与社保、公安、企业或个人信息数据库共享,运用大数据手段对环评诚信档案及在岗从业情况实施有效监管。在处罚机制方面,需寻求在法律层面明确对一般质量问题环评文件的处罚条款,增加注销登记、限制从业、征信扣分等惩戒措施,将环评信用记录与限制从业行为挂钩等。同时,也应针对违规委托、配合环评造假的建设单位进行追责问责,做到双向惩戒,让造假者付出应有的代价。此外,要推进失信联合惩戒机制,加强环评信用记录在其他社会领域的应用,形成“一处失信、处处受限”的约束机制,通过增加社会影响力来加大处罚威慑力度,最终形成多方共治、源头防控的治理局面。

本版编辑 徐 达 美 编 王子萱

京西活力片区人气旺

本报记者 杨学聪

注入工业硬核,汇聚成为全新演艺能量场。”首文科集团副总经理董宁说,主秀《京核·无界》将高难度杂技技艺与当代音乐、沉浸式光影深度融合,打造高能视听现场;国潮杂技剧《屋顶上的北平》以杂技语言讲述京城文脉;亲子儿童剧《嘎嘎冲锋鸭》以童趣叙事包裹杂技技艺,面向家庭客群。三部作品形成覆盖全年龄段、兼顾艺术深度与市场号召力的高品质内容体系。

这次长周期驻演,是北京出台《关于推动驻场演出高质量发展的若干工作意见》后的一次尝试。北京市文旅局艺术处副处长杨萌说,北京支持各类文旅场所开发特色演艺项目探索多元演出模式,支持国有文艺院团精品剧目常态化驻演,支持民营演艺机构打造“小而精、小而美”的特色项目,鼓励市属文旅、文化企业积极开发和引进驻场演艺项目,鼓励各区培育“一区一特色”在地演艺精品。

“核聚场”变身城市演艺能量场,是首钢园的又一次空间蝶变。首钢集团党委常委、副总经理姜楠表示,拥有1600席座的“核聚场”,“经介入、重体验”,既保留工业遗存、冬奥遗产的“真实性”,又通过空间织补将物理场景转化为可观赏、可沉浸、可消费的文旅场景。自驻场演出启动以来,“核聚场”已迅速成为首钢园驻场演出地标。数据显示,端午假期“核聚场”加演至9场,首钢园客流增长超40%,入园人数突破25万人次。以“核聚

场”为圆心,周边餐饮、住宿、亲子游艺、文创零售等配套业态同步受益,实现了一次观演、多重消费的叠加效应。

长周期驻演是首钢园向稳向新向好发展的一个缩影。首钢园打造“会展+”“体育+”“文化+”等消费业态,特色消费创新提质扩容。以“体育+”为例,今年以来,电竞、篮球、马拉松等各领域顶尖赛事轮番上演。3月由原短道速滑国家队训练基地焕新改造而成的首钢园电竞中心刚启幕,5月1日至10日举办的V26无畏巡回北京站就掀起电竞赛事热潮。

来自首钢园运营方北京首钢建设投资有限公司的数据显示,今年上半年,首钢园举办各类活动221场;累计入园客流839万人次,同比增长40%,其中,35岁以下客流占比52%,青年群体成为园区核心消费主力。

如今的首钢园,不仅能提供眺望西山、邂逅晚霞、观赏繁星、品尝美食等多元体验,还推出市集音乐会、联动骑行、商超生活快闪、落日音乐派对、新婚专属服务、潮流IP美陈快闪等多元场景活动。而不久后全新亮相的首钢园国际会展小镇,将形成“山水入园、工业为景”的独特体验,把工业遗存更新地标、产业创新成果展示与“吃住行游购娱”有机结合,持续推动“会展流量”向“经济增量”高效转化。

对区域谈

董 政

董 政

董 政

董 政

董 政

董 政

董 政

董 政

董 政

董 政

董 政

董 政