

从一座博物馆，感受稻田逐梦的力量

本报记者 杨迅

从湖南长沙上空俯瞰，浏阳河东岸的一座建筑，如同一朵盛开的芙蓉花，又宛若秋天里一串饱满的稻穗，这里便是国内第一座大型水稻博物馆——隆平水稻博物馆。5栋主体建筑将博物馆分为陈列、库藏等5个功能区，寓意五谷丰登。

隆平水稻博物馆于2019年开馆，走进这座总建筑面积1.8万平方米的国家二级博物馆，里面展品丰富，图文并茂，前来参观的观众络绎不绝。博物馆以水稻为主题，共有三大基本陈列，分别展示了中华民族悠久的稻作文化、水稻的生长过程，以及杂交水稻的产生、发展和影响。博物馆拥有8000多件藏品、6000平方米陈列区，辅以环幕影院、动态投影等多媒体设备，将中国千年的稻作文化和“杂交水稻之父”的故事娓娓道来。

隆平水稻博物馆馆长盘敏介绍，袁隆平院士在博物馆附近工作生活了大半辈子，建立这个博物馆，是希望有一个窗口，让大家更好地了解袁隆平孜孜以求、执着探索的精神，同时也可以展示中华民族深厚的稻作文化和农耕文明，更好地宣传中国杂交水稻科技成就。

第一展厅为“稻米香万年——中国水稻历史文化陈列”，从秦朝统一度量衡用来量米的米升，到马王堆汉墓出土的稻谷；从唐代的曲辕犁，到清代的谷印，一件件展品，呈现了中国悠久的水稻种植文化，也印证了“湖广熟，天下足”的古语，反映了湖南对于水稻种植的重视，和古人在农耕稻作领域的勤劳和智慧。

第二展厅是“奇异的旅程——水稻的一生陈列”，这个展厅通过小女孩的独特视角，引领观众认知水稻，了解水稻从一粒种子开始，历经播种育秧、成长分蘖、育穗开花、稻田管理、丰收在望、颗粒归仓，直至加工成米饭的过程，展示了水稻的一生。

第三展厅是“杂交水稻之父——袁隆平陈列”，介绍了“杂交水稻之父”袁隆平的一生，通过丰富的展品和详尽的文字，生动再现了袁隆平院士从发现杂交水稻，攻坚克难研究水稻，到成功培育出多个高产优质品种的艰辛历程，使得中国人民端牢了自己的饭碗，并惠及多个国家，让观众深刻感受到了他对农业科学的执着追求和无私奉献。很多中小学生在家长的陪同下来到这里，了解袁隆平院士的卓越贡献以及水稻的科技创新，感受粮食的来之不易，从小树立爱粮、惜粮、节粮的意识。

透过隆平水稻博物馆的落地窗望出去，一片广袤的稻田映入眼帘，这里是隆平水稻文化园，用作室外教学基地。“在寸土寸金的城市有这么一个地方，让观众去感受水稻的文化，是非常不容易的。”博物馆讲解员卢雅婧介绍，隆平水稻文化园占地210亩，其中包含隆平文化广场、水稻梯田实践基地、袁隆平主题雕像等景点，形成了文化与科技深度融合、科普教育与劳动实践自然结合的体验空间。

展厅一角，来自湖南岳阳的丰嘉怡在现场看展很入神，她对记者表示，这是第一次前来观展，对于馆内介绍的袁隆平总结成功的“知识、汗水、灵感、机遇”八字箴言很有触动。“处在人生的十字路口，袁隆平爷爷的这种精神能给我带来巨大的鼓励，将来希望考上湖南农业大学研究生。”

袁隆平一生追寻“禾下乘凉梦”与“杂交水稻覆盖全球梦”，为保障世界粮食安全作出了巨大贡献，他的科学精神和奉献精神，是当代农业科技事业发展的宝贵财富。如今，隆平水稻博物馆先后荣获国家4A级旅游景区、全国粮食安全宣传教育基地等荣誉。离开博物馆时，印在展馆墙上的话语引人注目：“人就像种子，要做一粒好种子。”不少参观者在这里久久驻足，细细回味。

图④：隆平水稻博物馆“杂交水稻之父——袁隆平陈列”展厅场景。本报记者 杨迅摄
图⑥：隆平水稻博物馆外景。王宏伟摄(人民视觉)

本版责编：孟扬 唐中科 曹怡晴
版式设计：沈亦伶

寒生露凝 新稻炊香

张建军 兰杰

米，它们在口感上的软糯程度依次递增，这主要是由直链淀粉和支链淀粉的含量多少决定的：支链淀粉含量越高，大米的质地越软。糯米呈长椭圆形或细长形，也叫“长米”，主产区在长江流域以南，如丝苗米，煮饭时颗粒不粘连，适合做焖饭、炒饭；粳米呈椭圆形，主产区在长江流域以北，常见的有东北大米、宁夏珍珠米等，口感软糯，适合熬粥；糯米是乳白色，呈不透明或半透明状，黏性大，北方人称“江米”，主产于南方地区，西南少数民族多将其作为主食食用，但在我国其他地方，则主要用来制作粽子、汤圆、年糕等美食，以及酿造米酒等。

万载稻作奠定中华文化底色

20世纪70年代以来，随着河姆渡遗址、仙人洞遗址、上山遗址等诸多稻作文化遗址相继被发现，一批科学研究成果在国际权威学术刊物发表，充分证实中国是世界稻作起源地，并得到国际学术界的普遍认可。

尤其是上山遗址，它完整记录了水稻从野生、采集、驯化到栽培的连续过程。近年来，中国科研人员借助光谱光测年法，结合碳十四测年法发现：至少在10万年前，长江中下游地区已有野生稻分布；约2.4万年前，人类开始采集并利用野生稻；约1.3万年前，将野生稻驯化为栽培稻，标志着东亚稻作农业的起源。这不仅是中国稻作农业考古的重大发现，更是刷新了全球对中国在世界农业起源格局中的地位认知。

1万多年的水稻栽培史，促进了中华民族的繁衍生息，也奠定了中华文明的底色。中国古代农业的基本格局是“南稻北粟”，宋代以来，水稻成为继小麦和小麦之后最主要的粮食作物，对于人口增长作出了不可磨灭的贡献。稻作文化已经深入我们的文化基因，在中国重要农业文化遗产中，涉及水稻的多达30余项，占比约18%。中国各级非物质文化遗产中与稻作文化相关的比比皆是，如江西万年的“稻作习俗”便是水稻耕作与当地农谚、节令、饮食交融一体的生动写照。

藏粮于技提供稳产增产保障

中国是水稻的故乡，水稻种质资源历史悠久、类型丰富、基因优异。

1949年至今，我国分别在1956—1957年、1979—1983年和2015—2020年，开展了三次全国性的农作物种质资源普查。截至2023年，我国保存的水稻种质资源达8万多份。我们耳熟能详的黑龙江五常大米、江西万年贡米等均属我国名米。其中，五常及附近地区盛产的大米因颗粒饱满、饭粒油亮、香味浓郁而闻名，素有“中国优质稻米之乡”的美誉。

我国水稻实现了矮化育种、三系法杂交育种、两系法杂交育种等多重技术突破，从亩产不足100公斤提升至800公斤，单产、总产均居全球首位。中国稻走向世界，离不开我国育种科学家的杰出贡献：“中国稻作之父”丁颖院士选育出世界上第一个具有野生稻血缘的新品种“中山1号”；黄耀祥院士育成第一个半矮秆水稻品种“广场矮”，开启了水稻矮化育种的先河；“杂交水稻之父”袁隆平院士等培育出“三系配套”杂交水稻；石明松先生等又让“两系杂交水稻”技术单产明显提升。近年来，我国扎实推进藏粮于地、藏粮于技，水稻生产在追求高产优质的同时，开始推广旱地水稻和再生稻，更加关注资源节约和环境保护，推动全球农业的可持续发展。

水稻养活了全球一半以上的人口，是影响世界的植物。过去的40余年里，中国的杂交水稻走出国门、走向世界，当前仅非洲就有20多个国家引进种植，推动多国水稻产量从每公顷平均2吨提升到7.5吨，对于解决发展中国家粮食自给、维护全球粮食安全发挥了重要作用。

(作者单位：中国农业博物馆)

文化中国行

“寒露惊秋晚，朝看菊渐黄。”就全国平均而言，寒露是二十四节气中降水减少速率最快、气温下降幅度最大的节气。农谚云：“寒露到来稻入囤”。寒露节气，江淮地区的粳稻早熟品种、杂交籼稻，西南地区的晚茬水稻及黄淮海地区的水稻迎来收获期，东北地区水稻大面积收获进入尾声，在金黄灿灿的稻田里，收割机马力全开、往来穿梭，到处是一派年丰时稔的喜人景象。

秋凉时节迎来水稻作物丰收

俗话说“白露先白而后寒”，从白露到寒露，昼夜温差变大，北方由凉爽向寒冷过渡，南方从暑热转为秋凉。水稻喜温喜湿，是重要的秋收作物之一，寒露时谷壳变黄，干物重达到定值，谷粒水分减少、变硬，迎来收割时节。水稻进入完全成熟要及时收获，一旦枯熟，顶端枝干容易折断，造成掉穗减产，米粒也可能出现横断迹象，影响口感和质量。同时，寒露节气，我国大部分地区以晴天为主，云量较少，有利于水稻的收割、晾晒和储存。

稻谷籽粒由颖(稻壳)和颖果(糙米)两部分组成，颖果又由皮层、胚乳和胚三部分构成，水稻在脱壳后加工成的大米，主要就是胚乳，是人们餐桌上的常见主食，是人体能量的重要来源，有利于维持营养均衡和身体健康。中医认为，大米性平、味甘，归脾、胃、肺经，具有补中益气、养胃滋阴、清肺解热、利水消肿等功效；浓米汤更是补身强体的日常保健良品。

我们平时说的大米包括三类：籼米、粳米和糯米。

百年中国“稻”路

20世纪20至30年代

开创远源杂交育种新途径。以中国近代水稻事业的奠基人丁颖为代表的先驱者们，开始我国真正意义上的水稻现代科技育种工作，选育出世界上第一个具有野生稻血缘的新品种“中山1号”

20世纪50年代

开辟水稻矮化育种先河。黄耀祥院士开创“水稻矮化育种”技术，水稻单产提高将近45%，达到世界先进水平

20世纪70至80年代

中国杂交水稻问世。以袁隆平院士为代表的育种专家们实现杂交水稻“三系配套”和推广，三系杂交稻平均产量比一般普通良种增加20%左右，亩产能达到430公斤

20世纪80至90年代

两系杂交稻提高亩产。以石明松为代表的育种专家们开创“两系法杂交水稻”技术，相比三系杂交稻，两系杂交稻平均产量有较大提高

20世纪90年代以来

超级稻屡创高产纪录。“中国超级稻研究”重大项目启动，“绿色超级稻”诞生，生物育种、分子育种的应用日趋成熟

图①：黑龙江省佳木斯市北大荒千亩水稻开镰。

图②：河北省唐山市水稻喜获丰收。朱大勇摄(人民视觉)

图③：山东省临沂市沂南县大庄镇翔宇幼儿园的小朋友在稻田听老师讲解水稻种植知识。杜昱葆摄(人民视觉)

图⑤：在江苏省淮安市岔河镇，农民企业家赵建国(右)与村民在水稻田除草。陈凯摄(新华社发)

