



■ 融媒体记者 崔希晨

“以前汛期得组织人扛沙袋，又累又费钱，现在节制闸一关就能蓄水。灌溉不用抽外河水，稻田退水再利用，今年水稻长势比往年都好！”初秋时节，南陈集镇学田村党总支书记程如站在新修的泵站旁，指着连片翠绿的稻田向记者感慨。眼下，赵公河流域7.3万亩农田退水循环利用项目成效渐显，不仅让河水变清，更让沿线村民尝到了生态治理的“甜头”。

作为全省单体规模最大的农田退水循环利用项目，我区通过系统破解“庄源、田源、场源、塘源”污染难题，实现了水环境质量与水资源、化肥农药利用效率的同步提升，为农业面源污染治理提供了“淮阴方案”。

全长14.5公里的赵公河曾是当地的“头疼河”——其汇水区农业面积超40平方公里，涉及3个镇15个行政村，生活污水、农田退水、畜禽污水、养殖尾水四类水体直排后流入洪泽湖，不仅影响了水质，也给周边群众生产生活带来了困扰。

急群众所急，我区从“找症结”入手，对流域260多个水样进行分析，绘制四张污染源分布图，最终锁定农田退水为核心问题，

对症下药。从2023年开始，我区结合高标准农田建设，制定《淮阴区运南片农田退水循环利用总体方案》，为项目定好“路线图”。

2025年1月项目动工后，全区统筹多领域补助资金，整合生态河道、灌区改造等项目形成一体化推进方案。仅4个月时间，便完成近3500万元投入，清理27条总长65.57公里的河道，建设18座节制闸、提升14座泵站，构建起完整的农田尾水循环利用体系，还获江苏省生态环境厅713万元资金支持。

“现在岸边能看到水里的鱼，灌溉用的水也干净了，庄稼长得更好，今年收成肯定比去年多。”南陈集镇副镇长刘绪坤告诉记者。现在，当地学田中沟、西上官沟等河道整治后，不仅水质变清，退水中的养分还能“变废为宝”，让土地更肥沃，助力农作物提质增效。

为确保设施长效运行，我区还成立跨领域管理工作组，联合相关镇街，对涵闸开关、泵站使用制定科学管控方案并统一调度，各项数据都有了可喜变化，水质稳定达标，真正实现“退水不直排，肥水不入河，养分再利用”。

水清 田丰 农民乐

我区农田退水循环利用显成效



据悉，今年全区将统筹推进6个农田退水循环利用项目，涉及农田18.42万亩，其中赵公河项目较预计工期提前3个月完工。截至今年上半年，已完成4个项目共11.42万亩，年底预计实现29.39万亩农田退水循环利用，占全区适度规模经营农田面积的87.3%。下一步，我区将总结经验，规划编制运北片区农田尾水循环利用项目，2026年围绕国考沔三圩断面推进5个项目，覆盖淮高镇、丁集镇、刘老庄镇等区域，持续探索可复制、可推广的农业面源治理新路径，守护农村碧水蓝天。



■ 融媒体记者 曹然

9月27日晚，“苏超”第十三轮“淮安 VS 徐州”的焦点对决在淮安市体育中心体育场热血上演。由我区 and 淮阴师范学院共同策划，200余人表演，充满红色激情与时代力量的开场表演，瞬间点燃了全场氛围。

英雄赞歌 唱响不屈斗志

“八十二位英雄汉 抗击三千小东洋……”刘老庄连淮阴籍退役军人代表、刘老庄连红军小学、刘老庄初级中学的同学们共82人，唱响《刘老庄连连歌》，激昂旋律率先响彻球场。“刘老庄连”所代表的坚贞不屈、誓死拼搏的精神，正是淮安这座英雄城市血脉中的红色基因。这种精神与绿茵场上的淮安队紧密相连——面对联赛中的强敌，淮安队不畏强手、敢于亮剑、战斗到最后一刻。

“逆战”出击 呐喊逆转决心

紧接着，一曲激情四射的歌舞《逆战》瞬间点燃全场！充满爆发力的节奏与演员们刚劲有力的舞姿交织，唱出了面对逆境敢于挑战、勇于突破的坚定决心。足球赛场如同战场，形势瞬息万变，唯有保持“逆战”的姿态，才能在困境中突围而出，在拼搏中创造

红色基因燃动绿茵场

我区激情开场表演 为淮安队注入“英雄气”

奇迹！“淮安队——加油！”演员们齐声呐喊，瞬间点燃看台激情，万球迷随之高呼响应。这不仅助威，更是信念的传递——期盼球员们延续“主场不败”的辉煌，全力书写“遇强则强”的逆战风采！

众志成城 凝聚必胜信念

伴随着青年学生如潮水般奔涌汇合，一面巨幅五星红旗在绿茵场中央庄严展开。猎猎红旗下，全体演员齐声高唱《歌唱祖国》，深情而铿锵的歌声响彻夜空，将全场氛围推向最高潮。整齐划一的动作、汇聚如一的歌声，生动展现出众志成城、力挺家乡的团结气势。红色基因所孕育的团结一心、顾全大局的精神力量，在这一刻化作磅礴伟力，激励着每一位球员奋勇争先、迎风前行！

传承红色基因 为家乡荣誉而战

演员们全情投入的表演，瞬间点燃了全场观众的热情。看台上，淮安队的旗帜迎风飞扬，掌声与呐喊此起彼伏，声震云霄。资深球迷朱言兵激动地说：“这个开场太燃了！”带着一家三口前来观赛的淮安市民葛亮，平时就常给孩子讲述刘老庄八十二烈士的英雄事迹，他感慨道：“开场文艺表演不仅展现出淮阴区深厚的文化底蕴，更将红色力量传递给了球队，让我们倍感鼓舞！”淮安市民葛海伟观看表演后，深有感触。“球队正需要这种敢打敢拼的精神，今天的表演给我们带来了巨大信心。这种铭记历史、传承精神的方式，令人肃然起敬。”他激动地说。

此次开场表演，巧妙融汇淮阴深厚的红色历史底蕴与当代体育竞技精神，用歌声传递信念，以艺术凝聚力量。演出阵容整齐、情绪饱满，现场气氛热烈昂扬。节目总导演、淮阴师范学院音乐学院舞蹈系党支部书记马婧介绍：“本次开场舞以爱国主义为主线进行编排。当音乐奏响，跑旗手迎风前行，舞蹈演员们以充满激情的动作，生动诠释淮安队迎难而上、永不言败的拼搏精神。”

近年来，淮阴聚焦老年群体多样化需求，以打造城市社区“15分钟养老服务圈”为抓手，统筹整合资源、创新服务模式，从机构养老到居家照料，从助餐服务到健康守护，构建起多层次、全方位的养老服务体系，让老年人在家门口就能享受贴心便利的服务，切实提升晚年生活的幸福感与获得感。

15分钟养老服务圈 幸福晚年触手可及

■ 融媒体记者 陈璇



老年人开始享受家庭医生的服务。“我原来是高血压、高血糖，现在都控制得很正常了，自从签约了家庭医生，他们经常上门服务，像家人一样贴心，比去医院方便多了！”御花园小区的庄明生老人说起家庭医生，感激之情溢于言表。

在淮阴，家庭医生是老年人健康的“守门人”。王营社区卫生服务中心的11个家庭医生团队、130名医生，覆盖65个小区，2024年为16918名重点人群提供签约服务，上门服务超1600人次。“我们辖区有不少受高血压、高血糖困扰的老年人，都是我们的重点关注对象。家庭医生是离社区居民最近的医生，我们会尽全力守护好老年人的健康，将优质的医疗服务延伸到居民‘家门口’。”王营社区卫生服务中心疼痛科主任、副主任医师、家庭医生团队分管领导刘太平的话，道出了家庭医生团队的责任与担当。

养老服务工作事关民生福祉、事关经济发展、事关社会稳定。如今，区内已有3.48万余名老年人享受上门服务，高龄、困难老年人服务覆盖率达100%。接下来，淮阴将持续聚焦“失能老人照护培训”“养老阵地升级”“助餐点优化”等重点民生工作，让养老服务更精准、更暖心，不断增强老年人的获得感、幸福感、满意度。



阵地全覆盖 “家门口”的服务圈暖意浓

走进长江路街道综合养老服务中心，1450平方米的空间里，养老顾问、智慧养老、医疗康护、营养膳食等八大服务区功能分明，老人们在日间照料区休憩，或在文体娱乐区下棋唱歌，一派热闹祥和的景象。“这里设施齐全，每天和老伙计们一起活动，日子过得充实又开心。”正在参与手工制作的李奶奶笑着说。

该中心不仅提供一站式服务，还通过“一站多点”模式向周边社区辐射资源，形成医养融合、文化共享、智慧养老、社会扶老的立体式服务网络。自运营以来，已累计服务1200人次。如今，这样的养老阵地在淮阴遍地开花：4家标准化区域性养老服务中心、4个千平方米以上街道综合服务中心、265个城乡社区居家养老服务中心（站点），实现城区养老设施全覆盖，让老年人出门就能找到“幸福驿站”。

服务零距离 从“一餐热饭”到“智慧守护”

“食堂的饭菜荤素搭配，热乎又对胃口，解决了我独居吃饭的大难题。”在王家营街道中社区老淮阴大食堂助餐点，张大爷捧着热腾腾的饭菜赞不绝口。作为养老服务的“关键小事”，淮阴已打造4个老年助餐点，从老年人饮食习惯和健康需求出发，精心调配每日餐食，让“舌尖上的幸福”触手可及。

居家养老的安全感，更藏在细节里。丝织厂宿舍的卞立珍老人家中，适老化改造后的浴室换上了防滑淋浴设备，床头的智能灯挥手即亮，智能药盒会准时提醒吃药。“这些‘小精灵’让我住得踏实多了。”2024年以来，全区已为1950户老年家庭完成个性化适老化改造，155张“家庭照护床位”将专业服务送上门，让老人足不出户就能享受康复护理、助浴等服务，用细节托起“稳稳的幸福”。

健康常相伴 家庭医生守护“夕阳红”

身体健康是安享晚年的基础，当下越来越多的

丁集酱菜站稳山姆超市 美国订单追着来

■ 融媒体记者 刘须连

近日，丁集镇乐农食品车间里一派忙碌，传送带载着鲜切萝卜块前行，工人戴着无菌手套分拣刚采收的黄瓜，酱香与蔬果的清新相互交融，弥漫着十足的烟火气。

丁集镇素有“黄瓜之乡”的美誉，这里的食材仿佛自带鲜灵特质。品相稍逊的弯瓜、嫩瓜转场酱菜车间，反倒成了酱酿风味的宝贝。隔壁工位上，本地辣椒搅打成泥，腌渍大蒜的陶缸透着实在劲儿，萝卜、辣椒、大蒜全来自周边农户的菜园。

“这口家常酱菜，如今在山姆超市站稳了脚，美国订单也追着来。”公司总经理孙安乐指着更新的订单系统，笑意藏不住。这份“走出去”的底气，一半在“黄瓜之乡”的土地里，一半在带动乡亲的暖意中。

“好黄瓜卖零售价，弯瓜、嫩瓜我们按市价收。”孙安乐拿起待腌的黄瓜，指尖划过带露水的瓜身，“原料全是周边农户种的，他们不愁销路，我们早上采的食材中午就能进车间，这新鲜劲儿远路原料比不了。”

车间深处，十几口老卤缸静静立着，缸沿厚酱渍是十几年的时光印记。“酱黄瓜得浸够天数，少一天都差醇厚劲儿。”孙安乐掀开蒙棉纱布的缸盖，香气瞬间涌来，“全程无防腐剂、无色素，靠老方子和严品控说话。”从分拣剔除虫蛀果，到酱渍把控盐



度，再到罐装前抽样检查，每道工序都卡得严。谈及未来，孙安乐语气坚定：“接下来抓牢质量，把丁集黄瓜深加工做扎实。等名气再响些，让更多人尝到咱的老味道，也让乡亲们日子更红火。”一头连着农户的菜园，一头连着食客的餐桌，卤罐里的黄瓜慢慢入味。这缕越飘越远的酱香里，藏着老手艺的执拗、乡亲增收的踏实，更藏着“黄瓜之乡”带家常味道闯世界的底气。