

“吉林大米十大制米工匠”

凌凤楼：深耕水稻育种38年



在吉林省粮食和物资储备局今年举办的吉米金穗“五大经典”领航行动获奖名单中，吉林农业大学教授凌凤楼的名字格外亮眼——凭借在水稻育种与制米技术领域的深耕与突破，他当选“吉林大米十大制米工匠”。从1987年与水稻育种结缘至今，38年时光里，他育成62个水稻新品种，累计推广面积超千万亩，为吉林大米品质升级注入“科技基因”。近日，我们走进他的实验室与试验田，听这位“稻田科学家”讲述科研与匠心交织的故事。

初心：38年只做一件事，从“高产”到“优质”转变

“一辈子就干好一件事，值！”采访刚开场，凌凤楼的话便透着一股执着。1991年从吉林农业大学毕业后，他顺理成章投身水稻育种领域，

最初的研究核心是“高产”——在粮食需求迫切的年代，让稻田多产粮是他的首要目标。

但随着人们生活水平的提高，市场需求悄然转变。“超市里，消费者挑大米先问‘好不好吃’，而不是‘能产多少’。”凌凤楼敏锐地捕捉到这一变化，果断将研究方向转向“优质食味”，提出“好吃、高产、抗病”的育种新目标。他指着实验室里的水稻种质资源库介绍，这里保存着1.7万份水稻资源，其中近6000份携带优质食味基因，“这些‘基因宝库’是培育好品种的底气，吉林大米要打响品牌，品种根基必须扎牢”。

育种：基因聚合+技术创新，打造吉林大米“明星品种”

稻米的口感与营养，核心在品种。为了让吉林大米形成独特优

势，凌凤楼团队走出一条“传统育种+现代技术”融合的道路。通过杂交、回交等传统手段，结合基因编辑、分子标记等现代技术，他们将优质食味、抗病、抗逆等基因精准“聚合”，培育出多个“明星品种”。

其中，吉农大667堪称“王牌”——其食味值达到90分，连续3年荣获“全国优质稻品种食味品质鉴评金奖”，口感软糯香甜，可与日本越光、泰国香米同台媲美；吉农大531获得黑龙江国际大米节银奖，且在吉林中熟稻区实现亩产超千斤，兼顾品质与产量。针对吉林寒地稻区、西部多盐碱地特点，团队还培育出耐盐碱、抗低温的品种，让西部盐碱地也能种出“好米”。“我们的品种要‘接地气’，能适应吉林的土、吉林的天，才能真正帮农民增收、帮产业增效。”凌凤楼说。

工艺：全流程技术配套，让好品种发挥“最大价值”

“好品种只是第一步，从稻田到餐桌，每一步工艺都影响着最终口感。”在凌凤楼看来，稻米品质的提升，需要育种与工艺的“双向奔赴”。为此，他带领团队在制米产业链下游持续创新，构建“优质品种+配套技术”的全流程方案。

在种植端，团队研发绿色轻简栽培技术，减少化肥农药使用，让稻米保留天然香味；在采收与仓储环节，推广“霜前采收、低温风干”技术，避免稻米氧化过快、营养流失、口感下降；甚至延伸到消费端，联合企业研究不同电饭煲的烹饪参数，

形成《吉林优质大米烹饪指南》，让消费者在家也能煮出软糯香甜米饭。

万昌镇昌盛米业的案例颇具代表性。该企业采用吉农大667品种，搭配凌凤楼团队的绿色栽培与低温仓储技术，使产品出米率提高了3%-5%，远销北上广等地，年产值提升20%，还带动周边种植10余万亩，成为吉林大米优质化种植的“样板”。

转化：从实验室到田间，让科研成果“落地生金”

谈及科研成果转化，凌凤楼坦言曾遇过“坎儿”——最初企业对新品种不信任，担心“好吃不高产”“适应不了本地气候”。为了打破僵局，他带领团队在全省建立20多个示范基地，“让农民亲眼看长势、亲手摸稻谷、亲口尝米饭”。

如今，凌凤楼团队培育的品种已在全省30多个市县推广，吉农大667、531、538等品种累计推广面积超1400万亩，增产稻谷5亿斤以上，带动农民增收超15亿元。“科研不能闭门造车，要跟着产业需求走。”现在，凌凤楼每周都会抽2-3天去田间或企业，解决种植中的病虫害问题、加工中的精度控制问题，让实验室里的技术真正服务产业发展。

匠心：以荣誉为动力，瞄准“比蛋糕还好吃”的新目标

当选“吉林大米十大制米工匠”，凌凤楼认为科研能力是核心支撑：“工匠精神是精益求精，科研就是通过一次次试验突破技术瓶颈，把‘好’变成‘更好’。”这份荣誉也让他更清晰未来方向。

在谈及未来3-5年的规划时，凌凤楼眼神坚定：第一步，培育抗倒伏、高米率的东北长粒香品种，解决当前种植中的“倒伏减产”“出米率低”痛点；第二步，通过分子技术让普通品种“变香”“耐盐碱”，拓展优质稻种植范围；最终目标是，实现“吉林大米比蛋糕还好吃”，让消费者“吃一次就忘不了”。

“吉林大米的品牌口碑，不是靠说出来的，是靠一代代人用科研和匠心种出来的。”采访尾声，凌凤楼望着窗外的试验田，稻穗随风摇曳。这位深耕稻田38年的科研工匠，正以坚守与创新，为吉林大米产业高质量发展续写新的篇章。



“吉林大米十大制米工匠”



近日，在吉林省粮食和物资储备局组织开展的吉米金穗“五大经典”领航行动评选中，吉林省九鼎农业发展有限公司总经理高洁入选“吉林大米十大制米工匠”。

获此殊荣，高洁颇为感慨。“这是省粮储局给予我的肯定，十分荣幸。省粮储局始终关心关怀吉林大米加工生产企业，给予我们很多支持，让企业在快速发展的道路上走得更自信和坚定。”

投身粮食行业

1979年，高洁开始创业，在长春市九台区其塔木镇经营饺子馆。他每天与粮食原料打交道，逐渐对粮食品质有了敏锐的洞察力，也萌生了投身粮食行业的想法。

1983年，高洁前往山西太原，在粮油批发市场设立批发站点，开启了粮油贸易之旅。其间，他深入了解粮食上下游产业链，积累了丰富的行业经验和人脉资源。

高洁的家乡盛产大米，尤其是九台五官屯贡米，其独特的栽培技术蕴含着先辈的智慧。“九台五官屯贡米是家乡的好米，把它推向全国，丰富全国百姓的餐桌，是一件十分有意义的事。”高洁说。这个想法一旦萌芽，便迅速茁壮成长。

说干就干。2000年，高洁回到家乡，投资建设大米厂，创立了九台市曙光米业有限公司。

质量就是王道

2003年，高洁拓宽业务范围，创办了吉林省九鼎农业发展有限公司，主要开展粮食种植及加工等。他深入学习传统制米工艺，从稻谷的筛选、清理，到磨谷脱壳、谷糙分离，再到碾米精磨，每一个环节都亲自参与。

质量就是王道。高洁坚持选用颗粒饱满、无病虫害的当季新谷，他深知，要将九台五官屯贡米的名片擦得更亮、香气传播得更远，必须不断提高大米质量，而只有原料稻米品质优良、绿色健康，才能生产出优质产品。

晨光还未破晓，高洁已经换上胶鞋，来到田里查看稻米长势。他

细细查看土质情况，看到土里活动着一些小虫，忍不住点了点头。“这样的土质，说明使用的是无残留无公害的农药，甚至没有使用农药和化肥。”

高洁介绍，过去一家一户分散种植，没法做到标准化，很难保证大米品质。为了确保稻米原料的绿色健康，公司采取订单农业模式，与种植户签订协议，从选种、播种、施肥、除草到稻米收购，由公司全流程专业管理。“运用这种方式，可以有效避免化肥、农药的滥用，提高稻米的品质和口感。”

随着时代的发展，高洁意识到，要想在市场中立足，必须进行工艺改良创新。在稻米筛选阶段，他改进传统方式，引入振动筛和磁选设备，确保杂质去除更彻底；在磨谷脱壳工序，摒弃了效率低下且易损伤米粒的传统工具，引进新型胶辊磨谷机，不仅提高了脱壳效率，还将米粒的破损率降低了10%；在谷糙分离阶段，引入先进的重力谷糙分离机和大米精选机，实现了谷糙的高效精准分离，使糙米的纯度达到行业领先水平；在碾米精磨环节，他将传统石碾碾米工艺与现代多道轻碾技术相结合，采用逐步轻碾的方式，并严格控制碾米过程中的温度和湿

度，使成品米的口感更加软糯香甜。

匠人传承技艺

除了在工艺上进行创新，高洁深知延续传统制米工艺的可贵，决心成为传承者和发扬者。

高洁积极与政府、宣传平台合作，开展制米工艺文化宣传。近年来，他多次受邀参加各类传统工艺赛事和非遗展示活动，现场演示制米工艺，吸引了众多观众的目光，让更多人了解九台五官屯贡米的历史文化和传统制米工艺的魅力，不仅提升了品牌知名度和美誉度，也为传统制米工艺的传承和发展注入了新的活力。

传承技艺，关键在人。高洁在企业内部建立了师徒传承制度，让新入职的员工在老师傅的教授下，逐步掌握制米工艺精髓。高洁时常到生产一线进行指导，将自己多年积累的经验和技艺毫无保留地传授给年轻一代。在他的努力下，一批批年轻的制米工匠脱颖而出，成为传承制米工艺的新生力量。

多年来，高洁以敬畏之心，推动着制米工艺的创新，成为杰出的传承者。如今，他依然在不断努力，让九台五官屯贡米这颗璀璨明珠，在新时代绽放出更加耀眼的光芒。

