

跟着“苏超”游无锡

8月16日,“苏超”第九轮,无锡队将坐镇主场,迎接徐州队的挑战。

这次比赛,是太湖之滨与彭城大地的深情对话,是千年运河串联起的南北两座名城,在现代绿茵场上的激情碰撞。一座以水为骨,柔中藏锋;一座以火为魂,烈里生醇。当开场的哨音响起之时,太湖的粼粼

波光与彭城的豪迈气韵,将在绿茵场上交织成一场精彩对决。

亲爱的徐州朋友们,在为球队呐喊助威之余,不妨走进“太湖明珠”的温柔怀抱。这里的湖光山色、舌尖美味与满满诚意,正热切期待您的到来——诚邀共赏江南秀色,同品吴地风情!

详见 04 版

宋乐伟在调研医药健康创新产业集群发展情况时强调
坚持创新驱动 优化产业生态
全力推动医药健康产业高质量发展

本报讯 (记者 魏宁)8月13日,市委书记宋乐伟专题调研医药健康创新产业集群发展情况,强调要深入学习贯彻习近平总书记对江苏工作重要讲话精神,坚持创新驱动,强化主体培育,优化产业生态,促进科技创新和产业创新深度融合,全力推动医药健康产业高质量发展。市领导龚维芳、吴卫东参加相关活动。

江苏万戎生物医药科技有限公司聚焦基因治疗领域,专注于新一代溶瘤病毒、抗肿瘤基因治疗药物及治疗性肿瘤疫苗的开发。宋乐伟深入企业实验室,详细了解技术研发、成果转化等情况,鼓励企业发挥技术平台优势,以创新成果引领行业发展、增强竞争

优势。

江苏颐海药业有限责任公司前身为徐州淮海制药厂,其生产线基本涵盖现代中药常用剂型。宋乐伟实地察看企业生产车间,仔细询问技术工艺、企业创新等情况,希望企业抢抓国家促进中医药传承创新发展政策机遇,加大中药研发投入,不断拓展市场空间。

徐州科诺医学仪器设备有限公司致力于高科技医疗电子产品研发、生产、销售及服务,其多款产品在行业内率先通过欧盟 CE 和美国 FDA 认证。宋乐伟走进展厅、研发中心和生产车间,听取企业经营发展、关键技术攻关、产品应用等情况介绍,勉励企业加大创新力度,积极探索 AI 赋能,巩固行业

领先地位。

景泽生物多肽及融合蛋白生产项目聚焦辅助生殖和眼科两大领域,搭建细胞株开发、评价、筛选、优化的前期发现平台和中试生产平台,布局高技术壁垒生物类似药。宋乐伟现场察看生产线和实验室,了解技术工艺、新药研发等情况,希望企业发挥核心产品、技术优势,推动在徐项目创新发展、茁壮成长。

江苏铭镜医疗科技有限公司是区域首家全流程内窥镜设计、生产企业。宋乐伟来到企业生产车间,察看内窥镜全流程生产线,了解生产工艺、市场订单等情况,鼓励企业持续强化科技创新,研发更多新型高端诊疗设备,更

好满足人民群众健康需求。

宋乐伟在调研中指出,“十五五”时期,医药健康产业既是我市现代化产业体系的重要支撑,也是加快培育发展新质生产力的有力抓手。要着力推动创新融合,发挥科教人才、医疗资源、产业基础等优势,深化产学研合作,打造一流创新平台,强化关键技术攻关,锻造产品核心竞争力。要瞄准产业主攻方向,围绕生物药、化学药、中药、医疗器械等重点领域,充分发挥龙头企业引领作用,鼓励中小企业深耕细分赛道,不断提升市场占有率。要强化综合服务保障,增强政策精准性,持续优化营商环境,推动医药健康创新产业集群蓄势聚合、发展壮大。

让城市发展成果更多惠及人民群众
沈峻峰调研城市建设和治理工作

详见 02 版

“中央大脑”提升生产效率 20 %
实现全流程自动化智能化管理

本报记者 周翔宇

源消耗的智能调控,一切尽在掌握。

更值得一提的是,绿健棠张工厂已构建了从牧场到餐桌的“透明脉络”。

“我们奶源基地的每头奶牛,都有自己的电子档案,每天的产奶量、健康状况、奶质情况,都实时上传至全套引进的智能管理平台。”工厂相关负责人介绍,“进入生产环节后,从预处理到灌装的全流程都处于智能监控中,微生物、营养成分等关键指标也会在线检测。”

这位负责人告诉记者,一包牛奶,从原料奶到半成品,再到成品,有 30

余个大类 100 多个项目要进行严格检测。生产完成后,还会通过二维码技术绑定物料与成品,实现从原料到成品的全过程追溯,保障食品安全。

在后道包装生产线上,智能装箱机器人正精准将产品放入空箱内,然后码垛机器人驱动夹具将装满产品的箱子快速放置在托盘上,再由工人利用叉车将码好的箱子取走。

“在我们这条生产线上,机器人装箱、码垛的自动化程度比较高,成品能及时送入冷库,确保产品品质稳定。”

后道包装生产线相关负责人说,“全流程基本无人工参与,在降低员工劳动强度的同时,还减少了作业过程对人员的伤害风险。目前,生产线上共有工业机器人 13 台套。”

据了解,这座在 2022 年时投入 7.8 亿元打造的绿色液态奶智能工厂,已实现从原料进厂到成品出厂的全流程自动化、智能化管理,获评 2025 年江苏省先进级智能工厂。相较过去,生产效率提高约 20%,单位产品成本降低约 5%,质量合格率 100%,能源利用率提升 10%。

消费新观察

三张账单看“文旅成色”

本报记者 周翔宇

连日来,气温时高时低,天气时晴时雨,徐州的旅游热度却始终高涨。

来自五湖四海的游客纷至沓来,他们穿梭街巷、选购好物、品尝风味、探访美景……每一笔消费都像跳动的音符,共同奏响徐州文旅产业蓬勃发展的乐章。

这些消费背后藏着怎样的难忘故事?记者走近几位来徐游客,听他们细数在徐州的消费经历,从账单中探寻这座城市独特的文旅魅力。

176元 在烧烤中遇见城市烟火气

“去徐州吃好吃的。”这是许多游客奔赴徐州的直接理由。

徐州是一座遍布美食的城市,游客们抵达后,最先奔向的常常是富国街。这里大量美食扎堆汇聚,足以满足南来北往游客的期待。

在一家烧烤店门口,记者碰见了从浙江来的王诚一家三口。他们刚从店里出来,手里还拎着个打包袋。

“本来打算去网上推荐的网红店尝尝烧烤,可到了才发现,根本排不上队。只好找了家刚好有空位的。”王诚笑着说。

“羊肉串、腰子、五花肉……我点的时候心里没底,便向其他食客请教,他们都热心推荐,最后一共花了 176 元。”王诚感慨道,“徐州人很热情,本地菜也好吃。”

随着文旅蓬勃发展,在徐州,烧烤已成为一张闪亮的城市名片。近年来,徐州烧烤行业的众多商家,从食材供应、烹饪技艺到服务环境,进行了全方位提升。在大众点评 5 月中旬公布的 2025 大众点评必吃榜中,徐州有 20 家餐饮店入围,其中烧烤商家占了 4 家。

同时,借助网络平台的宣传推广,徐州烧烤吸引了越来越多游客的关注。小红书“徐州烧烤”单条话题的浏览量高达 1.5 亿,相关讨论超过 72 万条。

像王诚这样,为了一顿烧烤专程来徐州的游客不在少数。他们在品尝美食的过程中,感受到了徐州人的热情豪爽,也对这座城市留下了深刻的印象。

在户部山街区的一家文创店里,来自湖北的李悦晴正精心挑选着纪念品。冰箱贴、尺子、便签本等,琳琅满目的文创产品让她目不暇接,很快,一款特色冰箱贴吸引了她的目光。

这款冰箱贴设计精美,以徐州汉画像石为元素,将古老文化与现代创意巧妙融合。“我觉得冰箱贴很有纪念意义,既小巧便携,又很能代表当地的文化特色。我到每个城市都会买冰箱贴,会选择最能代表这座城市的文创产品,作为旅行纪念。”

说话间,李悦晴又发现了一款云龙山造型的冰箱贴,“昨天刚爬过云龙山,风景很好,登上观景台,可以看到城区的景色,特别有感觉。”

两件冰箱贴合计 37 元,付款后,李悦晴举起它们,以人人来往的街巷为背景拍了张照。“先发个朋友圈,看看朋友们有没有喜欢的,要是有,我也帮她们带一点。”

(下转 02 版)

彭城新语

让“徐州味道”品出“新滋味”

石文

近日,位于彭城七里“土城汉风”片区的徐州饮食文化博物馆开始试运营。作为全市首家全场景、沉浸式主题餐饮文旅项目,这处美食文化空间将数百种本地美食汇聚一堂,更融民俗传承、文化展示、场景体验于一体,为徐州文旅版图添上了浓墨重彩的一笔。

美食的集结,是对城市味觉记忆的温情守护。徐州的饮食文化,藏在地锅鸡的醇厚里,蕴于把子肉的浓香中,飘在烧烤的烟火气内。过去,要遍尝这些风味,需在街巷间辗转寻觅。如今,徐州饮食文化博物馆通过 70 余个特色铺位的分层布局,将非遗小吃、网红美食等有机整合,市民游客穿行其间便能一站式打卡体验,使“徐州味道”从零散印象凝聚为鲜明的文化标识。

演出的融入,让饮食体验升华为深度的文化感知。在徐州饮食文化博物馆,不仅可以品鉴地道美食,更能沉浸于精心编排的文化场景:环形舞台再现的汉风宴饮礼仪,生动演绎着彭城的千年风雅;互动区的传统游戏体验,拉近了古今距离;水榭戏台的丝竹

乐舞,则为美食平添了诗意的韵律。“品美食”与“赏文化”的有机融合,打破了饮食的浅层功能,使无形的历史文脉通过鲜活场景变得可触可感,文化感知于沉浸体验中自然生发。

当舌尖的旅程结束,文创区的巧思又将记忆延续。地锅鸡毛绒玩具,带有汉画像石等徐州元素的冰箱贴……精心设计的文创产品巧妙地吧文化符号转化为可携带、可传播的城市记忆,将徐州独特的汉风古韵与饮食精髓远播四方。

守住老味道,是对历史的敬畏;融入新场景,是对时代的回应。要想让“徐州味道”品出“新滋味”,需要在守正与创新中找到平衡:既要守护好本地美食的本真技艺,让“徐州味道”不失风骨;也要不断迭代场景体验,用“新滋味”吸引更多。徐州饮食文化博物馆的运营,彰显了以文化赋能饮食、以饮食承载文化的深层逻辑。期待这座地标在坚守中沉淀底蕴,在创新中拓展边界,让徐州的饮食文化既留住本真味道,又传递时代活力,成为激活城市文旅发展的强劲引擎。

