

从表述之变看营商环境优化之道

沈 琪

打造一流营商环境是培育激发市场活力、增强发展内生动力的关键之举。

“又到了申报科技项目的日子,可打开十几个部门网站翻看政策,看了半天还是没搞懂小微企业能不能报、要准备啥材料”——政策散、解读难、申报繁,好政策往往“看得见、摸不着”……这,曾是不少企业办事人员的烦心事,也是惠企政策落地的“堵点”。而今,随着“宁夏政策计算器”数字化服务平台的出现,难题迎刃而解。

一个小小平台,却把多部门的政策碎片整合成结构化数据,织成一张惠企服务网,原本要花三四天琢磨的事,现在企业填写基本信息,几分钟就能拿到精准的申报清单,缺什么材料都标得清清楚楚。据了解,截至2025年底,该平台

已累计提供智能服务98.38万次,精准推送政策97598人次,真正实现了从“企业找政策”到“政策找企业”的跨越。

从“企业找政策”到“政策找企业”,看似简单的表述之变,折射出的却是一场深刻的治理变革——

它凸显出政策落实的“实”,让好政策不再“沉睡”。以往,分散在各部门的政策碎片如同散落的珍珠,企业发展需要什么、依托什么,还需耗费人力物力开展“地毯式搜索”。即便找到了,也常因解读难、流程繁而望而却步。这种信息不对称,不仅让政策红利大打折扣,更削弱了企业发展信心。相反,“政策找企业”,则像给政策安装了导航,不仅能主动对接企业需求,还让好政策从文件柜里走出来,真正落到企业生产经营的实处。

它彰显出政府服务的“变”,让办事不再绕弯。送政策上门,是政府服务从“被动等待”向“主动靠前”的转变,本质上是把企业的事当成自己的事。以往是

企业围着政策流程转,现在是政策流程跟着企业需求走——把拆解政策、匹配需求的“麻烦”留给自己,把找政策、报项目的“便利”让给企业,这种“变”,没有花架子,全是实打实的服务优化,正是服务型政府服务改革最该有的模样。

它传递出营商环境的“暖”,让企业发展更有底气。对企业而言,不用求人找政策,不用折腾报项目,疑问能及时回应,这份便利就是最实在的温暖。无论是“政策计算器”,还是其他惠企服务的优化,其意义远不止于具体便利,而是优化营商环境的关键一环——企业办事顺了、成本降了、信心足了,方能心无旁骛谋发展;而当这样的便利成为常态,营商环境的“软实力”自然会转化为经济提质增效的“硬支撑”。

今年是“十五五”开局之年,打造一流营商环境是培育激发市场活力、增强发展内生动力的关键之举。往回看,从升级“政策计算器”精准匹配惠企红利,到简化审批流程打通服务堵点,再到组

建“企业服务专班”破解发展难题,各地正以主动作为的姿态,交出属于自己的“营商环境答卷”。

但跑好优化营商环境这场接力赛,从不是一蹴而就的事。要让企业卸下“找政策、跑手续”的顾虑,能够轻装上阵闯市场、心无旁骛谋创新、凝心聚力拓赛道,就要继续做好“政策计算器”的服务文章,以绣花功夫把服务工作做扎实、做到位,让每一项政策和服务像“送快递”一样精准投递到企业手中;更要始终秉持“永远在路上”的服务定力,把主动靠前内化为政府服务的常态,让政策更新能及时同步、企业诉求能快速响应、发展难题能持续破解。唯有如此,才能找到留住企业、赋能发展的持久之道,为“十五五”开好局、起好步提供坚实保障。

中国新闻奖优秀专栏
宁报论坛

十年佳话，诠释籽籽连心情

宫炜炜



个民族的儿女,135名少数民族学子也在一个个宁夏家庭中找到了“此心安处是吾乡”的归属感;结亲互助也从共享社区的三户人家,延伸至百余户家庭、

十余个社区和众多自发参与其中的企业。这场“爱的双向奔赴”如同静水深流,展现出强大的内生动力与示范效应,构筑起民族团结最坚实、最广泛的

社会根基。

一诺十年,情深意长。这段十年“结亲”的温暖实践,是一次宝贵的基层探索;这段持续十年的“结亲”故事,更是宁夏各族群众手足相亲、守望相助的生动缩影。从闽宁协作的山海情谊,到今天社区里的“多民族一家亲”,宁夏这片土地,始终洋溢着民族团结的深厚基因与创新活力。无数鲜活实践证明,民族团结重在交心,贵在以心换心。唯有将心比心的真诚,才能浇灌出常开长盛的石榴花;唯有久久为功的耕耘,才能让共同体意识扎根于千家万户。

当前,宁夏正牢记嘱托、奋力创建铸牢中华民族共同体意识示范区。珍视并推广这样的经验,期待更多自发的“结亲”、自然的交融在塞上大地蔚然成风,让每一个社会细胞主动成为促进交往、交流、交融的节点,让每一个家庭都成为传递温暖的驿站,铸牢中华民族共同体意识便有了最广泛、最牢固的依托,民族团结进步之花也必将开遍宁夏山川,为强国建设、民族复兴汇聚起更加磅礴的力量!

第三只眼

十年光阴,一棵树苗可以亭亭如盖,一份情谊足以跨越山河。

2026年元旦前夕,一则暖心新闻拨动心弦:远在内蒙古自治区的民警巴特尔,给银川的“干爹妈”纪忠武、王菊茹老两口发来一段视频:“包银高铁开通了,以后我会常来常往,孝敬您二老。”

这声问候的背后,是银川市西夏区116户宁夏家庭与135名少数民族学子长达十年的“亲情”长跑。一段始于社区干部“闪念”的结亲互助,经过十年光阴沉淀,在日复一日的牵挂与奔赴中,浇灌出贺兰山下民族团结的繁花花海,谱写了一曲新时代“石榴籽”紧紧相拥的动人乐章,也让“铸牢中华民族共同体意识”这一宏大命题在一餐一饭、一来一往中变得可感可知。

铸牢中华民族共同体意识,绝非抽象的理念悬浮于空,其深厚的生命力,就孕育于具体而细微的人际互动与情感联结中,蕴藏在牙疼时的一碗热粥、考驾照时始终陪伴、返乡时的八宝茶、跨越千里回赠的藏文祝福中……如今,纪忠武、王菊茹老两口有了12个分属9

“彦宁香1”缘何闪耀“大米界奥运会”

本报记者 马 越

日前,在被誉为“大米界奥运会”——第六届国际米食味品鉴大会中国赛区总决赛上,宁夏选育的软米“彦宁香1”斩获金奖。这是继“宁粳43号”之后,宁夏水稻再度在全国顶级食味评比中摘得桂冠,不仅填补了宁夏软米品种领域的空白,更标志着宁夏在水稻育种领域实现了从“高产优质”到“高端食味”跨越的关键一步。

→ 在第六届国际米食味品鉴大会上,2378份样品一决高下。
↓ 科技人员在田间为水稻杂交去雄。
(本版图片均由受访单位提供)



2 七年攻关填空白

然而,这条路起初“无米可炊”。国内优质软米资源多在南方,生态适应性差,直接引进“水土不服”。转机出现在与沈阳农业大学教授吕文彦团队的合作,一方面是东北粳稻与宁夏生态类型更接近,另一方面源于一次“美味邂逅”。育种团队负责人王坚曾在全国品鉴中,对一款匿名大米留下深刻印象,后来发现正是吕文彦所育。王坚带回家请亲友品尝,广受好评。这次亲身验证,坚定了合作的信心。

真正的挑战在育种过程。食味育种是业界公认的难题:决定口感的因素复杂,犹如一个由多基因控制的精密网络;早期世代单凭植株外观无法判断品质,筛选如同“大海捞针”。每年盛夏三伏天,正是水稻扬花的关键期。王坚和同事顶着正午的高温高湿,在田间进行人工配组杂交,每季完成数百份组合,开启双亲基因

的重组之旅。

在吕文彦量身定制的高效育种路线图指导下,王坚团队开启了7年攻坚。他们采用“分子设计育种”理念,按照图纸精准组装优良基因。为与时间赛跑,优选组合被送到海南“过冬”加速繁殖,以快速扩大筛选群体。每年,都有4000至6000份材料在田间种植。从播种到收获,王坚和同事持续驻守,日复一日地观察、记录每一份材料的生长表现,在烈日、泥水中寻觅“最优解”。

经过数年连续筛选,待基因型逐步稳定后,最关键的美味考验来临。联合攻关团队邀请20位评价人员,从香气、外观、口感、黏性、回味五大维度进行专业“盲品”,优中选优。失败是常态,成千上万个组合被淘汰。最终,才从茫茫稻海中淬炼出集卓越食味、良好抗性于稳产性于一身的“彦宁香1”。

真正的品质,需要最严苛、最公正的试金石。被誉为“大米界奥运会”的国际米食味品鉴大会始于1998年,采用“仪器检测+专家盲评”的双重保险机制。所有参赛样品先经专业设备客观检测,再由国际资质专业评委完全盲评,仅凭视觉、嗅觉、味觉,对10余项指标逐一打分。

第六届国际米食味品鉴大会中国赛区竞争激烈,全国169个优质水稻产区选送的2378份样品齐聚一堂,软米组33个米样中强手如林,仅“软米之王”南粳46就有6个不同产区的样品参赛。

“这是我们‘彦宁香1’的首次亮相,对手都是久经沙场的名将,压力巨大。”王坚坦言。这份代表宁夏“出战”的米样,来自宁夏农科院永宁县望洪试验基地,采用与当地农民相同的直播方式种植,自然晾晒至标准含水量后碾成糙米寄往赛场,从初筛到闯入决赛,每一步都充满未知。

2025年12月16日11时,决赛现场气氛凝重。煮好的软米组米样在统一标准下蒸煮、装盘、随机编码,送入评审室。经过1个小时的反复盲评与比对,12时,当唱票声一次次念出代表“彦宁香1”的编码“15号”时,王坚和同事的期待化为激动——“彦宁香1”以11票的绝对优势赢得评审的味蕾认同,在金奖中排名第一。

这份荣耀的背后,是宁夏黄金风土与矢志不渝育种科技的完美协奏。宁夏平原赋予了这颗米无可复制的“灵魂”。巨大的昼夜温差,如同天然的“品质催化器”,极大地有利于干物质和风味物质的积累。纯净充沛的黄河水自流灌溉,提供了得天独厚的生长基底。秋季干燥少雨的气候,则让稻谷得以自然温和脱水,完美锁住原香。正是这份水土,将“彦宁香1号”优良基因中的“软、香、甜”潜力激发到了极致。

科技的赋能,让这片风土的潜力发挥到极致。“彦宁香1”的培育紧扣“为国育稻、为民种粮”的方针,王坚和同事成功平衡“食味优”与“抗逆强”“产量稳”的多重目标。品种在宁夏本地全周期选育,通过严酷自然环境的“压力测试”,确保良好的适应性和稳产性。它采用的直播种植和自然晾晒方式,正是宁夏最普遍、最经济的农艺措施,这意味着一粒“金奖米”,同时也是

“彦宁香1”夺得金奖,意义远超一枚奖牌。它是一张闪亮的“品质名片”,标志着宁夏大米正式迈入以“高端食味”为核心竞争力的品牌升级新阶段,为以高产、抗逆性强为核心的宁夏水稻,在高端食味米领域赢得关键话语权。”宁夏农科院相关负责人表示,这张名片,将直接冲击每斤数十元的高端消费市场,打破宁夏大米的价格天花板,与国内其他顶级产区形成差异化竞争。

目前,“彦宁香1”的市场对接已取得积极进展,育种团队已与多家种子子公司、大型企业展开深入洽谈,核心策略是“先稳基础,再拓市场”。首要任务是利用有限的原种,加速多代扩繁,并建设标准化核心种植基地,从源头确保稻谷纯正。同步推进的,还有与加工企业共同制定精细化的收储、加工、包装标准,并启动品牌建设。市场切入将首选高端渠道,如精品超市、高端生鲜电商、星级酒店等,以树立品牌形象。下一步将开发以软米为原料的高附加值产品,延长产业链。

王坚透露,对于消费者而言,要想品尝到这款金牌软米,还需些许耐心。从种子扩繁、规模化订单种植,到标准化加工、品牌上市,整个过程预计需要2至3年。

展望未来,围绕这颗“金牌种子”,一条从“实验室”到“百姓餐桌”的高效产业链正在加速构建,“彦宁香1”市场策略清晰指向高端化,有望成为代表宁夏大米顶尖品质的新名片。



装盘
随机编码,进入评审。
米样在统一标准下蒸煮、

1 黄金配比得好米

“煮好的米饭放凉后依然松软弹滑,入口带着自然米香,咀嚼时还有清甜回甘。”第六届国际米食味品鉴大会评审团的反馈评价,精准勾勒出“彦宁香1”的独特魅力。米饭的口感,很大程度上取决于其中直链淀粉的比例和结构。普通粳米的直链淀粉含量通常在15%—20%。而此次夺金的“彦宁香1”所属的软米,则是一类科技含量更高的新型稻米,其直链淀粉含量被精准调控在5%—15%的黄金区间。这使得它兼具了糯米的软糯与粳米的Q弹,呈现出“软而不烂、富有弹性、冷后不易回生、饭粒晶莹剔透”的独特品质,堪称“半糯米”。

正因如此,软米长期占据高端大米市场,售价普遍达到每斤数十元,5公斤装价格区间在150元到300元不等,既是日常煮饭熬粥的佳品,也是制作饭团等冷食料理的理想原料。

在国内软米市场中,南粳46、沪软1212等品种早已声名鹊起。而“彦宁香1”的横空出世,不仅在品质上与这些知名品种比肩,更带着宁夏引黄灌区独有的风土印记。

“软米的稀缺性在于其对品种特性和生长环境的双重要求。”宁夏农林科学院农作物研究所水稻育种专家王坚解释,直链淀粉、蛋白质含量是决定软米口感的关键指标,最佳比例还需要适宜的土壤、水源和气候条件配合。“彦宁香1”直链淀粉含量精准控制在8%—10%的最优区间,兼具宁夏大米“粒圆、色洁、油润、味香”的传统优势,最终形成“香而不烈、糯而不黏、甜而不腻”的独特风味。

回溯宁夏稻作史,《宋史·夏国传下》早有“其地饶五谷,尤宜稻麦”的记载,清代《宁夏府志·物产》盛赞宁夏大米“如珠似玉,晶莹剔透”。西北农林科技大学学者高如嵩说:“宁夏大米素以品质优良而著称,明显受惠于优越的气候因素,宁夏确实是一块既利于高产又利于稻米优质的不可多得的宝地。”

3 风土科技共奔赴

4 塞上大米新名片