



金秋十月,正值秋收秋种和冲刺四季度的关键时节。近期,徐州市多个县(市、区)的主要领导深入田间地头、项目一线,聚焦粮食安全、乡村振兴、民生保障等核心工作,开展实地调研与专题部署。各地以高度的政治自觉和务实的行动举措,全力保障秋粮归仓与秋播生产,同步统筹推进经济社会高质量发展,展现出稳中求进、奋发有为的生动局面。

1 紧扣农时保丰收,扛稳粮食安全重任

秋收秋种事关粮食安全、农民增收和社会稳定。面对近期复杂天气对农业生产带来的挑战,确保秋粮颗粒归仓、秋种不误农时成为各县(市、区)的共同关切。

10月23日,丰县县委主要领导先后来到首羡镇首羡村、欢口镇刘大庄村、师寨镇粮食烘干中心,走进田间地头,详细了解秋收秋种进度、粮食烘干存储、农资储备供应等情况,强调相关部门要密切关注气象信息,强化服务保障,切实保护农民种粮积极性。要抢抓降雨间歇窗口期,同步推进秋种工作,强化技术指导,保障农资供应,稳定播种面积,提升播种质量。要进一步压实工作责任,不折不扣精准落实惠农政策,及时解决农户实际困难,切实保障农民种粮收益,以扎实的工

作成效守护好群众的“粮袋子”,为丰县农业高质量发展提供有力支撑。

10月20日,沛县县委主要领导调研秋收秋种工作,强调要深入学习贯彻习近平总书记关于“三农”工作的重要论述,坚定扛牢粮食安全政治责任,抢抓天气转晴有利窗口,科学有序抓

好秋收秋种各项工作,全力以赴夺取秋粮丰收。要提高政治站位,紧扣“抢收、抢种、减损、利用”关键环节,持续强化农机调度、烘干保障与农技服务,全力以赴抓好秋粮归仓与秋播生产。要做好农技指导,发挥好农事服务中心作用,帮助群众解决好抗湿散墒、抢时播种等问题,切实保障秋种质量。要统筹做好秸秆还田与资源化利用工作,推动秸秆高效转化、变废为宝,实现生态效益与经济效益双赢。

10月21日,邳州市委主要领导带领相关部门负责人,深入田间地头、农事服务中心调研秋收秋种工作,强调全市上下要以高度的政治自觉抓牢秋收秋种各项工作。各地各部门要进一步增强责任感、紧迫感,强化统筹协调,把秋收秋种作为当前“三农”工作的中心任务。要科学谋划秋种,将播种期与土壤墒情、播种质量紧密结合起来,引导农民适墒整地、适时播种,打牢来年丰产基础。要持续提升农业基础设施和防灾能力,推广绿色高产技术,筑牢粮食安全根基,真正实现“藏粮于地、藏粮于技”。

2 谋划项目蓄动能,夯实高质量发展根基

在确保农业稳产增效的同时,重点项目规划与经济建设也正紧锣密鼓地进行中。

10月23日,新沂市2026年重大项目编排工作调度会召开。会议要求,科学精准编排项目,不断提升项目的“含新量”“含金量”“含绿量”,奋力抢占“十五五”发展先机。相关部门要牢固树立以“产出效益”为核心的鲜明导向,围绕关键指标,对项目实行全周期闭环管理。科技、经发等部门要协同发力,在培育专精特新“小巨人”、“独角兽”、“瞪羚”等创新型主体方面下实功、求实效,切实以高质量项目支撑高质量发展。相关园区要发挥主力军作用,镇(街)要夯实项目支撑基础,各部门要建强科技招商、人才招商、服务业招商三支专业队伍,为高质量发展提供持续动力。

10月23日,云龙区委主要领导在现场调研2026年度全区城建重点工程和为民办实事项目计划编排工作时指出,城建重点工程是完善城市功能品质,提升区域综合承载力的关键抓手。项目编排要立足云龙实际,坚持尽力而为、量力而行,确保把有限的资金花在关键处、用到刀刃上。要积极向上沟通协调,强化资金和政策争取,力争更多项目纳入省、市“大盘子”。要加强调度推进,强化要素保障,做好项目规划和建设的高效衔接,确保早启动、快开工。

10月21日,徐州经开区党工委主要领导带领相关部门负责同志到部分民营企业现场调研,先后来到江苏广度医药有限公司、江苏艾力绅新能源有限公司、徐州市淮海消防器材有限公司,实地察看企业生产经营情况,与企业负责人座谈交流。在全面了解企业当前发展面临的

困难挑战,并对企业下一步发展提出意见建议时指出,属地和各相关部门要坚持下沉一线、精准服务,主动对接企业发展需求,建立良好的沟通协作基础,强化对民营企业的纾困帮扶,帮助企业解决订单拓展、融资信贷、要素保障等需求和难题,深化“千人助千企”活动内涵,多措并举扶持企业成长壮大。要坚定企业发展信心,提升企业发展预期,激发企业发展活力,以新发展理念引领转型升级。要着力打造“四最”营商环境,健全招引、建设、运营全生命周期管理服务机制,营造良好发展环境,让企业家朋友在徐州经开区专心经营、安心发展。

10月23日至24日,鼓楼区区委主要领导率队赴广东开展精准招商活动,宣传推介鼓楼区区位优势,聚焦主导产业精准对接洽谈,为鼓楼高质量发展寻求新机遇、拓展新路径。考察团首先来到佛山某国家级专精特新“小巨人”企业,参观研发中心和制造中心,观摩智能机器人运作,深入了解企业业务、科研成果与场景应用。在国家级专精特新“小巨人”企业、瞪羚企业——深圳某信息科技企业,与企业负责人就信创智能软硬件项目合作细节进行深入座谈,加速项目落地。在深圳中小企业发展促进会,鼓楼区主要领导详细介绍发展历史、服务体系、行业赋能及会员企业等情况,重点关注协会在“专精特新”梯度培育等领域工作成效,双方就加强交流合作取得共识。在招商座谈会上,鼓楼区主要领导详细介绍鼓楼区区位优势、产业基础及市场潜力,诚邀企业到鼓楼投资兴业。本次招商活动全面展现了鼓楼区的发展潜力与投资吸引力,推动与多家优质企业的深度合作对接,为区域主导产业注入新动能。

3 聚焦乡村促振兴,提升民生福祉暖人心

推动乡村全面振兴和城市品质提升,是实现区域协调发展和满足人民对美好生活向往的重要途径。

10月23日,铜山区乡村振兴现场推进会召开,深入学习贯彻习近平总书记关于“三农”工作的重要论述和重要指示精神,全面贯彻落实党中央和省、市委决策部署,通过观摩看变化、找差距、互学互促、交流经验,推动全区乡村全面振兴工作再上新台阶。会议强调,要千方百计推进现代农业产业高质量发展,加大农业招商引资力度,聚力发展绿色食品产业,持续打造“乡村旅游看铜山”品牌体系。要凝心聚力展现宜居宜业和美乡村新面貌,着力提升人居环境,以片区引领带动和美乡村建设,持续优化公共服务。要多措并举提升集体和农民“两个收入”,培育用好乡村振兴带头人,持续开展“双百攻坚”行动,拓宽农民增收致富渠道。要突出重点纵深推进涉农领域专项整治,靶向发力强化农村集体“三资”管理,打好乡村振兴资金使用监管“攻坚战”,细致谋划涉农考核指标和国家乡村振兴示范县创建。

10月21日,贾汪区委主要领导调研城建重点工程和城市更新工作。先后来到泉城花都F区定销房、徐州东部绕城高速大洞山互通、干校宿舍老旧小区改造、徐州工业园区雨污管网改造提升等项目,仔细观察项目进展,认真听取情况汇报,与项目负责人深入交流,详细了解规划设计、建设进度、质量安全管理以及民生保障等情况。强调要坚持规划引领,立足城

市发展定位和群众实际需求,科学优化功能布局,确保每一个项目经得起历史和人民的检验。相关部门和属地要进一步增强责任感和紧迫感,加强统筹协调,形成工作合力,确保各项工程早日建成投入使用,为全区经济社会高质量发展提供坚实支撑。

10月24日,泉山区群众身边不正之风和腐败问题集中整治专题调度会召开,梳理总结前期工作,分析研判当前形势,研究部署重点任务,进一步压实责任、强化举措,不断把集中整治推向纵深。会议强调,各相关部门和单位要坚决扛起管党治党政治责任,构建完善“党委政府主责、纪委牵头抓总、部门协同推进”的工作格局。区分管领导要认真履行“一岗双责”,各级党组织主要负责人要切实履行“第一责任人”职责,研究解决重点问题,确保整治取得实效。要加大监督执纪力度,严查推诿扯皮、敷衍塞责、弄虚作假等行为,以精准问责倒逼责任落实。要加强信息共享和联动协作,及时发现、解决问题,持续推动集中整治走深走实。

从广袤田野的辛勤耕耘到项目现场的精准谋划,从乡村沃土的振兴蓝图到城市空间的品质提升,徐州各县(市、区)正以“时时放心不下”的责任感和积极担当作为的精气神,锚定目标,协同发力。这一系列紧锣密鼓的部署与行动,不仅为确保全年各项目标任务顺利完成奠定了坚实基础,更凝聚起推动区域经济社会持续健康高质量发展的强大合力,一幅农业强、城市靓、社会安的壮丽画卷正徐徐展开。

家乡味道·一味一故乡



“猫耳朵”里的童年回忆

◎晓迪

30多年前我还是孩童时,当春节快到的时候,徐州南部的村庄里,各家各户的院墙内便陆续飘出一股醉人的焦香——那是“猫耳朵”要出锅了。

“猫耳朵”是我们当地的方言叫法,也有人唤它麻叶子、焦叶子、炸果等,其实就是炸得金黄酥脆、加了芝麻的烙馍片,是家家户户过年必备的年货。它藏着我整个童年对“年”的全部期盼,更是刻在骨子里、融在血脉中的家乡味道。

家乡的年味儿,是从母亲搬出省吃俭用攒下的白面开始苏醒的。在那个细粮金贵的年代,唯有过年时,母亲才会毫无保留地将满满一盆雪白的白面端上桌,再取出提前晾晒好的白芝麻,倒进簸箕里轻轻晃动,瘪粒与杂质被一一筛去,留下颗粒饱满圆润的,在冬日的阳光下泛着温润如玉的光泽。

做“猫耳朵”的第一步是和面,这活儿从轮到旁人插手,向来由母亲一手包办。她在瓷盆中央挖个小坑,撒入芝麻,再缓缓注入清水,手掌顺着盆壁反复揉搓、按压。原本松散的面粉与芝麻渐渐交融,从干涩的粉末凝结成柔韧的面团,直到面团摸起来光滑筋道、不黏手时,母亲才会盖上湿布,让它在盆中静静醒发。

我总爱踮着脚尖凑在盆边,跃跃欲试想伸手帮着揉两下,却被母亲笑着轻轻拍开:“你小手没力气,揉不均匀,炸出来就不酥不香啦。”我只好乖乖蹲在旁边,眼睛直勾勾地盯着那盆盖着布的面团,鼻尖萦绕着面粉与芝麻混合的淡淡香气,心里默默数着时间,盼着它快点醒好。

醒好的面团愈发柔软筋道,母亲将它分成均匀的小块,取一块放在撒了干面粉的案板上,擀面杖在她手中灵活地滚动起来。随着手腕轻盈翻转,面团慢慢舒展延伸,从小小的面块变成又薄又圆的烙馍。擀好的烙馍一张张整齐地摆在干净的棉布上,防止粘连,等全部擀完,母亲便拿出菜刀,将烙馍切成大小均匀的菱形片,每一片都模样精巧。

接下来的晾晒是决定“猫耳朵”口感成败的关键一步。母亲会在院子里支起竹竿,铺开洁净的竹席,把切好的烙馍片一一摆开,端到太阳底下晾晒。冬日的阳光虽不炽烈,却带着温柔的暖意,慢慢带走烙片里的水汽,芝麻的香气也被晒得愈发浓郁,在院子里淡淡弥漫。

我总忍不住偷偷偷吃半干的烙馍片。塞进嘴里,松软中带着芝麻的清香,刚嚼两口,就被母亲逮个正着。她拿着擀面杖轻轻点我的额头笑骂道:“小馋猫,等炸好了让你吃个够。”母亲每天都会好几次去翻晒烙馍片,细心地确保每一片都两面晒得恰到好处——不能太干,否则炸出来会硬邦邦的咬不动;也不能太湿,下锅后容易黏成一坨。等烙片摸起来干燥却仍带点韧劲时,就到了全家齐上阵、最热闹的一环——炸“猫耳朵”。

炸“猫耳朵”,是父母之间最默契的配合时刻。父亲负责烧火,他往灶膛里添上干燥的玉米秸秆,火苗“噼里啪啦”地跳跃着,锅里的菜籽油渐渐升温,冒着细密的泡并散发出淡淡的油香。母亲则站在灶台边,手持漏勺,小心翼翼地将烙馍片放进油锅里。刚下锅的烙馍片沉在锅底,片刻后便缓缓浮起,颜色由乳白转为浅黄,再变成诱人的金黄色,油在锅中翻滚,浓郁的焦香飘得满院都是。

我也挤在灶台边,却总被父母劝开:“小孩子别在灶边乱晃,万一溅到热油就不好了,再说嘴碎容易说些不吉利的话,影响来年顺顺当当。”母亲一边说着,一边用漏勺轻轻翻动锅里的“猫耳朵”,确保每一片都炸得均匀透彻。偶尔,她会捞出一块刚炸好的,用筷子夹着吹吹,递到我手里。我赶紧双手接住,不顾烫就塞进嘴里,“咔嚓”一声脆响,焦酥的口感在齿间炸开,而香、芝麻香与油香在舌尖交织缠绕,咸香入味,那是平日里根本尝不到的珍馐美味,瞬间就让所有等待的焦灼都烟消云散。

炸好的“猫耳朵”要及时捞出沥干油,铺在垫了草纸的大盆里晾凉。等完全凉透,母亲就会把它们装进洗得干干净净的塑料袋子里扎紧,这样能一直保持酥脆的口感,从除夕一直吃到元宵,让年味儿延续许久。过年时家里来了客人,母亲端出一碟“猫耳朵”,客人们拿起一片放进嘴里,无不点头称赞:“还是家里做的最香,这才是正经的过年味儿!”我也会把“猫耳朵”装在小袋子里,和小伙伴们在村口玩耍时分享,你一片我一片,清脆的“咔嚓”声里,藏着整个童年最纯粹、最无忧无虑的快乐。

现在每年春节,母亲和父亲依旧会坚持做“猫耳朵”。母亲擀面的动作慢了,手腕转动间没了往日的利落,可和面时专注的眼神、切馍块时认真的模样,依旧和从前一模一样。当母亲再次把一片刚炸好的“猫耳朵”递到我手里,熟悉的焦脆在齿间绽放,那股浓郁的香气瞬间驱散了所有的距离感与陌生感。原来,家乡的味道从不是某一种调料的滋味,而是藏在母亲揉面的力道里,藏在父亲烧火的灼热里,藏在每一片“猫耳朵”的酥脆里,是无论走多远,一想起来就从心头到味蕾再到泪腺的牵挂。

如今每当年将近,我总会下意识嗅一嗅空气,仿佛还能闻到那股飘满整个村庄的焦香。那小小的“猫耳朵”,装着我的童年趣事,装着父母沉甸甸的爱,装着家乡浓得化不开的年味儿,早已成为我生命中最温暖、最珍贵的印记。无论岁月如何变迁,人事如何更迭,这个味道始终萦绕在心头,久久不散,温暖着我每一次远行与归途。



扫码选购
品尝家乡味道

县域

齐抓共管 筑牢粮食安全压舱石

本报记者 王春元

