

祁门红茶：百年“群芳最”

■ 本报记者 赵雪莉

在中国茶的版图上，有一种香气似花似果又似蜜，醇厚中藏着清新，馥郁里透着雅致，茶界称它为“祁门香”。

这份独一无二的味觉记忆，来自安徽祁门那一片被北纬 30°黄金产茶带眷顾的土地。百余年薪火相传中，祁门红茶(以下简称“祁红”)从皖南山间走向世界舞台，三度荣获国际金奖，四次蝉联国家金奖，如今以 46.6 亿元的品牌价值，续写着“红茶皇后”的当代故事。

香誉中外“立标杆”

祁门红茶的故事，要从 150 年前说起。1875 年前后，祁门本地茶人胡元龙借鉴江西宁红工艺，黟县人余干臣引入闽红制法，在祁门改制绿茶为红茶，开启祁红创制之路。1895 年起，祁红通过汉口口岸外销，逐步打开国际市场。

进入 20 世纪，祁红迎来了它的高光时刻。1910 年南洋劝业会、1915 年巴拿马太平洋万国博览会，祁红接连获奖，出口量与价格随之飙升。虽然后来经历经济危机与战乱的洗礼，产业急剧下滑，但新中国成立后，国家统一收购统销、重建茶厂、改良工艺，祁红再度崛起。

百年沉浮积淀下的是祁门红茶的品牌分量。

作为世界三大高香红茶之首、中国十大名茶之一，祁门红茶被誉为“群芳最”“红茶皇后”。如今，祁红已多次被选作国家外事活动的国事礼茶，品牌价值也一路攀升，2024 年祁门红茶公共品牌价值达 46.6 亿元，连续入围“中国茶叶区域公用品牌价值十强”，并斩获福布斯“年度茶区域公用品牌”等重磅荣誉。“祁门红茶协会”集体商标成功注册，天之红获评“中华老字号”，品牌矩阵日益壮大。

精工细作“守本味”

如果说品牌是祁红的“面子”，那传承百年的制作技艺，就是它的“里子”。祁门红茶属工夫红茶，工艺核心围绕“控温、控湿、控氧化”，分鲜叶采摘、初制、精制三大环节，最终形成独特的“祁门香”。

从鲜叶采摘到初制、精制，每一道工序都像是一场与时间的精密对话。

采摘标准极为讲究，一芽一叶至一芽三叶，优选春茶、秋茶嫩芽，及时摊放、低温保鲜，只为锁住那一份新鲜。初制环节的第四步——萎凋、揉捻、发酵、干燥，环环相扣。萎凋让鲜叶变得柔软有韧性；揉捻则通过外力破坏细胞结构，塑造出紧细匀整的条索；发酵是“祁门香”诞生的灵魂所在，在高温环境中静静

等待，直到叶片转为铜红色、香气馥郁无青草气时，便要及时喊停；最后经高温快烘与低温慢烘两次干燥，香气被浓缩封存，茶叶也得以长久保存。而后，经过筛分、风选、拣剔、复火、匀堆等十六道精制工序。

这份恪守百年的匠心，也让祁门红茶制作技艺于 2008 年 6 月被列入国家第二批非物质文化遗产名录，2022 年 11 月被列入联合国人类非物质文化遗产代表作名录。目前，全县培育代表性传承人 122 人，将制茶手艺代代相传。祁红博物馆、祁红科技园、祁红非遗手工坊三座场馆，则成了游客与茶文化对话的窗口。

科创赋能“焕新机”

今天的祁门，科技的“东风”吹进了茶园和车间，传统茶乡正悄然发生着改变。

数据显示，全县现有茶叶市场主体超 1200 家，其中规上红茶企业 5 家、国家级茶叶龙头企业 1 家，国家高新技术企业 4 家，省级专精特新企业 2 家，省级博士工作站 1 家，省级以上创新平台 3 个。祁门红茶初、精制一体化 5G 智能生产线入选“安徽省首台套名单”；祁门红茶集团生产加工车间更登榜 2024 年度企业首席质量官质量

变革创新十大典型案例。西塘数字茶园入选 2024 年数字农业工厂名单，历口环砂茶园、西塘茶园跻身“中国大美茶山”。古老的红茶，在 5G 和数字化的加持下，跑出加速度。

与此同时，祁门人也在思考：如何让红茶“更好玩”“更年轻”？于是，棕茶、陈皮祁红、青柑祁红、“你的口红”等一批创意新品纷纷出圈。祁门红茶集团设计的“黄山有礼”，成为中德高层会晤的伴手礼。“祁境寻茶”“祁趣寻茶”分别入选 2024 新茶饮茶文旅、全国十条“最美茶乡之旅推荐线路”，祥源·祁红产业文化博览园获评省级研学旅游示范基地，茶文旅融合的路子越走越宽。

产业向好的背后，离不开政策的有力托举。祁门县为加快“祁门红茶”产业高质量发展，在种植环节，推行绿色、有机标准化种植；初精加工方面，建设一批现代化、清造化初精制生产线，全面提升祁门红茶品质。全县建有 4 个实体茶叶交易市场，并开设线上电商专区，拓宽销售渠道，加快祁门红茶“出山”步伐。



点亮“夜经济” 激活新引擎

7月7日晚，在蒙城县城区道遥夜市，市民游客品味美食、乐享夏日。该夜市设网红景观、音乐舞台、烧烤等区域，已成为夏夜市民游客打卡休闲、消夏纳凉的好去处。

近年来，蒙城县不断创新夜间消费新载体、新玩法，以夜食、夜游、夜购为主要驱动力，激活县域消费新引擎。

（胡卫国）



我省首个包装智能创意设计中心揭牌

本报讯 7月8日，我省首个包装智能创意设计中心在安徽新闻出版职业技术学院揭牌成立。

据了解，该中心由安徽新闻出版职业技术学院与安徽省包装技术协会共建，是聚焦人工智能赋能包装产业、打造集人才培养、技术攻关、成果转化于一体的综合性创

新平台。建设依托学院国家级骨干专业——包装策划与设计专业，以及省级高水平专业群——数字创意专业群的办学优势，汇聚行业协会资源，聚焦包装智能设计、环保材料研发、品牌文创策划等领域，通过订单培养、创意研发、技术攻关等深化产教融合校企合作。

省包装技术协会会长徐龙平表示，中心的成立为行业技能人才培养和技术创新搭建了产教合作平台，协会将组织会员企业深度参与，推动产业需求与教学过程紧密对接。

揭牌仪式后，中国科学院合肥分院王儒敬教授、智象未来公司杨中宝经理分别作专题报告，探讨人

工智能在包装设计、智能检测、数字营销等场景的应用前景。

安徽新闻出版职业技术学院是全国印刷高技能人才培训基地，与省内外 200 余家企业建立合作关系，持续为包装产业数字化、智能化、绿色化转型输送技术技能人才。

（本报记者）

锅炉检修用上了机器人

■ 许士卿 刘卓远

“准备投放！”

近日，在中煤新集上饶发电锅炉检修现场，随着一声指令，一台锅炉水冷壁爬壁检测机器人被稳稳送入炉膛。与此同时，监控屏幕前，技术员俞黎明紧盯实时回传画面：镜头所及之处，水冷壁管上的浮灰被快速清理，管壁表面状态在高清画面中清晰呈现。这是上饶发电首次在锅炉水冷壁检修中试用爬壁检测机器人，标志着该厂在推进智能化运维、提升设备治理能力方面迈出新步伐。

锅炉是火电机组的重要主设备，水冷壁则是保障锅炉安全稳定运行的关键受热面。长期以来，水冷壁腐蚀、磨损、裂纹等隐患排查，

一直是锅炉检修中的重点和难点。

锅炉受热面设备状态直接关系到机组长周期安全稳定运行。传统人工抽检方式受作业环境、检测范围 and 检修周期等因素影响，存在效率不高、数据连续性不足等问题。如何在保障安全的前提下提高检测覆盖率和检修质效，成为上饶发电推进设备精益管理需要破解的现实课题。

此次试用的爬壁检测机器人，正是为解决这些痛点而来。设备提供方技术负责人杨凯在现场演示了机器人的主要功能：无需大面积搭设脚手架，机器人依靠永磁吸附系统稳定贴附在水冷壁表面，可在近乎垂直的管屏上平稳行进。

“它不仅会爬，还能边清理、边观察、边测量。”相关工作人员介绍，针对炉内复杂积灰情况，机器人可通过前端清灰装置对检测区域进行同步清理；在检测环节，搭载的专用超声模块可对管壁厚度进行采集，高清摄像系统同步回传炉内画面，后台系统实时记录检测位置和检测数据，为后续分析研判提供支撑。

对于燃烧器周边等传统检测较难覆盖的狭窄区域，现场人员配合机械臂开展补充检查，进一步扩大检测范围。“这让我们对炉膛重点区域的情况掌握得更直观，也为后续检修安排提供了更清晰的依据。”该厂设备管理部智

控专工吕春说。

在现场协同测试的工作人员陈雪对试用效果印象深刻：“过去需要较长时间配合完成的工作，现在可以把清灰、成像、测厚和数据回传集中推进。更重要的是，它留下的不再只是单次检查记录，而是可归集、可比对、可分析的数字化台账。”

随着机器人在炉膛内持续行进，后台系统同步汇集水冷壁管屏图像、测厚结果和重点部位信息，逐步构建设备“数字档案”。这些数据接入设备管理系统后，将为锅炉受热面状态评估、趋势研判和检修计划优化提供依据，推动设备管理由经验判断向数据支撑转变，由定期检修向状态检修延伸。

合肥上半年新增首店 126 家

本报讯 7月7日，从合肥市商务局获悉，截至 6 月底，今年合肥市新开外来品牌首店 126 家，首店业态丰富度持续提升，有效激活消费新场景、培育消费新热点。

上半年落地的 126 家首店，包括全国(内地)首店 1 家、安徽首店 99 家、合肥首店 26 家。按品类分，餐饮类 57 家、零售类 50 家、住宿类 4 家、亲子及文体娱乐类 15 家，既满足了居民日常消费刚需，又覆盖品质体验与休闲娱乐等多元场景。品牌来源广泛，汇聚 23 家国外品牌及北京、上海、广东等国内头部品牌，有力提升了城市商业能级和消费辐射力。

与此同时，首发活动也精彩纷呈。2026 年上半年，全市落地 35 场首发首秀活动，覆盖非遗文化、时尚

潮牌、科创新品、潮流美食等多个领域，蔚来乐道 L80 首发、大众与众 08 中国首秀、HOCH 汉堡节全国巡展安徽首站等特色活动接连登场，持续制造消费热点、集聚商圈人流。

据了解，合肥已搭建国家、省、市三级首店经济政策矩阵，紧抓国家消费“三新”试点契机，在消费“三新”试点项目及资金管理办法中列入“首发中心、首发经济集聚区”“开设首店、旗舰店、概念店”“首发首秀活动”等支持条款，目前已开展第一批申报；积极落实省级服务业高质量发展若干政策支持；在市级推动现代服务业高质量发展若干政策中制订支持品牌首店入驻条款，对符合条件的新入驻首店最高给予 60 万元奖励。

（王靓 谭琦妙）

明光科创赋能催生新质生产力

本报讯 今年以来，明光市紧扣新质生产力培育，以高能级科创平台为支撑，以人工智能场景应用为突破口，推动新材料、智能制造产业加速迭代，科创赋能质效持续提升。

明光全力推进安徽省凹凸棒基新材料特色产业创新研究院实体化运营，该研究院为全省首批 9 家之一、滁州市唯一。研究院实行市场化运作，建立产学研协同与成果转化全链条机制，聚焦新材料精深加工、智能装备研发持续攻关，已为企业联合开展智能化技术研发、申报省级创新项目提供全链条资源支撑，成为区域产业数字化转型的核心策源地。

紧扣省级人工智能场景创新导向，明光深耕“人工智能+先进制造”赛道，靶向服务企业项目申报。指导瑞尔竞达与利拓智能联合申

报“特异形耐火制品多维尺寸与表面特征智能检测与评价系统的开发”项目，经省级多轮评审成功入围，实现该类省级项目零的突破，填补了智能制造场景创新领域的省级空白。

依托省级科技“揭榜挂帅”机制，利拓智能以 609 万元成功揭榜攻关任务，构建“企业出题、平台赋能、揭榜解题、产业受益”的创新闭环。项目运用人工智能和机器视觉技术，破解传统耐火制品检测难题，并借助凹凸棒研究院平台资源，推动新材料与智能装备深度融合，为制造业数字化、智能化转型持续注入新动能。

据悉，明光将继续强化科创资源集聚和场景开放，加速科技成果从“实验室”走向“生产线”，以新质生产力锻造区域竞争新优势。

（刘晨）

宁国锻造汽车产业质量人才队伍

本报讯 日前，宁国市汽车零部件行业质量工程师系统性培训班正式开班，全市 40 余家企业质量岗位人员参训。此举旨在精准破解质量人才短缺难题，以人力资源升级赋能产业高质量发展。

据宁国市人力资源服务产业园调研，当前汽车产业加速向电动化、智能化转型，本地质量管理类人才缺口突出，且企业自主培养周期长、难度大。为此，产业园联合全球知名检验认证机构 SGS(中国)，定制覆盖全能力维度的培训课程，采用点位精讲、分段讨论、思维导图等多元教学方式，推行“学习—实操—讨论—学习—总结”五段闭环学习法。学员结业并通过考核后，将获颁 SGS 全球通用专业资格证书。

作为宁国市主导产业之一，汽车零部件产业产品质量是企业立足之本。近年来，该市坚持“培优育

强”与“招大引强”并重，聚焦密封件与智能底盘领域。2025 年，全市汽车零部件规上产值超 340 亿元，同比增长 9.8%；培育营收 50 亿元级龙头企业 1 家、10 亿元级以上骨干企业 8 家；高性能密封件全国市场份额近 30%，智能底盘系统国内市场占有率约 10%。

在技术创新方面，宁国市支持中鼎股份、保隆等龙头企业联合高校院所协同攻关，布局人形机器人、低空经济、算力液冷等新兴赛道。目前全市拥有制造业单项冠军企业 1 家、国家级专精特新“小巨人”企业 11 家、省级专精特新中小企业 126 家；依托省级工业互联网平台“鼎造智云”，累计建成省级先进级智能工厂 8 家、基础级智能工厂 35 家，国家级智能制造示范工厂 2 家，产业智能化、高端化、绿色化水平持续提升。

（刘浩 林宣玟）

小菌菇“链”出大产业

本报讯 近年来，灵璧县杨疃镇立足资源禀赋，深耕食用菌特色产业，创新构建生态、产业、价值“三链融合”发展体系，走出了一条绿色循环、链条完整、富民增收的现代农业高质量发展新路径。

该镇立足绿色低碳发展理念，以食用菌产业为核心枢纽，创新构建动物、植物、微生物“三物循环”生态发展模式，有效实现农业废弃物资源化循环利用。通过就地消纳秸秆与畜禽粪污，年可消化秸秆 8 万吨、畜禽粪污 10 万吨，从源头减轻农业面源污染。目前，全镇食用菌种植规模达 14 万平方米，年产食用菌 3.5 万吨，产业产值突破 12 亿元。凭借成熟的产业基础与规模优势，杨疃镇已建成皖北最大食用

菌集散基地、全国第三大双孢菇生产基地，食用菌产业综合规模稳居全省第一、跻身全国前列。

在夯实生态循环基底的同时，杨疃镇持续延伸补齐食用菌全产业链条，提升产业现代化发展水平。该镇投入 12 亿元高标准建设现代化食用菌产业园，建成全球一流基肥发酵隧道、全省首家鹿茸菇智能生产工厂，实现食用菌标准化、智能化、规模化生产。依托过硬的产品品质与绿色生产标准，“灵璧双孢菇”成功入选全国名特优新农产品名录，获批长三角地区优质农产品生产基地，产业园“蘑菇工厂”建设案例获评全国农业生产“三品一标”典型范例，品牌影响力与产业竞争力持续攀升。（杨雪）