

共赴一场城市盛会

11月1日至2日,2025徐报集团读者嘉年华,不见不散

本报记者 彭家一

时光荏苒,墨香依旧。徐州报业传媒集团记者节活动已伴随读者走过20余载温暖岁月,成为每年深秋不可或缺的城市文化印记。

承载着媒体与一城读者的深情厚谊,今年,这份秋日约定如期而至,焕新升级为“读者嘉年华”,以更开放的姿态、更丰富的业态,与读者共创、共享一场城市文化盛宴。

“记录时代 服务人民”2025徐报集团读者嘉年华活动将于11月1日至2日在徐州艺术馆门前广场盛大启幕,以六大板块,二十余项活动,诚邀全城读者亲临现场,解锁惊喜体验,在这场全城瞩目的嘉年华中,找到属于自己的欢乐主场。

活动升级
一场双向奔赴的城市庆典

本届读者嘉年华活动打破传统边界,以“主会场+全城打卡点”的立体格局,将活动的触角从徐州艺术馆主广场,沿着彭城七里的城市脉络深度延伸。以此为核心,本届读者嘉年华深度融合“媒体、消费、文化、公益”四大元素,推出六大板块,二十余项活动,致力于打造一个可持续、可生长、深入人心的城市新IP。

今年是“十四五”收官之年,在“回望五年·看徐州蝶变”板块中,徐报集团精心打造的“我看这5年”图片展,将通过徐报拍客的镜头,聚焦产业升级、科技创新、乡村振兴等七大领域,全景呈现

“十四五”期间徐州的华丽蝶变,让读者直观感受城市发展脉搏。

媒体不仅是城市发展的记录者,更是参与者。本次读者嘉年华期间,“绿茵逐梦 印象彭城”2025江苏银行江苏省城市足球联赛(徐州站)大众摄影公益展将在徐州艺术馆展出,精选徐报拍客与记者捕捉的“苏超”赛事精彩瞬间,场内场外联动,展现徐州球队风采,带领读者回忆“苏超”赛场上的徐州激情。

“乐享市集·家乡好味道”板块无疑是本次读者嘉年华中最具烟火气的打卡点。这里汇聚40余家优质农特产品商户,产品涵盖粮油米面、新鲜果蔬、干货及地方特色小吃等多个品类。所有参展产品均经过严格筛选,优先选取本土优质农产与口碑商户,从源头把控新鲜度与品质,以“优质、实惠、便民”为核心宗旨,致力于为市民打造一个贴心的农货选购体验平台。

本次读者嘉年华,还精心打造多元的线上线下打卡活动,参与H5推文互动打卡寻找7只兔子可获得文创礼品,参与地标建筑拼图游戏可获体检卡;还可线下与“兔小报”玩偶互动合影、拍照打卡带话题评论赢电子门票。

福利升级
一份实惠满满的读者回馈

本届读者嘉年华,也是一场诚意满满的“宠粉”行动,从名医问诊到

旅游线路推介,从理财指南到专属福利,覆盖健康、旅游、金融与生活服务的多重好礼,在主会场,读者嘉年华将实实在在的关怀送到每一位读者手中。

机器人按摩、养生互动课程、药食同源的特色美食……在“健康养生·元气加油站”板块,读者嘉年华开展“名医汇聚彭城 共筑健康徐州”主题健康活动,为读者幸福生活加码。活动邀请多家医疗机构、健康企业参与,以名医直诊+健康科普+互动体验的形式,给读者带来健康新体验。

不止身体需要滋养,生活也需要焕新视角。在“逐梦未来·生活新体验”板块现场,腾势、蔚来、奔驰等品牌的明星车型集结亮相,签到体验即享多重好礼。同时,贴心的“金融‘惠’服务”也将同步开启,工商银行徐州分行、建设银行徐州分行、邮储银行徐州市分行、华夏银行徐州分行、徐州农商银行5家银行将集体亮相活动现场,为读者带来专业的业务解答。

除此之外,“双向奔赴·宠粉福利多”板块设有“汉风帮办”为读者现场排忧解难,更有福利派送的惊喜体验,办理民生银行信用卡即赠260元彭橙GO购物卡、“小记者招新计划”开启报名、成人艺培咨询、情感交友服务暖心上线,还有《彭城真探》招募“老饕”出道、“我给爸妈定份报”活动,订报即享多重好礼……每一份福利、每一次互动,都蕴含着徐报集团对

读者多年相伴的诚挚感恩。

体验升级
一场亲历其中的深度互动

本届读者嘉年华致力于打破观演界限,精心构建一个可感知、可互动、可记忆的体验场。让每一位走进现场的读者,不再只是一位匆匆过客,而是用热情与行动亲自参与故事的亲历者,共同创造这份城市记忆的合伙人。

开幕式现场,多名专业舞者将以彭城七里为主题,身着汉服,模拟汉兵马俑中的舞俑为读者们带来一场兼具文化与艺术的开场舞表演。

除此之外,“食力全开”大胃王挑战赛也不容错过,比赛以经典的徐州米线为挑战项目,以完成时间决出胜负。活动现场还将同步开启云端直播间,线上线下互动联动,更有美食知识擂台、零食大作战等趣味环节,让每位参与者都能尽享欢乐。

“每年秋天,最期待的就是这份与徐报的约定。”陪伴徐报二十余年的老读者杨春华动情地说,“二十多年来,徐报像一位和我相伴多年的老友,不仅见证着城市的变迁,也温暖着我们的生活,很期待今年的读者嘉年华活动。”

从纸上到云端再到线下,变的是形式与边界,不变的是那份与城市同行、为读者服务的初心。11月1日至2日,2025徐报集团读者嘉年华期待与每一位读者一起共同续写这份20余载的情谊,不见不散!

香浓的豆汁儿

◎墨鱼丸

扫码选购
品尝家乡味道

在快节奏的当下,搅碎机、破壁机、榨汁机,甚至可自动加热的豆浆机等产品层出不穷,以满足不同群体的需求。但在我小时候,榨豆汁是一个漫长的过程,喝上一碗豆汁儿更是需要耐心地等待。

初中时,每到周末或是节假日,奶奶总会招待姑姑、叔叔等一家亲戚团聚,吃吃饭、聊聊天。在众多饭菜中,一锅香喷喷的豆汁儿总是最受欢迎,提前被一扫而空。

做豆汁儿,首先用到黄豆。奶奶会提前一天晚上把干黄豆泡在清水里,经过一夜的浸润,小小的黄豆粒变得饱满而明亮。第二天早上,奶奶戴上老花镜,把有烂痕的黄豆一个个捡出去,留下一盆好豆子。然后捞进罩篓里,控干水分,盖上一层纱布。

当午后的阳光洒入小院,奶奶准备出门去“打豆汁儿”了。她骑上三轮车,载着饱满的黄豆和一口大铝锅,朝着街巷一家榨豆汁儿的摊点驶去。我特别喜欢看黄豆变身豆汁儿的过程,常常跟在奶奶身后,一同前去。

那种老式榨汁机工序略显复杂。摊主插上电线后,先把泡好的大豆混合着清水灌入榨汁口。在电机的震动下,黄豆们蹦蹦跳跳地化身两种形态。

奶奶提前把铝锅放在出汁口处,看着乳白的浆汁汩汩流出。在另一侧,粗糙的豆渣也簌簌落下。到了第二遍,摊主把第一遍榨出的豆渣加入清水,搅动成浆糊状,再灌入榨汁口,以此循环。至于一斤豆子可以榨出多少豆汁,看各自需要,适当调整水量和遍数即可。

榨好的豆汁儿,总会冒出很多绵密的泡沫,还散发着淡淡的生豆味。终于接满一锅豆汁儿后,奶奶满意地把锅端进三轮车里。她忙着回家,准备接下来的重头戏——熬豆汁儿。

奶奶先舀出一碗生豆汁儿留着备用,接着淘两把大米倒入豆汁中,然后将锅端上煤球炉子上开始熬制。

熬豆汁儿是个耐心活儿,从开始到结束得一个小时左右,同时这活儿需要专注,一不留神,可能就戳了半锅,不知道多少小孩子因为“看锅”这

事被家长批评。

奶奶很少让我帮她盯着,她总是搬个小板凳坐在炉子边,不时地用勺子搅动锅底,防止大米粘锅。经验的积累让她可以精准地根据泡沫状态,判断豆汁儿什么时候快沸了。

等第一次滚开后,奶奶会把锅盖掀开,用勺子搅动浮沫,让豆沫儿渐渐消除。然后,用炉门半掩着炉口,转小火熬制,这一步是熬出水分、熬熟大米、熬出豆香。

在熬制的间隙,奶奶则用预留的豆汁儿调面粉。加入面粉后,豆汁儿会产生很多面疙瘩,奶奶就拿一双筷子,用巧劲不停搅动,直到水面水丝滑无颗粒。

大约熬了半个多小时,豆汁儿变成淡淡的鹅黄色,可闻到一股浓浓的豆香。此时,把调好的水面倒入锅里,小心翼翼等待豆汁再次翻滚。

到了这个阶段,因为面水的加入,豆汁儿更容易露出来。奶奶会紧盯着锅边,时

不时地用勺子沿着锅底搅动,防止糊锅。一旦察觉锅里快要沸腾,她立刻用勺子及时止沸,让豆汁儿多翻滚几次。等豆汁儿反复彻底地翻滚后,闻不到生面水的气味,满屋豆汁飘香,这一锅豆汁便成了。

烧好的豆汁儿有豆香、面香、米香,扯起来带着粘稠。喝一口,浓稠香滑的浆液瞬间包裹舌尖,温暖直抵心底。记忆中,每次喝奶奶熬的豆汁儿一碗下去根本不解饿,都能喝上三碗。

后来我离开家乡去外地上学、工作,再也喝不到奶奶熬的豆汁儿了。

随着年长,奶奶不再熬豆汁儿了。那辆三轮车早已锈蚀,那口铝锅也不知所踪。现代厨房里,破壁机十分钟就能做出豆汁儿,却再也复刻不出那个味道。因为奶奶熬的豆汁儿里,不只是黄豆、大米和面粉,还有清晨的阳光、午后的微风、煤球的暖意,以及她倾注其中的时光与爱。

有时,我很想去寻找那份熟悉的味道,后来才发现,有些味道,一旦成为记忆,就无法复制。有些爱,一旦尝过,就终生难忘。记忆中的豆汁儿其实不需要模仿,因为它就是独一无二的回味。

家乡味道·一味一故乡

百年星火照亮初心路

中共徐州地方第一个党支部成立100周年史料展首展开展

本报讯(记者 张瑾)今年是中共徐州地方第一个党支部成立100周年。为深入推进党史学习教育常态化长效化,充分发挥党史立德树人的重要作用,10月23日,中共徐州地方第一个党支部成立100周年史料展在徐州高等师范学校吴亚鲁广场启动。展览由徐州市史志办公室与徐州高等师范学校联合举办。

1923年,共产党员吴亚鲁受上级党组织派遣,到徐州开展革命活动。他以省立第三女子师范学校(徐州高等师范学校前身)教员身份为掩护,积极发展团员和党员,于1925年6月建立了徐

州地区第一个中共党支部——中共徐州支部,并担任支部书记。在吴亚鲁等同志的领导下,徐州党团组织积极开展工作,为革命事业积蓄了重要力量。

展览通过12个主题板块,系统梳理并生动再现了徐州地方党组织从孕育到发展的光辉历程。开展仪式上,市史志办公室向徐州高等师范学校捐赠了徐州地方党史和地方志系列图书,校方也回赠了校史书籍。据悉,首展结束后,展览还将在徐州市各大中专学校进行巡回展出,通过移动展陈方式,让更多青年学子了解徐州地方党史,在缅怀先烈中砥砺前行。

金秋时节,苏北大地稻浪翻滚,一派丰收景象。在新沂市合沟镇青石桥村的田畴间,一片“会赚钱”的稻田格外引人注目。这里,是由南京农业大学与新沂市共建、企业提供支撑的“稻田综合种养科技小院”。一群农科研究生和技术员扎进村里,把课堂搬到地头,用科技的力量唤醒沉睡的资源,探索出一条“一田多收、生态高效”的乡村振兴新路径。

“水中金元宝”
游进稻田

瞧!清澈的稻田水里,一个个挥舞着大钳子、生龙活虎的小家伙,正是基地近年来引进的“致富新宠”——淡水澳龙。它个头饱满、生长快、产量高、营养丰富,环境适应力还特别强。

科技小院带来的,不仅仅是新品种,更是全新的种养模式。“稻虾混养”模式下,每亩收益比传统种植高出约1500元,而“稻虾轮作”模式,每公顷效益更可突破2.7万元。昔日单纯的“粮仓”,如今变成了“粮仓+钱柜”。

“这季每亩能收大约2500斤稻

科技“种”出好收成

“科技小院”探索乡村振兴新路径

本报记者 蔡思祥 通讯员 杜冰清 郭欣昕

谷,是之前一些杂交稻品种的1.5倍左右,真是增产又增收!”合沟镇政法委员崔玉国指着金黄的稻田,喜悦之情溢于言表。这片热闹的田野,已然成为一个集粮食生产、生态养殖和农业科研于一体的开放实验室。

“一田多收”
激活增收潜能

新模式带来了实实在在的效益,种植大户们成了最先的受益者。刘华连是青石桥村第一批“吃螃蟹的人”,他对这种立体种养模式赞不绝口。

“利用稻田水体空间养虾,直接增加了效益。还有鸭子,它们在田里既能除草,还能让水稻根系更发达,我们种出的稻米品质也更好了。算下来,一亩田能多出好几百块钱的收入呢!”刘华连盘算着今年的收成,脸上洋溢着笑容。这种“一水两用、一田多收”的生态循环农

业,让土地生“金”的能力显著增强。

人才下沉
破解“最后一公里”

效益的背后,是科技的强力支撑和人才的持续赋能。南京农业大学的师生们长期驻扎于此,让科技小院成为“不走的专家团队”。

“最近水稻丰收季,我的主要任务就是对20个不同品种的水稻进行考种测产。驻扎在小院这段时间,我深切体会到了农事的艰辛与不易,未来更想用所学知识帮助农户,实现互利共赢。”南京农业大学研究生丁子淇向记者分享她的感悟。

“我们在这里首先考虑的就是如何让农民增收。”南京农业大学理学院党委副书记冯绪猛介绍,“通过社会调研精准把握农户需求,我们引入了稻鸭、稻虾、稻鱼等多种综合种养模式。针对‘增

收不一定增产’的瓶颈,我们正着力打造从田间到餐桌的完整产业链,并与大企业合作形成闭环。”

科技小院的核心使命,就是打通农业科技落地的“最后一公里”。为此,他们制定了详实的年度培训计划,从每年1月开始,根据农时和农民最迫切的需求,每月组织一次专题培训,邀请专家把种小麦、种水稻以及稻田综合种养等技术手把手地教给农民。

乡土小院
获“国家级”认证

汗水浇灌收获,奋斗孕育硕果。今年5月8日,中国农村专业技术协会公布最新一批国家级科技小院名单,江苏新沂稻田综合种养科技小院成功入选!

近年来,新沂市以科技小院建设为抓手,强力推动农业先进技术与本地特色产业深度融合,已成功创建国家级和省级科技小院各1个。这些深深扎根于乡野泥土中的“科技驿站”,正如同活力的源泉,将实验室搬到田间地头,加速着新技术、新模式的推广应用,为新沂的乡村振兴注入了源源不断的科技动能。

2025 徐报集团 读者嘉年华

时间

11.1-11.2

主会场

徐州艺术馆门前广场

主会场设置六大板块
开展二十余项活动

回望五年·看徐州蝶变
“我看这5年”图片展/苏超主题摄影展

逐梦未来·生活新体验
酷玩新能源/金融“惠”服务

乐享市集·家乡好味道
乡村好物+村支书代言,田间直供助力振兴

双向奔赴·宠粉福利多
汉风帮办/有奖订报/打卡有惊喜/小记者招新/老饕出道

健康养生·元气加油站
名医直诊+健康科普+沉浸式互动体验

欢乐同行·才艺展风采
紫金文化艺术节群众文化节目汇演

记录时代
服务人民