

产销旺丰收

打造“蘑菇王国”
科技赋能奏响富民强业曲

在徐州经开区徐庄镇,一排排现代化蘑菇大棚整齐排列,空气中弥漫菌类特有的清香。这里,是千菇园现代农业有限公司的种植基地,也是总经理崔广浩精心打造的“蘑菇王国”。

“你看这鸡腿菇,形状像鸡腿,肉质似鸡丝,嫩滑又鲜美,是我们这里的明星产品!”崔广浩随手拿起一株饱满的鸡腿菇,语气中满是自豪。从1996年跟随父亲学习种植平菇、金针菇,到如今成为全国鸡腿菇头部供应商,他的菌菇创业路,可谓一路艰辛一路歌。

最初,崔广浩只是试种了200平方米的鸡腿菇。为攻克种植难题,他跑遍各地请教专家,查阅大量资料,反复试验配料比,终于突破出菇瓶颈。如今,千菇园种植面积已超200亩,全年鸡腿菇产销不断,年产量可观,年产值突破1200万元。

“菌包是蘑菇的‘摇篮’,更是我们高产的关键。”崔广浩介绍道,在千菇园的菌包车间里,自动化设备高速运转,玉米芯等天然原料经过装袋、化作一个孕育生机的“生命包”。依托自主研发的菌包和智能化环境控制系统,鸡腿菇实现一年收获六轮,日产量高达3吨。

在原有种植规模基础上,千菇园还扩建了600平方米的“5G智慧蘑菇农场”。借助物联网技术,舱内温湿度由智能系统自动调节,鸡腿菇产量较传统种植提升25%。

产学研深度融合为企业注入持续动能。千菇园与江苏省农科院、江苏师范大学等院校合作,重点攻关覆土栽培、灵芝培育等技术,目前已拥有15项专利,还牵头编制了《鸡腿菇绿色栽培技术规程》徐州市地方标准。其鸡腿菇、榆黄菇等产品更拿下有机认证,品质获得权威认可。

种得出,更要卖得好。千菇园紧跟市场趋势,打通线上线下双销售渠道;线下依托批发零售稳定输出,线上通过直播带货、电商平台同步发力;公司还自建同城配送专线,构建起从制种、栽培到加工、销售的全产业链条。

不仅如此,千菇园还积极拓展菌菇文化、研学体验等新业态。菌菇学堂、菌菇餐厅、露营基地等项目,吸引众多家庭和学校团体前来打卡,逐步建成集科普教育、休闲体验于一体的菌类文化基地,为传统农业注入新活力。

展望未来,崔广浩信心满满:“我们正在攻关保鲜技术,将来我们的鸡腿菇不仅要走向全国,还要推动机械化种植,持续提升产能,让小蘑菇真正成为富民大产业!”

发展“鹦鹉经济”
特色养殖拓宽乡村振兴路

在新沂市马陵山镇,一阵阵清脆的鸟鸣声背后,藏着一个年产值数百万元的“金色产业”。95后青年苗伟明的返乡创业故事,正带动这座苏北小镇发展现代化宠物经济,成为推动当地经济发展的新引擎。

苗伟明毕业于畜牧专业,深耕动物医学领域多年。几年前,他敏锐捕捉到宠物市场的巨大潜力,毅然回到家乡马陵山镇,创办徐州市金灵羽农业发展有限公司(以下简称“金灵羽”)。从玄凤、虎皮鹦鹉等常见品种起步,逐步涉

足高附加值鹦鹉的人工繁育领域。他积极申请并成功获得“人工繁育国家重点保护野生动物资质”,实现从兴趣到专业、从个人创业到产业带动的转型。

经过5年技术攻坚,金灵羽在鹦鹉疾病防控、人工孵化等环节取得突破,目前,拥有鹦鹉3000余只,金凤鹦鹉、葵花凤头等高价值品种年繁育超200只,个别稀有品种价值达4万元。

在金灵羽,每间笼舍都像一座“鹦鹉豪宅”,铁链、树木、玩具一应俱全。“这些设施不是为了好看,而是模拟自然环境,防止鹦鹉出现抑郁甚至自残行为。”这种人性化养殖模式,让他培育的鹦鹉成为多家动物园和研学基地的“明星”。

金灵羽的成功,也带动越来越多的乡亲加入鹦鹉养殖这条产业链。在马陵山镇,已有超十户农户投身鹦鹉养殖;放眼全市,相关养殖户扩展至30多户。花厅村养殖户相峰饲养虎皮、玄凤鹦鹉400对,年利润突破20万元;年桥村相关电商店铺单日销量最高能达到8000只,宠物经济真正成为群众致富的新路经。

目前,金灵羽通过种鹦鹉培育养殖户提供优质种苗,养殖户再借助电商走向全国销售。苗伟明表示,金灵羽未来还将聚焦产业链延伸,计划研发专用饲料,设计定制笼具,打造“育种—饲养—销售”一体化闭环。马陵山镇党委副书记纪晓云表示,镇上将以鹦鹉养殖为切入点,推动宠物产品生产、研学游等二、三产业融合发展,进一步夯实乡村振兴的产业基础。

一只鹦鹉,不仅唤醒了乡村发展活力,更串联起一条日益丰富的特色产业链。马陵山镇凭借“鹦鹉经济”振翅高飞,正谱写一曲乡村振兴的崭新篇章。

创新“吊种南瓜”
高效种植植就富民增收路

“南瓜居然还能吊着长!”走进丰县华山镇小史楼村的种植大棚,藤卷蜿蜒爬满,硕大的墨绿色南瓜并非坠于地面,而是被轻巧地悬挂在半空,随微风轻轻摆动,宛如一排排风铃。

“这不是普通的南瓜,是‘挂’在高处,‘长’在精细化管理的精品!”种植户毕思永一边检查藤蔓生长情况,一边介绍。2022年,他大胆尝试创新种植方式,将南瓜藤牵引至特制的立体支架上,实施“空中栽培”。

这一看似“不走寻常路”的做法,却带来了意想不到的成效:空中种植让南瓜通风更畅,光照更足,病虫害减少,结出的南瓜个个外形匀称、色泽鲜亮,最长可达1.5米,口感比普通南瓜更绵密扎实,深受市场青睐。

如今,“吊种南瓜”已成为小史楼村的一张特色农业名片。今年,毕思永将种植规模从原来的20多个大棚扩展至46个,亩产突破6万斤。

“这里空气好,环境美,就像天然氧吧,我们常来放松。”市民周娟的感受,道出了许多游客的心声。为进一步提升文旅吸引力,镇上正打造“三点一线”银杏旅游观光带,整合石家临水公园、安店庄园和港西银杏姊妹园,形成一条融合生态观光、文化体验与休闲度假的特色旅游线路,持续释放文旅消费潜力。

“我们卖的不只是咖啡,更是一种生活方式。是乡村人对品质生活的向往。”袁苏楠说道。在他看来,乡村不仅需要产业的振兴,更需要文化的焕新和生活方式的升级。

袁苏楠计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。他计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。他计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。

椒、茄子等多元蔬果的产业体系。此外,还发展了70亩优质梨园和200亩食用菌基地,构建起多层次、可持续的现代农业格局。

从传统耕作到科技赋能,从小户零散种植到规模化订单化运营,小史楼村用一根藤蔓“吊”起了乡村振兴的新希望。这片土地上的“吊种南瓜”,不仅“荡”出了一条生态高质、强村富民的现代农业发展之路。

深耕“银杏产业”
“金色名片”引领镇域发展新程

初秋时节,邳州市港上镇的银杏林依旧郁郁葱葱。再过不久,随着秋意渐浓,叶片将悄然染上金黄,铺出一条条“黄金大道”,吸引无数游客到此驻足观赏。而在诗意的风景背后,是一场以银杏为轴心的产业变革。从苗木种植到精深加工,再到文旅融合,港上镇走出了一条“以杏富镇、以杏兴业、以杏惠民”的特色发展新路。

“这些银杏树将发往全国各地,这个月已经安排了十多车订单了。”在港上镇一家银杏苗木交易合作社,经理石荣志正接待客户。他负责港上镇银杏合作社,成为首批入驻商户,店门口的9座石砖堆砌的园包也是村里给“安排”的。

转到小巷另一侧,下沉式广场上,村里经营的咖啡馆正迎来游客的供销社比邻而居。石磨碾磨浓汁,浓郁的油香顿时弥漫开来。“原料来自村里种的油葵,采用古法制作,深受游客喜爱。”徐洋介绍,去年村里发展油葵种植780亩,打造“种植+加工”一体化产业链,一年就为村集体增收8万元。金秋时节,盛开的向日葵花海更成为网红打卡地。

如今,梁堂村已形成集特色美食、传统工艺、文化体验于一体的文旅产业链,变身成为高附加值的产业变革。“我们两条生产线全年无休,年产量达120吨,年产值约8000万元。”公司副总经理刘朝辉介绍。

目前,港上镇已有超百家银杏加工企业,形成以提取物为主、果汁加工为辅的产业体系,并向保健品深加工等下游产业延伸。如今,银杏产业收入已占全镇人均总收入的30%左右,成为真正的支柱产业。

如果说种植与加工是银杏产业的“硬实力”,那么文旅融合则是其打响品牌的“软名片”。港上镇依托3.5万亩银杏姊妹园”等独特文旅资源,大力发展“银杏+旅游”模式。诗碑园、三官庙遗址、抗战树等景点串联起自然景观与人文历史,农家乐、主题民宿、康养养生、露营基地等新业态也逐渐成熟。

“这里空气好,环境美,就像天然氧吧,我们常来放松。”市民周娟的感受,道出了许多游客的心声。为进一步提升文旅吸引力,港上镇正打造“三点一线”银杏旅游观光带,整合石家临水公园、安店庄园和港西银杏姊妹园,形成一条融合生态观光、文化体验与休闲度假的特色旅游线路,持续释放文旅消费潜力。

“我们卖的不只是咖啡,更是一种生活方式。是乡村人对品质生活的向往。”袁苏楠说道。在他看来,乡村不仅需要产业的振兴,更需要文化的焕新和生活方式的升级。

袁苏楠计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。他计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。他计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。

文化润丰收

文化润丰收

本报记者 邓璇

石屋焕新“酿”文化
文旅融合促振兴

盛夏时节,走进铜山区张集镇梁堂村,蜿蜒的石板路延伸向远处,一座座古朴的石屋焕发新生。这个始建于明朝的古村落,曾因发展落后而渐渐沉寂,如今却以文化为笔,绘出了一幅乡村振兴的动人画卷。

“传统村落不能守着‘穷传统’,而要打造特色文化IP。”梁堂村党支部书记许洋说道。2022年,梁堂村被纳入铜山区乡村振兴示范村项目,开启了蜕变之路。通过拆建改造、修旧如旧,50余套石屋被打造成为功能完整的石屋聚落示范区,既保留了传统风貌,又注入了现代活力。

沿着石板路漫步,西酸浆奶屋飘出阵阵奶香。店主郭红金一边招呼顾客,一边介绍道:“以前在外地打工,看到村里发展越来越好,就学手艺回来开店。”由于采用本地牛奶的“新鲜”属性,他的酸奶因口碑正而远近闻名,节假日日均销售额可达数千元。

不远处的朴人烘焙面包坊更是人气爆棚。老板崔亚娟曾在上海打工,2017年返乡创业。“最初只是将自家老屋扩建出一间门面,做起烘焙生意。”她笑着回忆,村里打造石屋聚落后,他们成为首批入驻商户,店门口的9座石砖堆砌的园包也是村里给“安排”的。

转到小巷另一侧,下沉式广场上,村里经营的咖啡馆正迎来游客的供销社比邻而居。石磨碾磨浓汁,浓郁的油香顿时弥漫开来。“原料来自村里种的油葵,采用古法制作,深受游客喜爱。”徐洋介绍,去年村里发展油葵种植780亩,打造“种植+加工”一体化产业链,一年就为村集体增收8万元。金秋时节,盛开的向日葵花海更成为网红打卡地。

如今,梁堂村已形成集特色美食、传统工艺、文化体验于一体的文旅产业链,变身成为高附加值的产业变革。“我们两条生产线全年无休,年产量达120吨,年产值约8000万元。”公司副总经理刘朝辉介绍。

目前,港上镇已有超百家银杏加工企业,形成以提取物为主、果汁加工为辅的产业体系,并向保健品深加工等下游产业延伸。如今,银杏产业收入已占全镇人均总收入的30%左右,成为真正的支柱产业。

如果说种植与加工是银杏产业的“硬实力”,那么文旅融合则是其打响品牌的“软名片”。港上镇依托3.5万亩银杏姊妹园”等独特文旅资源,大力发展“银杏+旅游”模式。诗碑园、三官庙遗址、抗战树等景点串联起自然景观与人文历史,农家乐、主题民宿、康养养生、露营基地等新业态也逐渐成熟。

“这里空气好,环境美,就像天然氧吧,我们常来放松。”市民周娟的感受,道出了许多游客的心声。为进一步提升文旅吸引力,港上镇正打造“三点一线”银杏旅游观光带,整合石家临水公园、安店庄园和港西银杏姊妹园,形成一条融合生态观光、文化体验与休闲度假的特色旅游线路,持续释放文旅消费潜力。

“我们卖的不只是咖啡,更是一种生活方式。是乡村人对品质生活的向往。”袁苏楠说道。在他看来,乡村不仅需要产业的振兴,更需要文化的焕新和生活方式的升级。

袁苏楠计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。他计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。他计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。

“我们卖的不只是咖啡,更是一种生活方式。是乡村人对品质生活的向往。”袁苏楠说道。在他看来,乡村不仅需要产业的振兴,更需要文化的焕新和生活方式的升级。

袁苏楠计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。他计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。他计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。

袁苏楠计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。他计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。他计划,将咖啡文化融入乡村生活,带动周边农户增收。

了集咖啡、文化交流于一体的乡村咖啡馆。“半隐田野”咖啡馆正式开业后,迅速成为周边区域的网红打卡地,甚至吸引了宿迁、淮安等地游客前来打卡。

而袁苏楠的脚步并未停止。随着咖啡馆逐渐步入正轨,他进一步开发游客中心、野营烧烤区、益智益智土地15亩,初步形成以“村咖”为核心、多元业态协同发展乡村文旅格局。“明年我们还计划推出亲子研学、汽车影院等新项目。”他信心满满地表示。

袁苏楠和他的团队还计划对现有的物理空间进行提升,新增集装箱空间、户外场景设计,持续提升业态活力。“我们希望让村里人留住,让城里人想来。”他说,“这才是乡村振兴应有的模样”。

“村咖”带来的不仅是经济效益,更是乡村文化氛围的悄然改变。村民们从一开始的好奇观望,到逐渐走进咖啡馆闲谈、交流、放松,这里成了新旧文化交融、城乡文化共生的现实课堂。

眼下,袁湖村正尝试将“村咖”纳入议定“全域旅游示范点”,以咖啡文化为引领,串联本地景观与特色资源,推动文旅深度融合。一杯咖啡,正“酿”出乡村振兴的新味。

或许正如一位村民所说:“现在村里不一样了,我们也有了‘诗和远方’。”从年薪30万元到村庄主理人,从城市霓虹到田野幽香,袁苏楠的选择背后,是一代年轻人家乡情怀与事业梦想的双向奔赴,更是乡村振兴兴道路上一次生动的实践。

文明实践润乡土
非遗香包富乡邻

每月1日早晨8点,村民王庆荣会提前整理好农具,站在马庄村广场场旗杆前。当国歌响起,他神情庄重,目光随国旗缓缓上升。他说:“这36年来的每一次升旗,都让我感受到国家的变化和我们村实实在在地向前走。”

马庄人把升旗仪式称为“雷打不动的活动”。而类似这样坚持了30余年的事,在马庄还不止一件——马庄民兵、金马之乡”广播、农民乐团排练、春节大联欢、敬老孝贤活动……这些活动不只是一段时光的累积,更是马庄村精神文明建设扎实的脚印。

“我们要让村民既富口袋,也富脑袋。”马庄村党委书记王庆说。近年来,马庄村先后投入800多万元,建成文化礼堂、农家书屋、神农广场等19处新时代文明实践阵地,村民有了更多能看书、能演出、能活动、能学习的“文化客厅”。

走进村委会大院,常能听到农民乐团排练的乐声。最近,他们正在为“贾汪草根秀——百姓大舞台”有才你就来”的演出紧张排练。“我们每天训练两小时,不断提升技能,就是把最精彩的演出奉献给父老乡亲。”乐团负责人徐孝安说。这支成立于1988年的农民乐团,早已从最初的自娱自乐,成长为传播文明、宣讲政策的文化轻骑兵。

文明生根,需要土壤,也需要浇灌。2023年3月,马庄村开出贾汪区第一家“积分超市”。村民参与志愿服务、文化活动、环境整治等都能获得积分,1分抵1元,可兑换洗衣液、牙膏、粮油等生活用品。

“这积分实在!我参加春晚演出、维修公物,换了不少东西。”村民张理想笑着说。如今村里已有超500名志愿者,去年以来累计积分3.8万余分,兑

换3.2万余分。“小积分”撬动了“大治理”,让村民从“旁观”变“主动”,文明乡风蔚然成风。

如果说积分制是马庄文明的“助推器”,那么小小香包,则是这里产业振兴的“金名片”。

走进香包文化大院,药香扑鼻而来。绣娘们正低头缝制香包,动作娴熟流畅。她们手中穿梭的,不仅是彩线和绸布,更是一个走向全国的特色产业。

马庄香包产品拓展至30多大类、100多个品种,还与中国黄金、老字号“诸老大”等品牌联名合作。订单越来越多,“香包车间”已扩展至周边多个村庄,带动更多人共同增收致富。

“只要愿意学,我们都免费培训。”王庆表示,“希望这项技艺传承得更远,富更多的人。”

文化,在马庄不再是不见摸不着的“软刚需”,而是可感可知的“生产力”。从36年不变的升旗仪式,到热火朝天的香包工坊;从农民乐团的歌声,到积分超市里的笑声——马庄用文化的土壤培育出了精神文明与物质文明的“双生花”。

“村界杯”燃爆绿茵场
体育赋能乡村振兴

初秋傍晚,绿草如茵的沛县鹿楼镇八堡村足球场上,天际线处夕阳余晖未灭,场上已是人声鼎沸。8月22日,伴随一声清脆的开场哨,江苏省乡镇足球联赛沛县站暨春节“村界杯”选拔赛,在八堡足球场与大屯煤电公司体育场同时拉开帷幕。

这不是一场普通赛事,而是一场属于老百姓自己的足球盛宴——球员们身着的身边,队名是熟悉的村名,助威声里带着乡音,奔跑的身影中,承载的是一个个集体的集体荣誉与梦想。

由全县16个乡镇(街道、开发区)的代表队,身穿印有家乡名称和特色我们村实实在在地向前走。”

马庄人把升旗仪式称为“雷打不动的活动”。而类似这样坚持了30余年的事,在马庄还不止一件——马庄民兵、金马之乡”广播、农民乐团排练、春节大联欢、敬老孝贤活动……这些活动不只是一段时光的累积,更是马庄村精神文明建设扎实的脚印。

“我们要让村民既富口袋,也富脑袋。”马庄村党委书记王庆说。近年来,马庄村先后投入800多万元,建成文化礼堂、农家书屋、神农广场等19处新时代文明实践阵地,村民有了更多能看书、能演出、能活动、能学习的“文化客厅”。

走进村委会大院,常能听到农民乐团排练的乐声。最近,他们正在为“贾汪草根秀——百姓大舞台”有才你就来”的演出紧张排练。“我们每天训练两小时,不断提升技能,就是把最精彩的演出奉献给父老乡亲。”乐团负责人徐孝安说。这支成立于1988年的农民乐团,早已从最初的自娱自乐,成长为传播文明、宣讲政策的文化轻骑兵。

文明生根,需要土壤,也需要浇灌。2023年3月,马庄村开出贾汪区第一家“积分超市”。村民参与志愿服务、文化活动、环境整治等都能获得积分,1分抵1元,可兑换洗衣液、牙膏、粮油等生活用品。

“这积分实在!我参加春晚演出、维修公物,换了不少东西。”村民张理想笑着说。如今村里已有超500名志愿者,去年以来累计积分3.8万余分,兑

一张煎饼,激活产业动能

最近,一张来自贾汪区汴塘镇煎饼的视野,以意想不到的方式走进更多人的视野。

在“苏超”比赛的场馆外,汴塘煎饼的广告牌与万众欢呼交相辉映,市民游客排队队长,只为尝一口这“小时候的味道”。这张看似普通的煎饼,正成为汴塘镇推动乡村振兴的重要载体。

它是如何从农家灶台走向更广阔天地的?

近年来,汴塘镇围绕煎饼这一传统特产,构建起标准化生产、数字化营销与产业融合协同的发展体系,让老手艺焕发新生机。

要想赢得顾客的认可,归根到底离不开“好吃”二字。汴塘煎饼选用的原料优质,正来源于本地生产的山地小米、蛋白质量高、风味独特的优质原料,为煎饼奠定了优质的味觉基础。

在孟杏村,河泉村等地的标准化厂房中,工人工规范操作,在延续石磨磨糊、手工摊制等传统工艺的同时,也借助自动化设备提升生产效率和品质稳定性。

除了提升产品本身,汴塘镇也更加注重煎饼的附加值和文化内涵。通过建设非遗体验馆,游客可亲手尝试摊煎饼,感受传统饮食技艺的魅力;推出的煎饼礼盒包装融入了当地酱菜厂生产的“煎饼伴侣”,不仅提升了附加值,也带动了周边村集体经济。如今,“煎饼之旅”逐渐成为当地文旅新亮点,节假日日常游客不断。

产业的壮大最终惠及于民。目前,汴塘煎饼产业已为57名村民提供就近就业岗位,人均月增收3000元以上。像“煎饼侠”高长云这样在家门口实现就业、顾家两不误的案例不在少数。最近,孟杏村汴塘煎饼非遗体验馆入选省级非遗工坊,进一步增强了产业可持续发展能力。

展望未来,汴塘镇计划进一步延伸煎饼产业链,整合文旅资源,打造具有鲜明地方特色的文化IP,让“一张煎饼富一方百姓”的愿望真正落地,持续为乡村振兴注入澎湃动力。

一碗米线,唤醒闲置资源

在铜山区三堡街道四堡社区,一个曾经只剩回忆的地方,如今飘出了浓浓的米香。老厂房成了“厨房”,机器又哼起了歌,村民们的笑容忙忙碌碌——这是一碗米线带来的改变,也是当地乡村振兴的真实故事。

2021年,社区书记董峰在调研时发现,村里的米线厂因厂房拆迁与管理问题闲置多年。“不能让这么好的传统断送在我们手里。”站在空荡荡的厂房中,他的话语铿锵有力,眼中闪烁着坚定的光芒。

就这一句话,点燃了整个社区的希望。在董峰镇的积极奔走和多方协调下,“燕喜巧妇”这个品牌就此诞生。3000平方米的闲置厂房活过来了,新设备安装到位,但最珍贵的,还是老师傅们那份不变的手艺。

从大米的浸泡、磨浆,到熬煮、晾晒,每一道工序都需要经验丰富的老师傅严格把控。董峰峰介绍道:“米浆要在竹制筛网上反复熬制,才能确保米线Q弹爽滑;晾晒环节更要根据天气情况灵活调整,时间误差不能超过半小时。”

口味依旧传承着老手艺,但这碗米线却走得更远了。它搭上电商快车,通过拼多多、抖音等平台销往全国各地;它“穿”上定制礼盒,成为游客必带的“徐州味道”;它坚持产地直发,让消费者尝到最新鲜的滋味。

米线的打开,直接带动了家门口的就业机会。包装车间里,60岁的董大姐手法熟练:“现在一个月能挣3000多元,关键是还能照顾家里,两头兼顾。”50多个村民在这里找到了工作,他们不再是外出打工的“候鸟”,而是建设家乡的主人。

米线厂带来的不仅是工作机会。作为社区集体企业,厂子的利润变成了更好的道路、更美的环境、更丰富的文化生活,形成了一条“产业带动—集体增收—民生改善”的良性循环路径。

“咱们现在开会,讨论的都是怎么让社区更好。”一位正在打包的大妈笑着说,“这日子,有奔头!”

在董峰看来,乡村振兴既要算经济账,也要算民生账、文化账。未来,四堡社区还将计划延伸“米线+文旅”“米线+电商”模式,打造集生产、体验、研学于一体的乡村产业综合体,让更多人通过一碗米线,记住乡土地味道,看见乡村的希望。

厂房外,“燕喜巧妇”四个字在阳光下熠熠生辉;车间里,米香四溢,更是一个徐州乡村正在发生的美丽蜕变。

线却走得更远了。它搭上电商快车,通过拼多多、抖音等平台销往全国各地;它“穿”上定制礼盒,成为游客必带的“徐州味道”;它坚持产地直发,让消费者尝到最新鲜的滋味。

米线的打开,直接带动了家门口的就业机会。包装车间里,60岁的董大姐手法熟练:“现在一个月能挣3000多元,关键是还能照顾家里,两头兼顾。”50多个村民在这里找到了工作,他们不再是外出打工的“候鸟”,而是建设家乡的主人。

米线厂带来的不仅是工作机会。作为社区集体企业,厂子的利润变成了更好的道路、更美的环境、更丰富的文化生活,形成了一条“产业带动—集体增收—民生改善”的良性循环路径。

“咱们现在开会,讨论的都是怎么让社区更好。”一位正在打包的大妈笑着说,“这日子,有奔头!”

在董峰看来,乡村振兴既要算经济账,也要算民生账、文化账。未来,四堡社区还将计划延伸“米线+文旅”“米线+电商”模式,打造集生产、体验、研学于一体的乡村产业综合体,让更多人通过一碗米线,记住乡土地味道,看见乡村的希望。

厂房外,“燕喜巧妇”四个字在阳光下熠熠生辉;车间里,米香四溢,更是一个徐州乡村正在发生的美丽蜕变。

一颗大蒜,撬动百亿集群

在邳州市宿羊山镇,空气中弥漫着辛辣香气。每年5月来起,这里进入大蒜丰收季。田间地头,村民们正忙着对刚出土的大蒜进行初步处理——剥土、剪茎、去须,原本沾满泥土的蒜头,转眼变成白净透亮的“净蒜”,准备进入更广阔的市場。

宿羊山镇被誉为“中国大蒜第一镇”,是邳州大蒜的核心产区之一。邳州市大蒜种植面积超过60万亩,年产量逾70万吨,拥有300多家大蒜加工与贸易企业,从业人数超40万人,成为百亿级产业集群。如今,大蒜已成为该镇的主导产业,为当地农民带来了实实在在的收益。

品牌的发展直接带动了当地就业和农民增收。据统计,宿羊山镇相关产品销售额已突破2亿元,带动周边种植、包装、物流等产业协同发展。通过建设中农科种植基地,实现从原料到销售的一体化运营,有效保障了原料品质和农户收益,农户亩均增收4000余元。

在宿羊山镇景区,游客不仅能够品尝美食,还能在8000余平方米的非遗工坊亲身体验熬汤工艺。企业近3年接待游客超过220万人次,衍生出酒席彩绣、定制封坛等十余种增值服务。一瓶酱油,成功撬动了新沂市“文旅+工坊+电商”的产业矩阵。

在当地区域带动下,“宿羊绿豆烧”申报了国家地理标志产品,企业还与多家专业院校合作,开展熬汤技艺传承与创新研究,推动形成集生产、研发、销售于一体的产业体系。

面对新的市场环境,宿羊绿豆烧也在不断创新发展。与高校合作研发低糖配方,抢占健康消费市场;通过直播电商让传统技艺“出圈”,线上销售业绩显著提升。

宿羊绿豆烧以品质为根、文化为魂,通过品牌化运营与产业化拓展,不仅成功实现了老字号的复兴,更带动了区域经济多元发展。一瓶酱油,酿出的是技艺的传承,是农户的丰收,是文旅融合的甘醇。未来,宿羊绿豆烧将继续以创新为桨,以市场为帆,驶向更广阔的发展蓝海,让传统熬汤技艺在新时代焕发持久芬芳与活力。

为推动大蒜产业规范化、品牌化发

展,宿羊山镇正在建设集物流、冷链、电商于一体的大蒜冷链交易市场,改变以往“马路市场”的分散局面,进一步巩固其行业地位。与此同时,当地企业与多所高校及科研机构合作,不断推出符合现代消费趋势的新产品。

邳州大蒜产业正在实现从“重产量”到“重品质”再到“重价值”的转变,用工业化思维推动产业升级,真正实现了“小蒜头,大产业”的富民效果。

一颗颗大蒜,通过匠心打造与产业链延伸,实现了从田间地头到全球餐桌的价值飞跃。未来,随着品牌影响力的持续提升,邳州大蒜不仅将继续为农民带来丰收的喜悦,更将为地方经济注入强劲动力,让“金蒜香”越打越响。

一箱绿豆烧,奏响融合乐章

清晨的宿羊山镇尚在薄雾之中,绿豆烧摊的香气间里已洒满四溢。酿酒师傅老李正俯身查看竹匾里晾晒的药材。“菊花晒足3天,晚一晌午都不行,这是它们寄养绿豆烧的品质根基。”说话的是万昌酒业创始人赵勇。

宿羊绿豆烧酒有400年历史,曾是乾隆年间的贡酒,有“金泊酒”“陈黄酒”之雅称。如今,借助古镇旅游发展的东风,这一传统品焕发生机,成为带动一方经济发展的新引擎。

从祖传老房起步,到如今年接待游客超70万人次;从依靠老师傅手艺传承授技,到形成完整的酿造传承体系;从老字号的复兴,到创新推出符合现代消费理念的养生酒系列……宿羊绿豆烧的发展之路,正是传统工艺与现

代市场相融合的生动实践。

品质是宿羊绿豆烧的生命线。为确保质量,企业建立了从选料到酿造的22道工序标准,每年从安徽亳州药材市场精选原料。如今,宿羊绿豆烧已成为该镇的主导产业,为当地农民带来了实实在在的收益。

品牌的发展直接带动了当地就业和农民增收。据统计,宿羊山镇相关产品销售额已突破2亿元,带动周边种植、包装、物流等产业协同发展。通过建设中农科种植基地,实现从原料到销售的一体化运营,有效保障了原料品质和农户收益,农户亩均增收4000余元。

在宿羊山镇景区,游客不仅能够品尝美食,还能在8000余平方米的非遗工坊亲身体验熬汤工艺。企业近3年接待游客超过220万人次,衍生出酒席彩绣、定制封坛等十余种增值服务。一瓶酱油,成功撬动了新沂市“文旅+工坊+电商”的产业矩阵。

在当地区域带动下,“宿羊绿豆烧”申报了国家地理标志产品,企业还与多家专业院校合作,开展熬汤技艺传承与创新研究,推动形成集生产、研发、销售于一体的产业体系。

面对新的市场环境,宿羊绿豆烧也在不断创新发展。与高校合作研发低糖配方,抢占健康消费市场;通过直播电商让传统技艺“出圈”,线上销售业绩显著提升。

宿羊绿豆烧以品质为根、文化为魂,通过品牌化运营与产业化拓展,不仅成功实现了老字号的复兴,更带动了区域经济多元发展。一瓶酱油,酿出的是技艺的传承,是农户的丰收,是文旅融合的甘醇。未来,宿羊绿豆烧将继续以创新为桨,以市场为帆,驶向更广阔的发展蓝海,让传统熬汤技艺在新时代焕发持久芬芳与活力。

为推动大蒜产业规范化、品牌化发

▲马庄村村民正在缝制新款香包。
本报记者 刘冰 摄

▲梁堂村一座被赋予新生的石屋,展现出传统古村落的当代新貌。 本报记者 孙井岗 摄

▲“村咖”成了村里的新晋网红打卡地。 通讯员 崔亚 摄

▼千菇园的工作人员正在采摘鲜蘑菇。
受访单位供图

▲村民正在收获芒果。
通讯员 陈磊 摄

▼“燕喜巧妇”通过网络平台销售米线。 本报记者 孙井岗 摄

▲一颗颗大蒜正在装车。
通讯员 高刚 摄