

■徐州新实践 乡村振兴·一线看亮点

“甜蜜经济”带火乡村采摘游

——贾汪区青山泉镇后寺庄村车厘子进入丰果期

本报记者 张雷 通讯员 李含奇

“亲手摘的车厘子新鲜多汁、甜度超高，来这里摘果散心，实在太惬意了！”6月3日，市民王女士带着孩子，在贾汪区青山泉镇后寺庄村金果果车厘子采摘园内体验采摘乐趣，乐享温馨的亲子时光。眼下，后寺庄村车厘子迎来丰果期，红彤彤的果实缀满枝头，清甜果香弥漫山野。众多市民游客慕名前来打卡采摘、体验田园乐趣，火热的采摘场景，让乡村田野充盈着丰收气息，小小的车厘子为当地乡村振兴铺就了一条甜蜜致富路。

田园采摘引客来

走进金果果车厘子采摘园的设施大棚，翠绿枝叶层层叠叠，深红、紫色的车厘子簇拥枝头，颗颗饱满透亮、圆润光洁，如同天然雕琢的玛瑙，压弯了枝梢。清新浓郁的果香萦绕整个园区，让人垂涎欲滴。

大棚内一派热闹繁忙的景象，随处可见游客采摘的身影。大家手提果篮，穿梭在果树间，抬手摘果、低头挑选，沉浸式感受田园采摘的乐趣。不少家长带着孩子驻足果树旁，体验农事、亲近自然，拍照定格美好瞬间，欢声笑语回荡在田间地头。

为何城郊采摘园的车厘子能吸引源源不断的游客？核心优势便是现摘现卖，让游客品尝到熟软鲜果的纯正口感。每逢周末及节假日，这里更是客流爆满，成为周边市民短途乡村游的网红打卡地，有效激活



市民在金果果车厘子采摘园内体验采摘乐趣。 贾汪融媒 供图

了乡村文旅休闲活力。

好果铸就好口碑

满园红火的丰收景象背后，是采摘园精益求精的种植理念与严苛标准。

“我们始终把果品品质放在首位，摒弃粗放式种植，严格对标绿色食品生产标准，打造原生态种植模式。果树生长全程不打农药、不施化肥，仅采用羊粪、豆饼等天然有机肥滋养，从源头保障果实安全优质、口感纯正。”该采摘园负责人介绍，凭借精细化的种植管护，园区车厘子成功斩获绿色食品认证，实现了口感与安全的双保障。

据了解，金果果车厘子采摘园整体规划规范、品类丰富，产业基础扎实。园区整体占地面积170余亩，建有

8个标准化设施大棚，大棚种植面积30余亩，栽种车厘子果树1200余棵。为满足不同人群的口味需求，园区精心引进培育美早、布鲁克斯、玲珑脆、金脆蜜、美国红、泰奥加、萨米托七大优质品种，今年丰果期总产量可达一万多斤。

“我们从选苗、栽种到管护，每一个环节都严格把控，宁愿减产，绝不降低品质。”园区负责人告诉记者，精细化的管护模式、生态化的种植方式，让园区车厘子果肉厚实、甜度适中、果香浓郁，凭借过硬品质积攒了良好的市场口碑，收获了大批回头客。

甜蜜赋能振兴路

一颗小小的车厘子，不只是清甜

可口的时令鲜果，更是后寺庄村带动村民就业、助力集体增收、激活乡村发展的“致富果”“振兴果”。

特色林果产业的落地壮大，有效破解了村民就近就业难题，让村民实现了家门口就业增收。据了解，采摘园常态化稳定吸纳10余名本地村民就业，负责果树修剪、田间管护、园区保洁、游客接待等工作。进入每年丰果采摘季，用工需求大幅上涨，可吸纳近40名村民临时务工，有效盘活农村剩余劳动力，让村民实现务工顾家两不误，稳稳守住增收渠道。

“以前农闲的时候只能在家待着，现在来采摘园干活，每月都有稳定收入，日子越过越踏实。”正在园区分拣果实的村民笑着说道，小小的车厘子，让群众实实在在尝到了产业发展的甜头。

依托良好的产业发展基础，采摘园已明确长远发展规划。未来，园区将持续扩大特色林果种植规模，深耕果品品质优化升级，夯实产业核心竞争力。同时主动拥抱新媒体电商，搭建线上销售矩阵，实行线上直播带货、线下采摘体验双向发力，拓宽销售渠道、打破地域局限，让地道优质的“贾汪好果”走出乡土、销往更广市场。

从一树红果的单品丰收，到农旅融合、就业富民的全域增收，火热的车厘子“甜蜜经济”，不仅带火了乡村采摘游，更持续激活乡村产业活力，释放富民效能，为青山泉镇乡村高质量发展注入源源不断的强劲动能。

本报讯（记者 李权 通讯员 范洪香）芒种至，农事忙。当前正值“三夏”生产攻坚关键窗口期，作为农业大镇，沛县栖山镇锚定粮食安全目标，抢抓农时、统筹资源、细化服务，高标准推进夏收、夏种、夏管各项工作，全镇7万余亩小麦陆续开镰收割，广袤田野处处机器轰鸣，夏粮丰收态势稳定向好。

在朱新楼村高标准农田示范区，沉甸甸的麦穗颗粒饱满，数台联合收割机穿梭田间，一站式完成收割、脱粒、秸秆还田，全程机械化作业大幅提升农事效率。种粮大户朱信锋介绍，今年气候适宜、管护到位，小麦长势向好，亩产预计可达1200斤以上，丰产已成定局。

粮食安全是乡村振兴的“压舱石”。栖山镇将“三夏”生产摆在涉农工作首位，坚持超前谋划、靠前部署。镇党委政府专题部署调度，围绕农机调配、抢收抢种、秸秆禁烧、防灾保粮细化工；建立班子包片、驻村干部包村、村组干部包地块三级网格化机制，日调度、勤摸排、严督办，逐级压实生产责任。

科技加持破难题，农机下沉补用工缺口。该镇整合本地及跨区农机资源，科学划分作业片区，统筹投入300余台（套）农机设备开展连片机械化收割。与此同时，农业技术人员深入田间地头，紧盯小麦后期管护、病虫防控、田间墒情调节等关键环节，针对性做好干热风、倒伏等自然灾害防范工作，以专业化服务保障夏粮稳产提质。

便民服务精准靠前，全链条保障颗粒归仓。辖区农机维修点、加油站开通24小时服务通道，配齐农机零配件、及时抢修故障机械；完善阴雨天天气应急预案，盘活闲置厂房、公共广场增设临时晾晒场地，联动粮库、粮食烘干中心打通收割、烘干、仓储一体化链路，实现成熟即收、收后即种，最大限度规避阴雨天气造成粮食损耗。

同步抓实秸秆禁烧与资源化利用。该镇借助村级广播、流动宣传车、入户走访宣讲等多渠道普及秸秆禁烧政策，网格员全天候巡查值守，筑牢禁烧防线；大力推广秸秆还田、打捆离田等技术，实现生态、生产、经济效益同步提升。

温情帮扶落地田间，暖心护航特殊群体。镇村两级组建党员志愿服务队伍，针对独居老人、脱贫户等缺少劳动力的特殊农户开展结对帮扶，提供小麦收割、粮食转运、晾晒代管、农机对接等贴心服务，切实解决困难群众收粮、晒粮难题，让丰收满载民生温度。

据统计，截至6月4日下午，栖山镇已完成小麦收割1.5万亩，全镇小麦收割工作预计6月8日前全部结束。眼下夏收、夏种同步压茬推进，夏玉米、大豆播种作业有条不紊铺开，确保农时不误、农事不断档。

下一步，栖山镇将紧盯稳产目标，持续优化举措、抓实“三夏”全链条闭环工作，牢牢守住粮食安全底线，依托高效农事生产助推农业提质、赋能乡村振兴。

铜山区房村镇 打通秸秆利用全产业链条

本报记者 胡明慧 通讯员 钱雨 王兆廷

又是一年麦收季，铜山区房村镇的田间地头一派繁忙景象，村民们抢抓晴好天气，全力推进小麦抢收作业。在颗粒归仓的同时，秸秆回收利用工作同步启动。放眼广袤田野，一台台大型秸秆打包机穿梭作业，伴随着阵阵机械轰鸣声，田间秸秆被自动卷入、压实打包，一个个规整坚实的草捆陆续成型、整齐码放，静待集中转运，勾勒出一幅丰收的别样画卷。

以往，农作物秸秆处置是农业生产的难点问题。秸秆乱堆乱放既浪费生物质资源，又带来环境污染等问题。近年来，房村镇深耕秸秆资源化综合利用工作，补齐处置短板、优化利用路径，让全镇10万亩小麦秸秆实现高效处置、充分利用，破解秸秆处置难题。

6月5日上午，在房村镇温刘村养殖大户谢荣知的牛棚里，工作人员正将粉碎后的麦秸搭配精饲料，投喂肉牛。从事肉牛养殖已有十多年的谢荣知，早年养殖全靠外购成品饲料，养殖成本居高不下。如今就地回收麦秸搭配饲料，养殖开支大幅降低。经他测算，秸秆收购价每吨400元，每年收储秸秆300吨，可消耗700亩小麦秸秆，完全能够满足场内200余头肉牛的日常饲喂需求。

“秸秆掺料养牛，肉牛长势好、肉质优，既环保又能多赚钱。”谢荣知说。目前，全镇已有20余家肉牛养殖户采用秸秆混合饲料喂养模式，在降低养殖成本的同时拓宽了增收渠道。

依托农业、畜禽产业优势，房村镇以规模化养殖场、食用菌种植合作社

等新型经营主体为抓手，持续提升秸秆综合利用率，走出一条生态效益、经济效益、社会效益共赢的秸秆资源化利用新路径。

与此同时，房村镇积极培育秸秆专业化经营主体，扶持社会化农机服务队伍，按照服务半径布局标准化秸秆收储场地，配套完善场站水、电、路网基础设施，打通“田间打捆—秸秆离田—集中转运”全产业链条。据介绍，打捆后的小麦秸秆经过分拣，品相好的直供养殖场，用作畜禽优质饲料；品相中等的加工成绿色环保的锅炉专用燃烧颗粒；品相差的送至发电厂资源化利用，真正实现秸秆全量利用、变废为宝。

“我们全程免费为村民提供秸秆打捆、清运服务，让农户省心省力，实现农户增收、产业增效的双向共赢。”房村镇秸秆回收中心负责人介绍。目前，全镇七成以上秸秆由专业化收储企业统一归集、集中外销。

“我镇立足地块实际因地制宜、分类施策优化秸秆处置模式，连片大田采用机械化打捆离田，零散小地块采用秸秆粉碎还田，化作夏玉米种植底肥，最大化盘活秸秆资源价值，助力全镇农业绿色高质量发展。”镇农技中心负责人吴海龙介绍。

农机奔忙、草捆成行，房村镇10万亩小麦秸秆在麦收后陆续“变身”畜禽饲料、发电原料、农田有机肥等，从田间废弃物转为优质再生资源，既从根源上杜绝秸秆焚烧、整治农村环境顽疾，又盘活农业闲置资源、赋能群众增收，实现了生态保护与富民增收双向赋能。



眼下，铜山区台上村



通讯员 李传新 摄



黑屋顶下的酒香密码

——探访非遗工坊的匠心传承

本报记者 马永康 通讯员 雷文涛

统工艺，让古法酿造技艺在新时代生生不息、焕发活力。”

在酿造区，108口标准化窖池整齐排列，全部严格遵循1.75米深、3.3米长、2.4米宽的古法黄金比例修建。其中90口窖池专酿浓香白酒，9口酱香风味，9口清香酒体。

“要是发酵还得老窖”这是白酒行业里一句广为人知的行话，袁永昌指着窖池说：“我们宁可牺牲出酒率，也要守住时间门槛。眼前这些酒坯，最短发酵3个月，旁边几个窖池更是历经6个月以上慢发酵。”虽然发酵时间拉长会推高生产成本、降低批次产量，但在他看来，坚守古法就要守住这份“慢规矩”，绝不为追求效益透支百年品牌、辜负传承根基。

除了坚守窖池发酵时长，从泡粮、蒸粮、下曲、入窖到发酵，每一道工序都严格遵循古法流程。工人师傅们凭借经验和现代仪器精准把控粮料软糯度、酒曲投放量、发酵温度，以细致入微的匠心，守住传统酿造的精髓。

摘酒环节，技艺尽显功底。摘酒师傅手握酒勺、起落之间，凭借“看花摘酒”的技艺，肉眼观察酒液涌出后的泡沫形态、存续时间，精准判断酒精度数，掐头去尾、只取精华，精准锁定75度优质原酒，坚守优中选优的摘酒标准。非遗传承人全程把控窖泥养护、发酵时长、摘酒提纯等核心工序，历经百年淬炼的泥池工艺，窖泥早已不同于普通泥土，成为不可复制的非遗核心技艺。

“酒曲是酒的骨血，温度低了，菌群不活跃；温度高了，就会出现杂菌。”在酒厂核心区，丰县泥池酒酿制技艺第六代代表性传承人袁杰曾创下“曲房四日”的坚守纪录。酷暑时节，他连续4天驻守在十几平方米的曲房内，记录温度、湿度，根据菌群变化微调曲堆位置和通风量，即便浑身被汗水浸透，也始终一丝不苟、分毫不让，用极致严谨守护制曲品质。这份刻在骨子里的坚守，正是非遗匠心传承的生动写照。

木酒海仓库内，时光以另一种方式

流淌。新酿的白酒需在陶坛静养3个月，方可转入大型木酒海储存。推开仓库大门，浓郁纯粹的粮香、酒香扑面而来，沁人心脾。“5年，是最低的出场资格。”袁永昌抚过木酒桶介绍，漫长的陈储工序看似费时费力，却是淬炼好酒、沉淀风味的关键环节。

技艺传承，离不开匠人的坚守与付出。作为泥池酒酿制技艺第七代代表性传承人，袁永昌始终以极致匠心守护古法技艺。每到盛夏的制曲关键时节，他都会坚守在几十平方米的曲房内，寸步不离精准把控室内温度、湿度，精细监测酒曲发酵状态，丝毫不敢懈怠，以致致坚守守护非遗技艺的原汁原味。

从1873年白醪坊古法初创，到如今徐州市非遗工坊、省级非物质文化遗产的传承创新，百余年风雨更迭，大风歌酒业始终坚守古法匠心，以百年老窖孕育醇香，以匠人初心传承文脉，让古老的酿酒技艺代代相传，让一坛坛承载丰县风土人情的非遗佳酿，在时光沉淀中愈发醇香悠远。



自助登报

综合资讯

办理地址：中山南路142号徐州报业传媒有限公司
咨询热线：85690469
唯一指定微信办理：18652275510

友情提醒：本栏目对所有信息进行严格审查，仍不敢保证每一条信息的真实性，请客户认真核实，因此产生的一切纠纷均自行解决。

下列丢失 声明作废

- 徐州市天骄舞蹈培训中心公章一枚丢失
- 闫家强遗失退役军人优待证，证号：6228240451003801772，声明作废
- 刘欣（身份证号：320323198605190821）丢失徐州农村商业银行股份有限公司核发的股金本，编号：3203239003010000003303
- 徐州市泉山区芳婷护肤品经销部营业执照正、副本丢失，注册号：3203113073068
- 周广一退役军人优待证丢失，卡号：6214721106000520308
- 毛鹏睿出生医学证明丢失，编号：K320941859
- 刁乜轩出生医学证明丢失，编号：M320472175
- 徐州神州五行医院管理有限公司财务专用章丢失，编号：3203051014918
- 徐州神州五行医院管理有限公司法人章（孟庆喜）丢失，编号：3203051015071
- 徐州神州五行医院管理有限公司发票专用章丢失，编号：91320305MADF4MQQJ