



“金丝”绕运河 瓜香满江淮

——泗县金丝绞瓜传承六百年的“皖美味道”



2026年的春风，裹挟着一股清甜的瓜香，吹遍了江淮大地。从央视春晚、元宵晚会的璀璨荧屏，到全国两会安徽代表团的开放会场，一颗产自皖北泗县的金丝绞瓜，成了万众瞩目的焦点。它没有名贵食材的矜贵，却凭着一缕纯天然凝成的金黄瓜丝，跨越六百年时光长河，从乡间田埂走上国家级舞台，成为刻着运河印记、带着乡土温度的城市文化符号。

这不是一场偶然的爆红，而是一场跨越世纪的蛰伏与蓄力。六百年前，明代大将邓愈将一粒并乡瓜种带回故土，在运河畔播下希望的种子；六百年后，这颗种子生根发芽、枝繁叶茂，在现代农业的浪潮中破茧成蝶，书写着一段关于传承、坚守、创新与振兴的动人史诗。当晶莹的金丝在舌尖绽放，我们品味到的，不仅是一方水土的馈赠，更是一个县域的奋进，一份跨越六百年的“文化家底”，是安徽特色农业高质量发展的生动写照。



千年运河奔流不息，春风浩荡瓜香致远。从明代邓愈带回的一粒瓜种，到如今年产值超两亿的富民产业；从农家小院的寻常小菜，到两会推介的特色名片；从运河畔的默默耕耘，到国家级舞台的高光绽放，泗县金丝绞瓜走过了六百年的漫长岁月，历经传承与创新、蛰伏与爆发，终成时代宠儿。

瓜飘香

振兴路上再启新程

那一缕晶莹剔透的金丝，缠绕着六百年的农耕文脉，承载着运河沃土上的深情，凝聚着农业人的匠心，更寄托着乡村振兴的希望。它不仅是安徽农业高质量发展的鲜活切片，更是江淮大地奋进崛起的生动注脚，见证着传统农业向现代农业的跨越，见证着一方百姓从温饱到富足的蜕变。

站在新的历史起点，乘着两会东风，伴着春晚热度，泗县将继续深耕金丝绞瓜产业，延链条、强品牌、融文旅，让这颗运河金瓜结出更丰硕的果实，让皖美味道香飘全国。放眼广袤江淮，越来越多如金丝绞瓜般的特色物产破圈出彩，越来越多县域立足本土、实干奋进，以产业为基、以文化为魂，在乡村振兴的道路上笃定前行。

瓜香袅袅，文脉绵长，振兴的号角已然吹响。这颗承载着时光与使命的金丝绞瓜，必将伴着运河清风，在新世纪的征程上，续写更多关于丰收、关于幸福、关于奋进的新篇章。

(赵雪剑 王宝林 图/吴天元)

浪潮里

破茧成蝶的产业蜕变

时光倒回六百年前的明代，硝烟渐散的西北大漠，明代开国大将邓愈行军途中，偶然邂逅了一种奇瓜，无需刀切，轻轻一捻，瓜瓤便化作缕缕金丝，脆嫩爽口，风味独特。这位土生土长的泗州虹县(今安徽泗县)汉子，心中顿生念想，小心翼翼收起瓜种，跨越千山万水，将这份异乡珍馐带回了魂牵梦萦的故乡。

彼时的泗县，依傍着隋唐大运河通济渠，千年运河水奔流不息，滋养着这片沃土，也孕育了璀璨的运河文化。这颗承载着异乡风物与游子心意的瓜种，落入运河冲积的肥沃土壤中，自此落地生根、代代繁衍，成了泗县独有的风物。春去秋来，瓜藤缠绕，金丝绞瓜从最初的零星种植，逐渐遍布乡村村落，成了虹县大地家家户户绕宅而种的寻常瓜蔬，融入了泗县人的烟火日常，也镌刻进了这片土地的文脉肌理。

金丝绞瓜的美名，从来不止藏于乡间，更在笔墨丹青间流传。明代开国文臣宋濂，与邓愈同朝为官，应邀到访虹县时，主人端上一盘凉拌金丝绞瓜，金黄透亮的瓜丝衬着素雅瓷盘，入口脆嫩清甜，宋濂尝罢赞叹不已，挥毫题诗：“金丝织就瓜圆，虹县家家绕宅边。莫道千金鱼翅美，何如此物好延年。”一句“鱼翅”美誉，道尽金丝绞瓜的珍奇；“家家绕宅边”的描述，定格了它在泗县民间的繁盛光影。

岁月流转，乾隆南巡途经泗州，地方官员献上以金丝绞瓜烹制的佳肴，帝王尝罢，御笔亲题“清心止渴，脆嫩爽口”，让这颗乡间奇瓜声名远扬。六百年风雨兼程，这份独特的农耕技艺从未断代，老辈农人手把手传承着独门“揉瓜出丝”手艺。瓜身与案板呈45度角，左手稳稳扶瓜，右手轻揉慢推，力道匀、手法柔，不能急、不可躁，看似简单的动作，藏着几代人摸索出的经验，是刻在泗县人骨子里的农耕智慧。



运河水滔滔，滋养着瓜田，也守护着传承。2025年，金丝绞瓜美食制作技艺入选第六批市级非物质文化遗产项目，这份流传百年的民间手艺，终于有了官方的认可与守护。对于泗县人而言，金丝绞瓜早已不是单纯的瓜果，它是童年夏夜的消暑美味，是游子心中的乡愁寄托，是运河文脉的鲜活载体。六百年时光沉淀下，最珍贵的乡土瑰宝。



田野上

笃行实干的富民答卷

六百年传承，守的是文脉与品质；新时代发展，拼的是创新与转型。曾经的金丝绞瓜，囿于乡间，多是农家自种自食，零散种植、手工劳作，初级售卖，即便风味绝佳，却始终“养在深闺人未识”，难以走出皖北，更难成富民产业。但时代的浪潮奔涌向前，泗县人守正创新，让这颗百年老瓜，在现代农业的浪潮中，完成了一场脱胎换骨的华丽蜕变。

这场蜕变，始于科技的破局。过去，手工揉瓜出丝效率极低，一个熟练农户，一天最多只能处理几十斤鲜瓜，耗时费力，且瓜丝粗细不均、品质参差不齐，难以适配市场化需求。2023年，全国首家金丝绞瓜机械出丝流水线在泗县正式投产，总投资5000余万元的生产线，集清洗、浸漂、冷却、机械出丝、标准化包装于一体，年加工能力达8000吨，满负荷年产值超1亿元，生产效率较手工提升上百倍。

走进安徽泗水源康泰有限公司的加工车间，机器轰鸣却井然有序，一颗颗新鲜瓜经过流水线作业，变身一袋袋开袋即食的精品瓜丝，粗细均匀、色泽鲜亮，既保留了原生口感，又契合了现代消费需求。依托高校科研技术支撑，泗县还相继研发出松丝、削皮、脱瓤、分丝等系列配套设备，构建起完整的机械化加工链条，就连以往被丢弃的瓜皮、瓜瓤、瓜籽，也实现了资源化利用，真正做到“吃干榨净”，让每一份产业价值都发挥到极致。

良种培优，更是产业长青的根基。长期以来，传统农家品种的金丝绞瓜，存在产量不稳定、抗病性弱、出丝率低等痛点，制约着产业规模化发展。泗县联合多家科研院所，深耕种质资源研究，历经多年筛选、杂交、试种，成功培育出“酒绞1号”“酒绞2号”两大优良品种。2023年通过安徽省非主要农作物品种鉴定登记，累计推广种植超万亩。新品种抗病性强、产量高、出丝率优，相较老品种亩产增收数百斤，瓜形规整、卖相上乘，彻底打破了种源瓶颈，为产业可持续发展筑牢根基。



从农家自给到商品化，从分散种植到规模化，从初级产品到精深加工，泗县金丝绞瓜的每一步进阶，都与安徽从农业大省向农业强省迈进，从“大粮仓”到“大厨房”、从卖原料到卖产品卖品牌的发展轨迹高度同频。截至2025年，泗县金丝绞瓜全产业链产值突破2.2亿元，规模化种植主体达34家，一颗小小的瓜果，成长为支撑县域经济、带动百姓增收的支柱产业。

高光处

双线出圈的皖美味道

厚积薄发，终迎高光时刻。多年的深耕细作、品牌积淀，让泗县金丝绞瓜斩获了一项项殊荣。2019年获评“中国金丝绞瓜之乡”，2020年斩获农产品地理标志、入选全国名特优新农产品名录，2025年获批国家地理标志保护产品，一张张“国字号”名片，擦亮了“皖字号”农产品的金字招牌，也为这颗“老瓜”的出圈，埋下了伏笔。

2026年新春，属于金丝绞瓜的高光时刻如期而至。除夕之夜，它惊艳亮相央视春晚晚会分会场，在国家级舞台上崭露头角；元宵之夜，它再度登陆央视元宵晚会，登台展示、台词提及、主持人现场品尝，三重曝光让这颗皖北奇瓜迅速刷屏社交平台，彻底火遍大江南北。

“双晚会”的热度尚未消退，两会的东风又为其添薪加火。3月6日，十四届全国人大四次会安徽代表团开放团组会议上，安徽省委书记梁言顺面向中外媒体，郑重推介泗县金丝绞瓜，生动讲解其“手揉成丝、可生食、可榨汁、可入馅”的独特之处，直言其是极具潜力的特色农产品，诚邀八方宾客走进泗县，体验揉瓜乐趣、品尝皖美味道。

从田间到全国，短短数月，金丝绞瓜成为安徽特色农业的亮眼名片。正如梁言顺书记所言，要立足资源禀赋，做强特色产业，以新供给引领新需求，让更多“皖字号”优质农产品走向全国。泗县金丝绞瓜的崛起，正是这一理念的生动实践，是小特产撬动大产业、小切口书写大振兴的鲜活范例。

运河岸

六百年薪火相传的瓜韵乡愁

沃土间

得天独厚的自然馈赠

“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳”，一方水土，方能孕育一方珍珠。泗县金丝绞瓜的独特，离不开运河的深情滋养，更离不开这片土地得天独厚的自然禀赋。这片坐落于淮河流域生态经济带核心区、安徽东北门户的土地，是大自然偏心的馈赠，为金丝绞瓜的生长，筑平了无可替代的品质根基。

千年大运河奔流而过，冲积出大片土层深厚、肥沃疏松的砂姜黑土与潮土，土壤中有有机质含量丰富，富含钾素及钙、镁、锌等多种微量元素，透气性佳、保水保肥能力强，恰似为金丝绞瓜量身打造的“温床”。不同于普通土壤的板结贫瘠，这片沃土疏松温润，能让瓜苗根系肆意生长，汲取充足养分，为瓜丝成型、糖分积累打下坚实基础。

气候的加持，更让这份品质锦上添花。泗县属暖温带半湿润季风气候，四季分明，光照充足，雨热同期，气候条件恰到好处。每年4月至5月，是金丝绞瓜瓜丝成型、果实膨大的关键期，此时的泗县降雨适中，光照充沛，昼夜温差适宜，白天充足的阳光助力瓜果光合作用，夜晚凉爽的气温锁住糖分与养分，造就了金丝绞瓜皮薄丝匀、色泽金黄、口感脆嫩、清甜无渣的独有品质。

当地农技人员曾做过无数次试验，将泗县金丝绞瓜的同款瓜种，移栽至周边省市，结出的瓜果要么出丝率极低，要么瓜丝粗糙、口感寡淡，色泽更是黯淡无光。唯有泗县这片运河滋养的土地，能种出最正宗的金丝绞瓜，这是水土的偏爱，是时光的沉淀，更是不可复制的地域密码。2025年，泗县金丝绞瓜种植面积达1.5万亩，年产量近4万吨，每一颗成熟的绞瓜，都凝聚着沃土的深情，承载着自然的馈赠。

