

徐州新实践

乡村振兴·一线看亮点

田间长出“南方甜”

本报记者 沈子琦 刘浚豪

掀开铜山农文旅融合展示馆的门帘,湿热气裹着草木清香扑面而来。9月11日,记者走进这个位于铜山区现代农业示范园的展示馆,金丝垂枣的气根密密垂落,木瓜树舒展着新叶,火龙果枝条攀上支架,金黄的柚子压弯枝头。这些原本属于南方的景致,出现在了徐州的大棚里。

“这里大部分都是南方植物,能在咱们这里种出来可不容易。”铜山区现代农业示范园经理张志刚说。木瓜在徐州“水土不服”,之前总是种不活。改基质、调温控、摸索水肥比例,才终于让它们扎下根。

一次次试错换来的生机,背后是“南果北种”旷日持久的技术攻关。

从一园试验到遍地开花

一花引来万花开。铜山现代农业示范园的南果引种成功,并非个例。近年来,徐州以示范园为技术试验田,持续开展“南果北种”探索,逐步实现从单点试种到全域推广、规模化种植的跨越。

在邳州炮车街道圩北村,退役军人李刚的创业故事是生动注脚。2017年,他看好北方火龙果种植的市场空白,决心挑战“南果北种”。创业初期,因不熟悉热带水果习性,冬季保温不到位,果苗大面积冻伤,他一度想放弃。

“我到浙江大型火龙果基地驻点学习3个多月,系统掌握育苗、温控、修枝、病虫害防治等技术,结合本地气候反复试验,成功摸索出适配北方气候的火龙果种植技术。”十年深耕,如今产业园亩产可达2000至3000斤,采摘期从每年7

技术套餐送到瓜农“家门口”

本报记者 武佩剑 通讯员 贾甜甜 陈士洲

“目前,一批适宜早春抗低温弱光、晚春及夏秋种植的西甜瓜品种已经涌现。这些品种特性如何、种植模式怎样、又该如何选择?”

近日,睢宁县北部区域农业(西甜瓜类)科技试验示范场所技术培训会 在魏集镇举办。江苏省农业科学院蔬菜研究所研究员徐锦华的开场提问,迅速吸引了全场瓜农的注意力。台下,来自魏集镇的西甜瓜种植户、各村(社区)“两委”人员以及镇农业农村办公室工作人员共230余人,听得聚精会神。

这场由睢宁县农业技术推广中心主办的培训活动,正是为了把先进的种植技术送到瓜农的“家门口”。

培训会上,专家们的授课内容丰富。淮安市农科院研究员孙玉东围绕西瓜产业概况及发展趋势、西甜瓜主要种植模式、设施栽培关键管护环节进行系统讲解,重点针对农户传统粗放种植、凭经验施肥用药等问题进行纠正。徐锦华则围

5家企业,5种新打法

本报记者 段小凡

为精准掌握传统制造业发展态势,把脉企业转型升级痛点难点,梳理产业创新突围典型经验,近日,徐州经开区工商联(总商会)对江苏三野冷冻设备有限公司、徐州市创盛工程机械有限公司、江苏宝华金属材料有限公司、江苏本优机械有限公司、徐州曼森服饰有限公司五家重点传统制造业企业开展集中走访调研。调研组走进车间、看生产、听诉求,在生产一线探寻传统产业“老树发新芽”的转型密码。

进车间看生产
传统制造涌现新思维

“大家看,这就是我们压缩机的组装现场,每一道工序都看得见。”走进江苏三野冷冻设备有限公司,直播间直接架设在生产一线,主播对着镜头实时展示压缩机组装、部件检测全过程。

深耕制冷设备近20年的三野冷冻,2017年布局线上,从淘宝、阿里巴巴起步开拓市场,后续切入短视频直播赛道,把生产车间变为直播现场,探索“实体经济+新媒体营销”路径。

“越是传统产业,越要敢于创新;越是实体经济,越要具备互联网思维。”销

绿茵场外“丰味”浓

本报记者 马永康 通讯员 倪永学

9月12日,“苏超”赛场上,球员们驰骋赛场、奋勇拼搏,每一次攻防都点燃全场热情。赛场之外,烟火升腾,特色市集客流不断,其中丰县特色展区凭借地道风味与优质农产品强势吸睛,成为全场的流量焦点。

反手烧饼夹羊盘肠、青汁果蔬凉皮、大沙河苹果、秋月梨、“土小涂”鲜食玉米……一众丰县本土好物整齐亮相,惊艳亮相。飘香美食、清甜农产品瞬间聚拢超高人气,摊位前始终人头攒动、长队绵延,往来球迷和市民纷纷驻足排队、打卡品尝。

“丰县反手烧饼夹羊盘肠摊位前排队的人真多。”成为现场观众最由衷的感叹。不少球迷拍下长长的队伍并发到网络,短视频、照片快速刷屏出圈,让丰县风味火速走红。

依托“苏超”的庞大观赛流量,丰县展区从开市伊始便热度拉满,直至闭市始终客流不断。其中反手烧饼夹羊盘肠摊位前长长的队伍成为市集标志性景象,引得无数游客驻足拍照,现场安保人员全程有序疏导、维持秩序。接地气的美食烟火气圈粉无数,网友纷纷留言点赞,戏称“苏超美食哪家强,还得丰县烧饼羊盘肠”。

除了反手烧饼夹羊盘肠,多款丰县特色好物各展风采、收获众多好评。“土小涂”鲜食玉米源自省农科院优质培育品种,甜糯比例恰到好处,田间采收、加工封装全程仅需两小时,最大程度锁住自然鲜甜。大沙河苹果、秋月梨,果肉饱满、皮薄多汁、果香醇厚,不少市民现场品鉴后当即下单采购。创新特色小吃青汁果蔬凉皮可调可卷、吃法多样,清爽口感回味无穷,适配大众口味。

链动彭城新“食”代

(上接 01版)其中,绿色蔬菜、中强筋小麦全产业链入选省级重点培育产业链,绿色蔬菜成为全省唯一产值超千亿元的省级特色产业链。全市已经建成2148个冷藏保鲜设施,总库容445.4万立方米,不断打通农产品仓储保鲜、品牌增值的流通链路。

一个个“国字号”平台也相继落地,国家农业绿色发展先行区、国家现代农业产业园、国家农村产业融合示范园、国家级农业产业强镇等载体数量位居全省前列。徐州已构建起1个千亿级、4个百亿级、37个十亿级农业全产业链矩阵,十亿级县域农业特色产业数量全省第一;区域公用品牌“农香徐来”销售额突破12亿元,绿色优质农产品比重达81.8%,产业承载平台持续扩容升级。

范使用、质量安全建设四个产业瓶颈,推动睢宁西瓜产业绿色发展、优质发展、品牌发展。

近年来,魏集镇以技兴农、以质立牌,持续抓实特色产业精细化管理,常态化开展专家授课、田间指导、技能实训,不断推动西瓜产业由“种得出来”向“种得优质、卖得响亮”转变,持续拓宽群众增收渠道。

“我们将以此次培训为契机,常态化开展特色农业技术培训,不断细化田间管护标准,推广优质高产种植模式,全力做强做优西瓜特色产业,以产业提质增效助力和美乡村建设。”魏集镇副镇长于容海表示。

产业集群
构建多元的业态矩阵

现代食品产业集群,是徐州“535”现代化产业体系的重要一环。立足丰厚资源禀赋,徐州清晰锚定“342”产业发展方向,做强存量、拓展增量,推动农产品从初级加工向精深加工跃升,从单一单品向多元业态延伸。

走进位于微山湖畔的徐州广勤米业有限公司生产车间,传送带轰鸣,封装完毕的米袋顺着轨道落入重卡车厢,一车35吨大米即将发往河南开封。作为农业产业化国家重点龙头企业,这里打通了稻米种植、收购、烘干、仓储、加工、销售完整链条,把优质大米端上千家万户的餐桌。

在邳州新河镇润客食品,禽肉屠宰车间全速运转,百余名工人将肉鸡分线切割、装箱打包。这里是目前亚洲单规模最大的禽类屠宰项目,产品品类超100种,周边74座标准化养殖棚为前端提供稳定原料。

广勤米业和润客食品,是徐州“链式思维”推进产业的缩影。粮油加工深耕专用面粉、功能主食、高端油品;果蔬加工开发果疏粉、天然添加剂,深挖大蒜、牛蒡、银杏等特色资源;畜禽加工升级智能屠宰、精细分割,推动肉类制品小包装化、熟肉制品系列化。徐州不仅聚焦三大主导产业,同时提档升级四大优势品类,从休闲食品到乳品饮料、预制食品、功能食品,一条条产业链,正把田间原料变成餐桌精品。

走进位于贾汪区的吗啡啡新型植物猫砂项目生产车间,能闻到一股淡淡的植物芳香,自动化生产线有序运行。这家猫砂产业,如今占全国新型植物猫砂市场的3成以上,畅销全球30多个国家和地区。2025年5月投资开工的高端植物猫砂研发生产项目,满产后可年产猫砂20万吨,有望为国家

坐下来听诉求
直面痛点摸清企业期盼

徐州经开区工商联(总商会)坚持问题导向,每到一处都认真倾听、详细记录,针对企业转型发展中的实际诉求坦诚交流:“能办的我们竭尽全力,需要协调推进的,我们持续跟进。我们来,就是要听真话、收真问题。”

走进徐州曼森服饰,智能化改造成效一目了然:智能悬挂系统、自动裁床、AGV无人仓储协同运转,实现“货找人”,生产效率显著提升。“以前各基地各自为战,现在云端统一调度,产能按需分配,经验实时共享。”曼森集团董事长陈海锋说。2025年12月,曼森服饰落地SAP与阿里云合作的服装制造行业全国首单云ERP项目,全域数字化中台系统打通了采购、工艺、质检、调度全链条,构筑起难以复制的核心竞争壁垒,近3年企业年均增速超30%。

快速奔跑的企业也有现实的烦恼。随着智能化生产持续提速,一线车工、熟练缝纫工等季节性缺口突出,设备可以买,但熟练工人需要时间培养;智能设备迭代,数字化系统升级投入大、资金占用重,转型成本压力不小。陈海锋期盼在技改补贴、贴息贷款等政策扶持上再加码,申报流程再简化,同时希望政府深化校企合作、拓展区域劳

技术套餐送到瓜农“家门口”

本报记者 武佩剑 通讯员 贾甜甜 陈士洲

详细解答瓜农在日常种植、管护中遇到的难题。

“你看这株瓜藤,留蔓要注意方向,通风透光好了,瓜才长得匀称。”专家一边操作一边讲解,瓜农们边听边记,你一言我一语地问个不停。

“培训很实用,解开了我多年种瓜的疑虑。学好新技术,用心管好瓜,守好咱们魏集西瓜这块金字招牌。”张庄村种植户娄飞表示。

睢宁县农业农村局党组成员、推广研究员毛海艳介绍,此次培训聚焦品种布局、标准栽培、科学肥水、绿色防控、田间精细管理等关键点,旨在破解西瓜品种科学选择、连作障碍克服、肥药规范

内新型植物猫砂“超级工厂”。

当前,徐州积极发展壮大两大潜力领域,一方面抢抓“它经济”发展风口布局宠物食品,重点发展冻干、低温烘焙主食零食,研发功能性营养补充剂,打造区域性高端宠物食品研发制造基地;另一方面,瞄准未来食品前沿赛道,攻坚植物蛋白、微生物发酵蛋白等新型蛋白食品,布局食品原料生物制造,推动麸皮、玉米芯等加工副产物变废为宝,挖掘绿色循环产业的全新价值。

筑巢兴业
打造全周期的营商福地

好的产业发展,离不开好的城市生态。

徐州“五省通衢”的区位优势,已经转化为实实在在的物流效率。徐州东站与南京、郑州、济南、合肥4座城市构成“1小时城市圈”。高速公路运营里程527公里,实现与周边城市2小时公路直达。多式联运体系愈加成熟,2025年,徐州对共建“一带一路”国家出口额达608.41亿元,增长6.6%;常态化运行线路通达欧亚34个国家、60多座城市。一批国际贸易、跨境电商企业纷纷落户,形成了“班列带产业、产业促开放”的良性循环。

今年上半年,徐州社会消费品零售总额2354.7亿元,同比增长4.4%,增幅居全省首位。其中餐饮业收入260.5亿元,同比增长9.4%,增速位列全省第三。亮眼数据背后,是徐州极具辨识度的美食IP——全市分布4300多家羊肉馆、4500余家烧烤店,伏羊节、徐州烧烤热度持续攀升,地锅鸡、地锅鸡等本土风味家喻户晓。美食串起商圈与文旅资源,将单次打卡转化为链式消费,持续释放餐饮IP的带动效能。

当前,徐州正全力建设农业强市,将加快研究出台科技强农配套政策,通过城市软实力与硬核保障双向加持,为企业落地生根、成长壮大保驾护航。

未来,徐州将坚持“三二一产”全链条布局,注重从消费需求出发;坚持“研产加销”全环节贯通,推动食品加工与渠道构建、品牌营销、冷链物流相辅相成;坚持“产城人文”全场景赋能,凸显全域优势、彰显地域特色,推动食品产业与文旅商贸、体育娱乐、乡村休闲等跨界融合,以“食品+”催生更多新产品、衍生更多新业态、产生更多新企业。

潮起淮海风正劲,食聚彭城启新篇。徐州现代食品产业正迎来高质量发展的黄金窗口期。此次推介会,将以务实姿态搭建产业对话桥梁,释放广阔合作机遇。热忱欢迎海内外食品企业、投资机构走进徐州、考察洽谈、投资兴业,共同奔赴现代食品产业的广阔未来。