



秋意渐浓,“双节”将近,徐州各县(市、区)在发展与治理的坐标系里,奋力书写金秋答卷。项目的热潮、产业的转型、文旅的兴盛、民生的温度……组成了县域高质量发展的清晰图景。

1 转型:谋篇布局 创新驱动

重大产业项目是县域经济增长的“主引擎”、产业升级的“硬支撑”。徐州各地把“创新与升级”作为发展突破口,为县域经济高质量发展注入强劲动能。

9月23日,丰县县委主要领导调研重大产业项目推进情况,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,树牢大抓项目鲜明导向,从全局谋划、精准服务、创新驱动、强链补链四个维度发力,以重点项目建设提效赋能,为经济社会高质量发展奠定坚实基础。

9月23日,沛县县委主要领导专题调研“2+3”优势产业发展情况,强调要因地制宜培育和发展新质生产力,锚定高端化、智能化、绿色化发展方向,以强规模、促创新、延链条为抓手,推动产业链向下游延伸、价值链向高端迈进,全力构建具有区域特色的纺纱纺织产业集群。

9月22日,邳州市召开“十五五”规划编制座谈会,会议强调,要坚持“争当县域发展‘领头雁’、工业经济‘排头兵’”的战略定位不动摇,跳出邳州看邳州,在更大坐标系中找参照、勇挑大梁;要科学谋划发展目标指标,确保与上级规划紧密衔接、与邳州定位高度匹配。9月23日,市委主要领导到高新区、经开区、官湖镇调研企业生产经营情况,强调要坚持创新引领,主动靠前服务,全力破解发展堵点,为全市经济高质量发展注入强劲动力。

9月22日,新沂市制造强市建设工作领导小组会议召开。会议强调,全市上下要牢固树立“项目为王”理念,持续掀起大抓招商、大干项目的热潮,围绕高端纺织、新材料、枢纽经济等方向,推动项目集中落地,形成

产业集群,为全市高质量发展积蓄后劲、增添动力。9月26日,市委主要领导调研新沂港运营发展情况时强调,要牢牢把握“枢纽+物流+产业”发展路径,充分释放港口平台优势,加速枢纽偏好型产业集聚,以项目建设实效推动枢纽经济高质量发展,为打造长三角北翼交通枢纽城市提供关键支撑。

9月22日下午,鼓楼区委主要领导调研重大产业项目建设情况,要求紧盯时间节点、加快建设进度、强化服务保障,推动项目建设早出成果、早见成效,积极做好惠企服务,持续打造良好营商环境。同时,要高度重视安全生产,确保企业发展和项目建设顺利推进。9月23日,区委主要领导到牌楼街道调研重点商业项目,指出相关责任单位要加大服务企业力度,积极招引更多一线品牌、知名品牌、首店品牌,抓住“两节”到来契机,引导企业开展各类促消费活动,激发消费持续增长潜能。

9月26日,泉山区召开专题会议,调度部分街道经济运行情况,会议指出,经济工作是街道发展的“生命线”,要强化城区经济“前沿阵地”意识,因地制宜扬优势、塑特色,精准发力补短板、强弱项,努力为全区经济高质量发展勇挑大梁、多作贡献。

9月24日,徐州经开区党工委主要领导带领相关部门负责同志到重点企业现场调研,并开展座谈,会议指出,工程机械与智能制造产业是徐州经开区的基础产业、主导产业、优势产业,要坚持创新引领高质量发展,加快“智改数转网联”,以新质生产力构建特色产业生态。

2 守护:“双节”将至 安全为重

国庆、中秋“双节”将至,徐州各地在精心绘就“安全答卷”的同时,也纷纷亮出独具特色的“文旅答卷”,全力营造平安祥和、欢乐喜庆的节日氛围。

9月25日,睢宁县县委主要领导以“四不两直”方式,深入城区部分商超、小区、供气公司、游乐园、农产品市场等地,开展安全生产专项检查,强调各经营主体要进一步增强安全意识,提升员工的消防应急处置能力;相关部门、各板块要持续深化隐患排查整治,切实让辖区群众度过一个安全、祥和的假期。

9月26日,铜山区组织召开国庆、中秋假日文旅商贸促消费工作

调度会,会议指出要认真做好国庆、中秋期间的文旅商贸工作筹备,确保各项活动组织安全有序,助力农民增收、企业成长、集体经济壮大和干部能力提升,全面做好吃住行游娱购各环节服务保障,充分展示舒适安全文明的铜山文旅环境。

9月23日,贾汪区召开国庆、中秋“双节”期间文旅活动暨“贾汪真旺”自卖头公司化运营工作调度会,强调要持续聚焦“三大品牌”建设,进一步放大贾汪农文旅特色优势;强化安全保障与服务质量,推动“贾汪真旺”自卖头运营提质增效,实现经济效益与社会效益双提升。

3 温度:民生关切 润泽基层

从富民强村到生态保护,从民生实事到共同富裕,暖心举措遍布徐州县域。

9月22日,丰县县委主要领导专题调研生态环境保护工作,强调要深入学习贯彻习近平生态文明思想和习近平总书记对江苏工作重要讲话精神,直面问题、动真碰硬、精准发力、标本兼治,切实抓好突出环境问题整改,确保全县生态环境质量持续改善。

9月23日,贾汪区委主要领导到汴塘镇调研富民强村共同富裕工作,强调富民强村是一项系统工程,要统筹推进产业发展、就业促进、环境整治和乡村治理,压实责任、凝聚合力,久久为功推动共同富裕不断取得新成效。9月25日,中共贾汪区委常委会(网信委)会议召开,会议指出要切实增强做好教育工作的责任感和

使命感,要进一步提升对残疾人这一重要弱势群体的关爱服务水平,让他们感受到党和政府的温暖以及社会的关怀。

9月25日,徐州经开区党工委主要领导带领相关部门负责同志开展为民办实事项目调研活动,强调要深入学习贯彻习近平总书记关于保障和改善民生的重要论述和对江苏工作重要讲话精神,自觉践行以人民为中心的发展思想,不折不扣建好民生工程,用心用情办好民生实事,不断增强人民群众获得感、幸福感、安全感。

9月的尾声,徐州的各县(市、区)在发展与治理的主线上同频共振。项目建设铺展新篇,产业转型积蓄动能,节前安全与文旅相互映照,民生关切则润物无声……扎实的步伐,共同构筑起徐州高质量发展的厚重底色。

家乡味道·一味一故乡

辣椒炒小鱼，只道是寻常

本报记者 王春元



更多好礼
欢迎扫码选购

这个夏天,“苏超”的激情在城市间涌动。在绿茵场外,另一场关于味道的盛宴同步上演——南京的盐水鸭、扬州的烫干丝、无锡的酱排骨……各有千秋。而地处苏北的徐州,独以辣味见长,地锅鸡中的青椒、蒜爆鱼上的干辣椒、烧烤撒的辣椒面、米线加的辣椒油,皆带着一股豪爽与硬朗。

我的家乡邳州,是隶属于徐州的县级市,一座被京杭大运河滋养了千年的古城。这里水系纵横、稻荷交错、盛产鱼虾,对辣味的执着有她独特的诠释方式。

在当地,有一道名为辣椒炒小鱼的家常菜。它看似极寻常,却蕴藏着运河人家的生计与智慧,烙印了几多游子的乡思。它辣得上头、咸得扎实,只一口,外地人就会畏惧于它的辛辣,但扎根在这片土地上的人们,懂得其中味道,更爱得热切。

京杭大运河邳州段自古便是漕运要道,摇橹声中,渔民们用细密渔网打捞上来的丰产,不止忙于生计,也滋养了一方水土。那不到一寸长的小杂鱼,因体小刺多难登宴席,却在寻常百姓灶头上,成了独特美味。

辣椒炒小鱼这道菜的主料为辣椒,配角是小鱼干,最突出的特点就是“辣”,菜里辣椒的用量至少是鱼干的两倍。

虽然是家常菜,但邳州人对于食材的筛选很是较真。辣椒多选皮薄肉脆的本地线椒,在毒日头下攒足了辣度,一旦遇到热油,便把带着果香的复合味儿全激发出来,爆出香味的瞬间能呛得人连打三个喷嚏。

邳州人对自己吃辣的能力向来颇为自信。虽然全国的吃辣榜上常提湖南、江西、四川、重庆,但你要问谁能吃辣的邳州人,他们一准儿会说:“咱邳州的辣,不一样,但绝对拿得出手。”这儿的辣,以咸打底,以鲜为本,从不甜腻,一如北方人的性情,直来直去。

关于小鱼干的叫法,本地方言为“锅焙鱼”或“干焙鱼”,并无标准写法。

我亲眼看过妈妈制作小鱼干的过程,甚是有趣。

她把新鲜小鱼淘洗干净,然后整齐地排在擦过油的鏊子上,用文火慢煎,半熟状态后,再端到烈日下曝晒,直到水分尽失、鱼身紧实,才收进玻璃罐中储存,这样的鱼干放上一半年载也不坏。

小鱼干还分“熟焙”和“生焙”:用油煎后再晾晒,是“熟焙”;直接把鲜鱼放在太阳下晾晒,直到鱼皮呈现半透明的琥珀色,便是“生焙”。其价格也从一斤三十多元到近百元不等,好的小鱼干肉质紧、无苦味,味道更鲜美。

辣椒炒小鱼是一道不折不扣的“功夫菜”,这道看似简单的家常菜,实则蕴含着对火候、时序的精准把握。

小鱼干不能直接下锅炒制,需先以温水泡软,再控干水分。接着用热油慢炸,让小鱼干经过从软到硬、再从硬到酥的过程。

当小鱼干炸至表面泛黄发脆,油锅泛起金黄色的泡沫时,下葱姜翻炒去腥,淋少许陈醋,再加老抽、生抽煸炒。可点少许清水让鱼干回软,达到“外酥里嫩”的效果。之后才下入辣椒丝与其他配菜,最后投入蒜瓣、撒盐、花椒粉等调味,翻匀出锅。

每家每户做辣椒炒小鱼,都有“独家配方”。除了小鱼干和辣椒,有的加芹菜根,有的放蒜薹,还有的用青豆粒等作为额外配菜。

我奶奶很擅长做这道菜,除了放线椒,她喜欢选用很辣的青皮朝天椒,切成细丝,配菜只放一些大蒜片。起锅前撒一把香菜,味道独特。她炒出来的辣椒小鱼辣得人舌尖发木、额头冒汗,却又欲罢不能。我爸总说:“你奶奶炒的味,就是不一样。”

这道菜吃的时候,可以用筷子连辣椒带鱼干夹起来直接吃,也可以用地道的杂粮煎饼卷着吃。酥脆的小鱼、辛辣的辣椒,被柔韧的煎饼包裹,一口下去,咸、香、辣、脆,层层绽放。煎饼的粗砺和质朴,恰好承接了辣椒炒小鱼的咸辣猛烈,仿佛它们生来就该在一起。

我至今还记得上大学时,把家里带的辣椒炒小鱼分给两位南方室友尝鲜。她们看着像纸一样又薄又硬的煎饼,睁大了眼睛:“这叫什么?该怎么吃?”我教她们卷着吃,看她们吃得龇牙咧嘴、眼泪直流,心里竟生出几分得意:这是独属于我的家乡味道。

京杭大运河带来了丰饶的水产,老百姓把捕获的小鱼用辣椒重口炒制,既便于保存,又极下饭。它就是在这样的环境中生长出来的百姓智慧,是下饭菜中的极致。

往日清贫,奶奶总舍不得多放小鱼干,一碟菜里几乎全是辣椒。我常常一边辣得嘶哈嘶哈地吸气,一边又忍不住伸手去卷第二张饼。夏天没什么食欲,就靠这一盘辣椒小鱼“续命”。卷一张煎饼,几口吃完,仿佛全身又充满了气力。

要说这道菜有多少营养价值,倒也谈不上。但它曾经陪伴了许多像奶奶那样的劳动人民,度过物质并不丰裕的岁月。如今,它已经从一道普通的家常菜,升华为邳州人的情感符号。

如今奶奶年逾九旬,手抖得切不了辣椒,牙也嚼不动煎饼了。但她坐在地锅前做辣椒炒小鱼的画面,却永远烙在我心里。那呛辣的香气,也飘进了一个邳州人关于家乡的味觉记忆里,再也散不去。

当现代生活的洪流不断冲刷着地域的边界,当连锁餐饮的标准化口味遍布大街小巷,总有一些味道倔强地坚守,成为一座城市最生动的“味蕾注脚”。辣椒炒小鱼,这道用运河支流、黄淮季风与世代巧思共同烹制的菜肴,用火辣的滋味提醒着我们:最打动人心的,从来不是完美的摆盘,而是食物背后那份真切的生活温度。



辣椒炒小鱼和煎饼是「最佳搭档」。

本报记者 秦媛摄

本报记者 邓璇