

首批越冬“贵客”已抵达！

6只白天鹅用翅膀为大龙湖生态“一键三连”

本报讯（记者 雷英）近日，初冬的大龙湖迎来一批尊贵的“客人”——6只洁白优雅的白天鹅。它们的翩然而至，正式拉开了今年候鸟在大龙湖越冬的序幕，也为这幅秀丽的山水画卷注入了无限的生机与灵动。

据本地资深鸟类爱好者徐先生介绍，11月9日清晨6点30分，在晨雾氤氲的大龙湖情人湾，6只白天鹅穿过薄纱般的雾霭，自东北方向飞来，最终降落在波光粼粼的湖面上。它们体态婀娜，时而悠然游弋，时而引吭高歌。优雅的身影与湖光山色相映成趣，构成一幅和谐美丽的自然图景。

因清晨雾气较重，为清晰观测，当日上午10点，徐先生再次来到大龙湖，在玉璋广场附近的湖面上再度寻觅到了这6只精灵的身影。经过短暂休整，当日下午2点43分，这群白天鹅于湖面腾空而起，在空中盘旋一圈后，向东南

方向飞去。

徐先生表示，作为国家二级保护动物的天鹅，每年都会有数批途经大龙湖落脚休憩，少则几只，多则几十只，而这6只“先行者”，正是今年到访的首批“贵客”。

天鹅对栖息地的环境要求极为苛刻，被视为生态环境的“监测员”与“指示物种”。它们的每一次驻足，都是对当地生态环境最有力的“投票”。天鹅对大龙湖的青睐，绝非偶然。正是这片水质清澈、食物充足、安宁祥和的生态绿洲，成为了候鸟迁徙途中不可或缺的“服务区”与“加油站”。

从苍鹭、斑嘴鸭、鸬鹚等常见水鸟，到如今翩然而至的天鹅，越来越多的鸟类正用翅膀为大龙湖的生态变化“投票”。而附近居民与摄影爱好者们也自觉保持着“远远观看、静静记录”的默契，以不打扰的方式表达着对远方来客



6只白天鹅穿过薄纱般的雾霭，落在波光粼粼的湖面上。

的尊重与爱护，展现了人与自然是和谐共生的文明风尚。

这群天鹅的到访，不仅是一场视觉的盛宴，更是一堂生动的生态公

开课。大龙湖，正以其日益提升的生态环境，书写着人与自然是和谐共生的美丽篇章，成为万千生灵眷恋的一方乐土。

通讯员 徐保卫 摄

家乡味道·一味一故乡

这把炒瓜子藏着是一部奋斗史

◎元春

小时候，总盼着秋天的到来。一入秋，街上就飘起炒货的香气——炒花生、炒瓜子、炒栗子……那热烘烘的气味，带着焦香，像是季节发出的美食信号。我妈经常会从街上买回新炒的奶油味瓜子。刚出锅的瓜子还带着铁锅的余温，颗粒饱满的果仁裹着薄脆糖衣，用门牙轻轻一嗑，“咔”的一声脆响，奶油的甜润混着瓜子本身的坚果醇香，在舌尖层层散开，每一口都是满足。

这份零食快乐，可以从秋天一直延续到过年。除夕夜里，一家人围坐在一起，桌上摆着花生、糖果、点心，最不能少的，是一盘瓜子。奶油味、五香味、原味……随意挑选，各有风味。虽然吃多了容易上火，但每次嗑起来就停不下来。一颗接一颗，一直吃到嘴巴发干。

后来我去外地上学，每到秋天，还是会习惯性地买点炒瓜子。有一回，在校门口，听见熟悉的家乡话，循声望去，竟是徐州老乡在摆摊卖炒货。我上前与他闲聊起来得知，他来自邳州。他笑着说：“姑娘，你爱吃的这瓜子，十有八九是咱邳州人炒的。”后来，我才知道，全国八成的炒货生意，都来自邳州市邹庄镇。这看似平常的零食背后，还藏着一部地方奋斗史。

如今的邹庄镇是名副其实的“炒货之乡”，几乎家家户户都干炒货，当地还有“一把铲子一口锅，瓜子炒遍全中国”的说法。许多炒货店甚至做成了“网红店”，据统计，年前的旺季，一些店家每天能卖2000斤到3000斤瓜子，最

高时一天能卖上万斤。

然而历史上的邹庄镇，一直饱受自然灾害之苦。邹庄镇邹埠村的老人们还记得，村里的土地大多在分洪道内，夏天一场大暴雨，很可能一年的收成就没了。靠天吃饭的百姓，不得不背井离乡。

1979年春，邹埠村50多岁的农民邹训生，召集本村几个人商量外出谋生。最后，他们决定带着锅和铲，到大城市去卖炒货。当时，邹训生8个人揣着50.4元，骑着4辆破自行车，沿路讨着饭去闯大上海。在上海干了3个月搬运工，他们把做苦力挣的钱凑在一起，在农贸市场的角落里垒起了锅，开始卖炒货。这一年，他们每人分了600多元回家过年。

1980年，春节过后，附近几个村的农民，一下出去了360多人去上海炒货“淘金”。开始时是家族式的一起外出炒货，后来慢慢延伸到周边的村和乡镇，甚至连山东省兰陵县、郯城县的人也加入了“炒货群”，规模逐步扩大。

早期的邳州炒货人，走的是最传统的路子。一根扁担，两头挑着炒货，走街串巷。炒货的原料很简单——花生、瓜子、蚕豆，秘诀全在火候和翻炒的功夫上。

木柴火、大铁锅，一铲一铲地翻动。瓜子在大铁锅里跳跃，噼啪作响，香气四溢。这看似简单的动作，藏着经验和技巧——火大了会糊，火小了不香；翻炒要均匀，时机要精准。

慢慢地，邳州人炒的瓜子在城市里有了名气。从上海的弄堂到扬州的小巷，人

们开始认准这些带着苏北口音的炒货摊。生意从摊贩变成小店，从小店变成大店。到了上世纪90年代，上海、杭州等大城市里，90%的炒货店都是邳州人开的。

炒货改变了邹庄人的命运。最直观的变化是家乡的房子。每年的夏天是炒货淡季，却是邹庄镇最繁忙的时候——在外做生意的人纷纷回乡盖房。村民们按照在全国各地闯荡时见识到的建筑风格，盖起了各式各样的“别墅”。

村里的停车场更是让人惊叹。逢年过节，挂着全国各地牌照的豪车扎堆停放，一个小小的邹埠村，就有400多辆私家车。

更深刻的变化在产业本身。邳州炒货完成了从“货担子”到“连锁店”的蜕变。

2020年10月，邳州市区闽江路开出了第一家“邳州炒货”品牌授权店，编号“00000”。这标志着邳州炒货正式开启品牌化、连锁化之路。从花生、瓜子，到核桃、碧根果、开心果、银杏……炒货的品类愈加丰富多样。如今，邳州炒货已注册品牌，在全国各地开启了连锁店，全国已有300多家加盟店，零售门店超过4万家。炒货师傅们或选择做炒货师傅，或建起工厂，成为“三只松鼠”“洽洽”“来伊份”等行业巨头的产品供应商。

进入电商时代，邳州炒货又一次走在了前面。

在邹庄镇建设的炒货电商直播园里，传统的炒制场景通过手机屏幕呈现

在全国消费者面前。木柴火、大铁锅，最传统的制作方式香飘四溢，不同的是，旁边多了一部直播的手机，让从业者们实现“人在家中坐，货卖全中国”。

为抢抓直播风口，邹庄镇提出了“三园一店”发展战略：原材料种植园、炒货产业园、电子商务园和品牌授权店。探索“镇+村+企业商户+农户”四级联动模式，让传统产业提质增效。

一包包坚果不仅炒进了网络世界，还培育出了像“苏太太”这样的知名企业。邳州炒货的年销售额占全国行业的15%，约400亿元，“邳州炒货”这个金字招牌也越擦越亮。

从前，邹庄人因为贫穷，背着锅铲离乡；如今，他们因为炒货，带着技术和资金回乡。这把铲子、这口锅，铲平了通往全国的生财之路，翻滚着生活的酸甜苦辣，更烘烤着邳州人的梦想。

深秋时节，当我再次抓起一把瓜子，听着那熟悉的“咔咔”声时，品味到的不再仅仅是瓜子的香。每一颗瓜子，都藏着一个背井离乡的故事，一个艰苦奋斗的传奇，一个关于故乡如何在闯荡、又如何回归故土的轮回。

这把瓜子，炒热的是全国大市场，更炒出了千千万万游子对故乡的眷恋。炉火依旧，翻炒不停，邳州人用最朴实的方式，给出了乡村振兴的生动答案——无论走得有多远，故乡的味道，永远是最深的眷恋。

分享你的“家乡味道”

为了让市民更直观地感受乡土风味，徐州报业传媒集团重磅推出“家乡味道”徐州农特产品征集推广行动，通过线上线下活动打通优质农产品从田间到舌尖的“最后一公里”，让徐州好物走进千家万户。登录徐报集团自主创办的“彭橙GO”线上商城（扫描左侧二维码），更多好物一键到家！



扫码选购，品尝家乡味道