



陈宏琴在煮汤圆



陈宏琴为顾客端上汤圆

元宵节当天，早7时许，田家庵区北菜市老街刚刚苏醒，陈宏琴汤圆店的高腰锅已升起袅袅白烟……

这家位于老红旗照相馆对面、夹杂在多家店铺中间、面积约10余平方米的小店，门头斑驳，略显年代，但其后墙上一幅笔力遒劲的“百年老店”书法作品，却让此店显得格外不同。

三排桌椅、一个操作台、一口煮汤圆的圆口高腰锅、一个泡沫保温箱和一个小置物架，几乎是小店的全部家当。店主陈宏琴系着围裙，将糯米团搓成马蹄瓜大小的疙瘩，再捏口装馅团圆，动作利落得如行云流水。

“这手艺是爷爷传给我婆婆，我婆婆再传给我的，三代人，一百年了。”陈宏琴告诉淮河早报、淮南网记者，“她家汤圆店最早开在寿县正阳关，婆婆那一辈搬到北菜市。米酒汤圆看着简单，水、汤圆、米酒三样，可功夫全在看不见的地方。”

陈宏琴介绍，她家的糯米面是本地糯米，全水磨磨制，这样能做到汤圆入口既弹又韧。馅料更是独门绝技，桂花糖中掺入陈皮碎，甜中略带一丝苦，正是这抹“苦”和这味花香，中和了米酒的醇厚和糖的甘甜，让口感层次分明。

煮汤圆的火候也是学问。铁锅中的水需保持“虾眼沸”——即水面泛起细密气泡如虾眼，此时下汤圆，中火慢煮，待圆子浮起后再点一次冷水。陈宏琴盯着锅沿腾起的热气：“多煮一分则烂，少煮一分则生，全凭感觉。”

上午7时30许，小店迎来第一波食客。一碗米酒汤圆6元，白瓷碗中浮着十颗莹润如玉的圆子，米酒汤清亮微黄。老顾客徐女士呷一口汤，眯起眼：“这陈皮味桂花香，别处可难找！”

远道而来的食客张女士吃完后习惯再打包几盒生汤圆，“带回家煮，韧劲儿一点不减，我们全家人都爱这一口，今天元宵节，正好吃它。”置物架旁，保温箱里陈宏琴头天晚上包好冷冻的汤圆，以肉眼可见的速度在减少。

近些年，也曾有人劝过陈宏琴将店铺搬到新城区或增加馅料种类，但都被陈宏琴一一婉拒。陈宏琴说：“老顾客就认这口原味，是家的味道，有的人从小吃到大，虽然现在离开淮南了，但逢年过节还大老远地带着家人来吃，我搬走了，他们往哪找呢？”

一位吃过陈宏琴家米酒汤圆的网友曾这样感叹：这碗汤圆，承载的不仅是她家三代人的生计，更是一方水土的味觉记忆。正如淮南这座城市——既有《淮南子》的哲思，又有豆腐宴的烟火；既守着楚文化的高古，又纳着南北交融的鲜活。小小汤圆，恰是这时光褶皱里温热的注脚。

「黑科技」下乡一天丈量58户209亩耕地 一场科技与人才的双向奔赴

本报记者 廖凌云 摄影报道



东南大学网络空间安全学院“码上有地 筑梦乡途”寒假社会实践团队在安塘村开展土地测量

寒假余额不足，但东南大学网络空间安全学院“码上有地 筑梦乡途”寒假社会实践团队，却在这个假期交出了一份特别的“寒假作业”——他们带着“黑科技”回到家乡淮南，用无人机和RTK（实时运动测量）技术为乡亲们“丈量”土地，为乡村振兴注入青春力量。

在大通区孔店乡安塘村，团队成员顶着寒风，操作着无人机在田间地头穿梭。伴随着螺旋桨的轰鸣声，无人机精准地拍摄下每一块农田的影像，而RTK（实时运动测量）技术则实时定位，将数据精确到厘米级。仅用一天时间，他们就完成了58户农户、209亩耕地的测量工作，效率之高、精度之准，让村民们连连称赞。

“以前测量土地要扯着皮尺花好几天时间，现在几个小时就搞定了，而且数据还特别准确……”农户郑智章兴奋地说。更让村民们惊喜的是，这些“黑科技”不仅测量速度快、精度高，还能为土地确权、流转和规划提供可靠依据，为后续推广电子证照应用打下坚实基础。

近年来，安塘村在孔店乡党委、政府的指导下，积极推进土地流转整合和高标准农田建设，目前已完成800多亩农田的改造升级。改造后的“小碎地”变身“大农田”，通过大规模机械化作业，降低了经营成本，提高了农民收入。而此次“码上有地 筑梦乡途”团队的到来，更是为乡村振兴插上了“科技翅膀”。

“这些大学生不仅技术好，而且服务态度特别好，帮我们节省了工作经费，还让村民们对土地管理和电子证照有了新的认识。”安塘村相关负责人对团队成员的表现赞不绝口。

“科技不仅是工具，更是助力乡村振兴的桥梁。我们要让农民感受到实实在在的便利。”团队负责人周端阳说道。这支团队中，有4名成员是淮南籍学生，具备扎实的计算机与网络技术的专业知识和良好的团队协作能力。他们怀揣着对家乡的热爱，利用所学专业知识，为家乡发展贡献力量。周端阳说：“这次实践让我深刻体会到，乡村振兴需要科技与人才的双向奔赴。未来，我希望用专业知识为推动家乡的乡村振兴贡献自己的力量。”

