

## 一线微观察

## 这缕麦香,从央视春晚飘向四方

——“农大753”成为明星品种的农信力量

■ 布双起 布国睿 鞠正春

2026年央视春晚舞台上,在中国农业大学孙其信院士桌上的桌上,摆放着代表我国农业科技最新成就的实物成果——由中国农业大学选育、山东农信业有限公司在山东省独占生产经营权的优质强筋小麦“农大753”面粉。“农大753”亮相春晚,不仅让全国人民感受到了浓郁的“中国麦香”,更标志着这一“明星品种”真正走进千家万户,成为保障国家粮食安全、推动山东省优质专用小麦产业高质量发展的核心支撑。

## 科技突破铸就卓越品质

“农大753”之所以能从成千上万个农作物品种中脱颖而出,登上春晚舞台,核心在于其卓越的品质与产量表现。该品种的成功选育,应用了当今世界最先进的育种技术,集结了中国农业大学众多科学家的智慧,成功破解了优质小麦长期存在的多个难题,实现了优质与高产、多抗的同步提升,是小麦育种史上的重大突破。

该品种品质达到国家一级优质强筋麦标准,特别适合加工面包、蛋糕等高端面粉。测试数据显示,用“农大753”制作的面包体积比普通优质麦高出20%,可完全替代进口优质面粉,填补了山东省乃至全国一级强筋麦市场的空白。与此同时,该品种在多年多点试验中亩产稳定在650公斤以上,实现了超高产与强筋优质的协调统一。“农大753”具有早熟、多抗、适应性强等特点,为绿色高效生产奠定了坚实基础。

## 龙头企业强力开发推广

好品种需要好平台才能落地生根。作为省级农业产业化重点龙头企业,山东农信种业立足山东,锚定未来小麦产业发展目标,用了近三年时间加强良种选育,建立了“农大753”新品种的推广体系,极大促进了“农大753”新品种的推广。在公司的强力推动下,该品种快速适应山东气候与土壤环境,表现出突出的综合抗性,实现了“良种、良法、良机、良田”的完美配套。该品种已连续三

年入选山东省主推小麦品种,列入山东省和全国优良品种推广目录,2025年成功纳入《山东省小麦重大品种研发推广应用一体化试点项目》。

该公司在阳谷及全省二十余个县建立了高标准良种选育田、区试田,以及百、千、万亩示范方,通过提供良种供应、全程技术指导、产销对接等全方位服务,帮助种植户实现了“高产+高价”的双增收。

## 全产业链协同提质增效

山东农信种业积极对接小麦深加工企业,在种业界率先实现“产加销一条龙服务,探索出种业发展的新模式,达到了种植者增收无风险、加工业提质增效的目标,实现了整个产业链的完美闭环。

“农大753”深受国内各大加工企业的青睐,正在为加速建设齐鲁粮仓、壮大加工企业发挥巨大作用。特别是它能完全替代国外进口小麦,对于突破种业“芯片”瓶颈、保障国家粮食安全具有深远的战略意义。通过农信种业的桥梁纽带作用,上游种植户获得了稳定的高价收购

渠道,下游加工企业获得了稳定优质的原料供应,整个小麦产业因这一品种的推广而实现了显著的提质增效。这种模式不仅解决了农民“卖粮难、卖价低”的顾虑,也解决了企业“找粮难、品质不稳”的痛点,形成了良性循环。

## 以良种之力守护大国粮仓

当前,土地流转成为大趋势,农民增收及现代科技应用成为农业新热点,高产又优质的品种成为这一发展趋势的排头兵。“农大753”以其显著的综合优势,深受从业者欢迎。随着消费升级与市场消费升级,对优质强筋小麦需求日益增长,该品种推广前景广阔。从央视舞台的惊艳亮相,到齐鲁大地的深耕细作,山东农信种业实干笃行,将品种优势转化为产业优势、发展优势。

正如山东农信种业有限公司总经理胥力所说:“我们一定让这缕源自齐鲁、享誉全国的‘中国麦香’飘得更远、更久,为守护国家粮食安全、推动农业现代化、实现乡村全面振兴贡献更多农信力量。”

东昌府区

## 数据“跑路”代替退役军人“跑腿”

本报讯(记者 赵艳君)“原以为回老家办手续,得跑上一个星期。没想到坐在家,用手机花了15分钟就提交了所有申请,第二天就收到了办结提醒信息,这速度太快了!”说这话的,是今年3月刚退役回到东昌府区的士兵赵澍。他的感慨,反映出该区推行退役军人服务“一件事”改革带来的真实变化。过去,对于返乡的退役军人来说,办手续是件“难事”。退役报到、落户、社保接续……每件事都对应着一个部门,材料要反复复印、提交,常常要在几个单位之间奔波,耗费大量时间和精力。

为彻底改变这一现状,东昌府区整合多部门资源,织就了一张覆盖全区的协同联动“网”。如今,依托山东省一体化政务服务平台,退役报到、一次性经济补助金申领等11项原本分散的“麻烦事”,被整合成了一件“暖心事”。退役军人只需登录线上专区,按照“勾选事项—填报信息—上传材料”的极简流程操作,系统便会自动抓取关联信息,实现“一表申请、多事通办”。

据统计,截至3月13日,今年东昌府区首批70名自主就业退役士兵的报到手续,线上办理率达到了100%。改革后,平均跑动次数从4次减至1次,大部分事项甚至实现了“零跑动”,办理效率大幅提升了80%。

效率提上来了,服务的温度也不能降。在东昌府区退役军人服务中心,三个醒目的“一件事”综合窗口随时为退役军人敞开。针对不熟悉智能手机操作的退役军人,窗口的“帮办代办”专员会提供“一对一”的全程指导。更贴心的是,服务的触角还延伸到了老兵未来的发展上。窗口整合了就业推荐、创业贷款咨询等服务,实时推送适配的岗位信息,让他们在办好手续的同时,也对自己的未来有了更清晰的方向。

从过去“进门办事”的生涩感,到现在“服务角”里的一杯热水、一副老花镜,这些细节让“脱下军装仍是兵”的尊崇感变得更加具体。群众现场满意度高达99%以上,便是对这“一件事”改革最有力的点赞。

冠县

## 高素质农民培育跟踪服务全覆盖

本报讯(记者 苑莘)记者3月18日从冠县了解到,冠县近日开展高素质农民培育跟踪服务活动,聚焦“菜篮子”育苗关键环节,为全县种植大户、育苗能手送上精准技术指导,助力蔬菜产业提质增效。

作为农业大县,冠县聚焦“培育有文化、懂技术、善经营、会管理的新型农民”目标,在完成集中培训后,构建起“田间课堂+线上问诊+结对帮扶”的全方位跟踪服务体系。全县50多名“土专家”“田秀才”组成服务专班,按产业分类与多名高素质农民建立结对关系,围绕育苗和蔬菜产业开展全周期指导。

活动现场,农业技术专家围绕蔬菜育苗的核心技术展开理论培训,从种子处理、基质配比、温湿度管控到病虫害绿色防控等内容,结合本地气候与种植实际进行细致讲解。随后的观摩环节中,在冠县良友蔬菜专业合作社,专家通过案例分析、现场演示等方式,把专业知识转化为通俗易懂的实操技巧,帮助学员解决育苗过程中遇到的难题。参训学员认真聆听、积极提问,现场学习氛围浓厚,大家纷纷表示,此次培训针对性强,为后续蔬菜稳产增收打下了坚实基础。

此次活动是冠县深化高素质农民培育、保障“菜篮子”产品供应的重要举措。通过精准对接农户需求,将技术服务送到田间地头,有效提升了农户育苗专业技能,增强了蔬菜产业抵御风险的能力。截至目前,该服务已覆盖全县所有镇街。冠县将持续开展常态化跟踪服务,围绕蔬菜种植、加工、销售等全产业链,为高素质农民提供更多技能培训与政策支持。

3月15日,临清三和纺织集团有限公司生产车间内,工人们在自动化设备前作业,一件件成衣在流水线上有序成型。

近年来,聊城深耕纺织服装产业,推动企业智能化改造与品牌化升级,依托临清等县域产业集群优势,构建从纺纱、织造到成衣的完整产业链,以智能制造赋能传统产业,为全市经济高质量发展注入强劲动力。

■ 本报记者 商景豪



## 用毫米级标准打磨每一组数据

——记国能聊城公司发电运行部化验班班长孙艳芬

■ 本报记者 朱海波  
本报通讯员 陈清辉

3月17日清晨6点,国能聊城发电公司化验室里,一排排精密仪器静静伫立,玻璃试剂瓶折射出清冷的光,空气中弥漫着试剂的气味。

一个穿米色工装的身影穿梭其间,指尖稳稳捏着移液管。为标定碳氢仪器,取样、检测、比对、调试……她记不清重复了多少遍,双手因长时间操作微微发麻。当屏幕跳出精确的数据时,她长舒一口气:“化验多一分严谨,数据就多一分精准,机组就多一分安稳。”

她就是孙艳芬,国能聊城发电公司发电运行部化验班班长。一身洗得发白的

工作服,一双变得粗糙的手,一双透着刚毅、热忱、严谨的眼睛……熟悉孙艳芬的人都知道,她有一颗甘于奉献的心,将全部精力倾注在聊城公司化验工作上。

“干一行、爱一行、精一行”,孙艳芬从普通化验员到技术领路人,用27年践行着这句座右铭。她把“化验是电力生产的眼睛”刻进骨子里,用毫米级严苛标准打磨每一组数据,带领15名“娘子军”顶起了公司化验工作的一片蓝天。

2023年,孙艳芬牵头推动煤检实验室申报CNAS认证(国内外公认的实验室最高标准)。她放弃休息,带领班组成员梳理流程、校准仪器,甚至连仪器摆放角度、记录表格格式都反复打磨。最终,该实验室成为山东公司首家获国家级认

可的化验室,检测精度迈入国际赛道。

在CNAS认证攻坚中,孙艳芬带领党员技术小组攻克多个技术难点,项目获公司三等奖;机组大修期间,她放弃与家人团聚,连续驻守现场72小时,全程紧盯油质、水质数据,及时拦截异常险情。在她的带领下,化验班先后获得“中央企业青年文明号”“国家能源集团巾帼文明岗”“国家能源集团工人先锋号”等荣誉。

她结合班组特点,构建28项完善的管理制度,实行“班组一工作一个人”三级安全责任网,“急救箱药品保质期按月核查,仪器摆放角度都有标准。”班组成员吴静说,正是这份“抠细节”的坚持,让班组实现11年“零责任事故”。

孙艳芬的创新理念,让化验室成为“创新孵化器”。针对油样注射器运输中易碎裂、混淆的行业痛点,她带领成员利用业余时间设计出一种取油注射器送样箱,并获国家实用新型专利,每年为企业节约耗材成本5万元。2024年,她录制《电厂水处理加药设备》实操视频,用“现场讲解+精准演示”的方式,把一线经验转化为教学资源,被重庆电力高专纳入相关课程。她注重把实践经验升华为理论成果,带领班组成员撰写论文登上《中国科技信息》等国家级期刊。

从普通化验员到“金牌班组长”,孙艳芬用毫米级的严谨,冲在前的担当,传帮带的情怀,用数据守护万家灯火,用柔肩扛起了化验一线的责任。

## 张世杰焖子:匠心传承的聊城味道

■ 史守侠 潘东昊 侯金换

作为黄河与京杭大运河交汇的千年古城,聊城凭借两河交汇的独特地缘,孕育出无数兼具地域特色与文化底蕴的风味美食。在“聊·胜一筹!”农产品区域公用品牌的矩阵中,山东张世杰聚鑫源食品有限公司旗下的张世杰焖子,凭借二十余载匠心坚守、十七道纯手工古法工序,从乡间家常菜蜕变为享誉全国的非遗美食。它既承载着鲁西大地的饮食记忆,更以创新之力激发传统产业活力,成为讲好聊城故事、助力乡村振兴的鲜活载体。

3月16日,走进高新区许营镇的张世杰焖子生产车间,一派热火朝天的繁忙景象映入眼帘,工人们有条不紊地进行着剁肉、泡粉、搅拌、蒸制等工序,蒸笼里热气腾腾,肉香与料香交织弥漫,沁人心脾。车间的展示区内,包装精致的真空焖子、精品礼盒焖子整齐排列,印着“聊·胜一筹!”品牌标识的礼盒格外醒目,成为展示

聊城特色的亮眼窗口。“这小小的焖子,藏着聊城两河文化的精髓,也连着千家万户的烟火情怀。”代表性传承人张世杰站在灶台前,手中菜刀起落,动作娴熟而沉稳,“从祖辈传下来的手艺,到如今成为非遗项目、品牌授权产品,我们始终守着‘料要真、工要细、味要正’的初心,就是要让这口老味道,经得起时间检验,也适配时代味蕾。”

许营肉焖子的历史,可追溯到元末明初。彼时,运河漕运兴盛,南北食材与烹饪技艺在此交融。许营当地百姓以本地猪肉、红薯粉条、淀粉等为原料,摸索出焖子的制作方法。历经数代匠人传承改良,这道家常菜逐渐形成“选料严苛、工序繁复、口感醇厚”的独特风味,成为鲁西饮食文化的经典符号。2022年,张世杰肉焖子制作工艺正式入选聊城高新区非物质文化遗产代表性项目名录,为这道传承百年的美食披上了文化外衣,也开启了其从“民间美味”到“文化名片”的跨越之路。

非遗传承的核心,在于对匠心的坚守与对品质的极致追求。张世杰深耕美食行业二十余载,从最初的灶台掌勺到如今的产业化经营,始终扎根许营镇,深耕焖子制作工艺的传承与创新。在他看来,焖子的美味,始于食材、成于工序、忠于本味。为守住食材的地道风味,张世杰建立了严格的原料甄选体系,确保每一种原料都来自两河沿岸的优质产区,做到“量材使用、物尽其用”,从源头为焖子的品质筑牢根基。

制作焖子的十七道工序,每一步都凝聚着匠人的心血与智慧。“这工序看似繁琐,但少一步都出不来那个味儿。”张世杰一边演示一边讲解,洗净沥干的葱姜、猪肉需手工剁碎,刀工要求“刀底抬起,猛落下,急抽刀”,既能保证食材碎而不烂,又能最大程度保留食材本味;粉条发泡后切成小段,作为焖子成型的“筋骨”,赋予其口感嚼劲。淀粉需提前用温水调和,水温的高低直接影响淀粉糊的稠度,也是焖子口感软糯的关键。随后,

将淀粉糊、肉末、葱姜碎与粉条充分搅拌,分三次加入秘制料水,边加边搅拌,再用双手反复拍打按压,直至原料均匀融合、紧实成型。最后将调好的料糊倒入笼屉,摊平后上炉大火猛蒸40分钟,这期间需精准把控火候。蒸制完成后,焖子需自然晾凉,再根据需求切块,可蒸、可煎、可炒、可炖,不同的烹饪方式能激发出不同的风味。无论是家常餐桌的小炒焖子,还是年夜饭桌上的压轴佳肴,或是游子行囊中的乡愁伴手礼,都能完美适配。

值得一提的是,全程十七道工序均采用纯手工制作,拒绝工业化流水线生产,不添加任何防腐剂和添加剂。“纯手工制作虽然耗时费力,成本也更高,但这是焖子的灵魂所在。”张世杰坦言,手工制作能精准把控每一个环节的细节,让焖子的口感紧实弹牙、肉香浓郁,这是工业化产品无法替代的。也正是这份对匠心的坚守,让张世杰焖子在众多聊城特产中脱颖而出,成为“聊·胜一筹!”品牌

矩阵中极具代表性的美食名片。

传承不止于坚守,创新更在于发展。在守住传统工艺的基础上,张世杰敏锐捕捉市场趋势,推动非遗美食向产业化、品牌化、标准化方向转型。2023年,张世杰焖子成功获评“聊·胜一筹!”农产品区域公用品牌使用授权,依托聊城市整合优质农特资源,打造区域公共品牌的平台优势,企业迎来发展的黄金机遇。

依托品牌赋能,山东张世杰聚鑫源食品有限公司加大投入,建成标准化生产车间,引入先进的真空包装与冷链保鲜技术,推出真空散装、精品礼盒等多种产品形式。其中,精品礼盒精选优质焖子,搭配精美包装,不仅延长了保鲜期,更提升了产品的礼品属性,成为消费者走亲访友的首选聊城特产。与此同时,企业积极拓展线上线下销售渠道,线下入驻聊城各大商超、特产专卖店,线上入驻电商平台、直播带货平台,产品远销北京、上海、广州、深圳等全国二十余个省市,年销量稳步攀升,在春节、中秋节等传统节日期间更是屡现供不应求的火爆局面。

张世杰焖子作为“聊·胜一筹!”品牌的重要成员,扎根两河文化沃土,以非遗技艺为底蕴,以匠心品质为支撑,以品牌赋能为动力,实现了从“小作坊”到“大品牌”、从“地方味”到“全国香”的华丽蜕变。它不仅是一道舌尖上的美食,更是聊城黄河文化、运河文化的鲜活载体,是鲁西大地农耕文明与饮食文化的生动缩影。

谈及未来发展,张世杰表示,将继续坚守传承初心,一方面深入挖掘焖子制作技艺的文化内涵,完善非遗传承人体系,培养更多年轻传承人,让百年手艺薪火相传;另一方面持续加大研发投入,迭代产品口味与形式,开发适合不同消费场景的系列产品,同时进一步拓展市场渠道,推动张世杰焖子走进更多家庭,亮相更多展会。让这道承载聊城记忆的非遗美食,乘着“聊·胜一筹!”品牌的东风,香飘更广阔的天地。