

老字号奇妙夜人气爆棚

龙城美食汇聚,去晚了可能会“扑空”



■本报记者 龚励 朱臻 王锐
图文报道

人手有限,每天只能做这么多,还请大家多多原谅。”

“德泰恒的现炸网油卷太香了,我可是好不容易才抢到!”

“阿兴鸭头果然名不虚传,怪不得这么抢手!”

“企鸟棒冰还是小时候的味道!”

……

2024 老字号奇妙夜自9日开幕以来,天天人气爆棚,各家老字号展位前人头攒动,各式各样的龙城特色美食让市民游客一饱口福。晚上8时不到,一半的展位就卖空了。而这样的场景或许会一直持续到13日闭幕。

场景一

网红鸭头“抢不到”

傍晚5时,阿兴鸭头展位前已围满了顾客,主理人潘乃一边忙着装货,一边对记者说:“市民真是太热情了,今天我们带了300个鸭头,提前1个多小时出摊,看起来还是供不应求!”

“鸭头当天做当天卖,一天最多只能做这么多。再多,实在是来不及啊!”为了尽可能满足市民心愿,这几天潘乃每天都比平时早起1个小时,凌晨3时就开始忙活起来。

一锅鸭头,从浸泡处理再到卤制入味,需要4个小时。“我们除了要将新鲜鸭头卤足时间,还要配上传承百年的中草药酱汁熬制。确保阿兴鸭头口味的关键,就是坚持老法手工制作。”潘乃说。

场景二

200盒鱼圆不够卖

同样供不应求的还有泰村小杏鱼圆。鱼圆中间凹、两头凸,像一只元宝,每天都有不少人慕名前来购买。买到的欢天喜地,没买到的颇有“怨言”,主理人陈超不停地向“扑空”的顾客表示歉意。她告诉记者,第一天带来的100盒,1个小时就售罄;第二天特地带来200盒,没想到不到晚上7时就又卖光了。

“小杏鱼圆是纯手工制作,为了保证新鲜,我们每天带到这里的鱼圆都是下午1点半现做的,然后冷却、装盒,带到现场。店里

场景三

现炸网油卷的烟火气

在老字号奇妙夜的璀璨灯火中,德泰恒现场制作的网油卷堪称一绝。只见师傅手法娴熟,精选的猪网油包裹着细腻的豆沙馅,在热油中翻滚,逐渐变得金黄诱人,散发着阵阵热气和诱人的香气。咬上一口,网油的香味与豆沙的甜美完美融合,口感酥脆中带着软糯,甜而不腻,引得市民争相抢购,亲身感受这老常州的烟火气。

场景四

边包糍团边炸虾饼

“给我来3个虾饼!”“我要5个芝麻馅糍团!”常州老字号轩安居展位前,这样的声音不绝于耳,成为“老字号奇妙夜”一道独特的风景,彰显着传统美食的强大吸引力。

展位一侧,师傅正热火朝天炸着虾饼,金黄的面糊裹着鲜虾,在滚烫的油锅里翻滚,香气四溢;另一侧,则在包着糍团,荠菜馅的清新、芝麻馅的香甜,让人垂涎欲滴。

顾客们排起长长的队伍,翘首以盼,只为品尝这一口新鲜美味,虾饼和糍团很快就被抢购一空。

场景五

百年瑞和泰的一口酥脆

“老字号奇妙夜举办三年了,我们每年都来参展,深深感受到市民对老字号的特殊情感。”瑞和泰一名工作人员说。

作为一家主营副食品的百年老店,瑞和泰在活动场别出心裁推出“时光小卖部”限时快闪店,将品牌文化与复古元素融为一体,成为本次国潮市集的“网红打卡地”。快闪店内,经典的特色巧果、手工月饼颇受追捧,父母带着孩子们前来购买,小朋友们等不及回家就吃起来,满口独一份的酥脆。而冷藏柜里的各色水果、饮料、冰激淋,则吸引了不少年轻人,让龙城夏夜又多了一个被爱的理由。

带你看一个“凉爽”的地方 这里比外面低50℃

本报讯(孙婕 图文报道) 尽管已经立秋,但高温天气仍在持续,除了空调之外,近段时间冰块也是一年中畅销的时候。近日记者探访了潞城的一家制冰企业,在50℃温差中,感受什么叫“冰火两重天”。

粗略统计,近期每天有近200条冰块从这里运输到周边企业,一条冰的市场价格为10—25元。“我们这儿以散户为主,个别企业会预定,基本是熟人介绍。”制冰企业老板晓兵说,客户以机械厂、模具厂等厂区面积大、用工数量多的工厂为主。

上午10时,在制冰厂车间里,一个制冰池循环运转,工人们放水、制冰、脱冰,紧张而有序。“冰块基本都是提前预定,陌生人一般不给卖,都供应老顾客。”一名制冰工人告诉记者,气温超过35℃,来询问预定的人就多起来了,目前冰块的供应量已经比往年增长了15%。

记者在生产现场看到,自来水先流入冰筒,然后把冰筒放入一个巨大冰池。从装水



到脱模,需要经历24小时,三四个工人两班倒。近40℃的高温天,常常是冰块还没下线,运输车辆就等在了门口。

冰块制作好,会储存在冷库里。冷库大门一开,一团冰冷的雾气迎面扑来,立马让人透心凉。入库前,38℃的高温让记者满身大汗,而一进冷库,高温的燥热一下子消失殆尽,随之而来的是让人起鸡皮疙瘩的冰冷。记者看到,偌大的仓库里只有10多条冰。“气温过高了,冰块用量突然增多,只好让工人加班生产。”晓兵表示,由于用冰量增大,虽然24小时连轴转,依然供不应求。

90厘米、20厘米、40厘米,这分别是一块工业降温冰块的长、宽、高。休息间隙,晓兵告诉记者,制冰生意干得久了,找到不少窍门,“用钳子拉

冰块的时候,要利用冰块的惯性滑动,搬起来就不会那么吃力了。”

说话间,一辆小卡车停在冰库门口。一位师傅站在车上,工人们则站在冰库里,大家用一种特制的铁钩,配合着一块接着一块往车上运冰块。几分钟后,十几条冰都被装上了车。“每年从6月忙到9月,就这几个月赚些钱。”晓兵说。

室外酷热难耐,冰库内寒冷刺骨,对于制冰工人来说,每天经历这“冰火两重天”,是工作常态。进入冰库前,工人们在短袖外面套上了一件厚棉服。一名工人说,这份“冷差事”并不解暑,“室外是近40℃的高温,冰库内是零下10℃的低温,温差达到近50℃。冷热交替,要用厚袄做好防护,不然身体吃不消。”

洛阳发布四色思政地图

本报讯(周茜 孙心怡 王玉冰) 武进区洛阳镇日前发布四色思政地图,通过集聚初心红、发展蓝、生态绿、治理橙4个维度的育人资源,让思政实践可观、可感、可触。

借助社会大课堂让思政课活起来、实起来、强起来,是近年来思政课改革创新发展的主要内容。洛阳镇坚持把“行走的思政课”作为提升立德树人效能的重要抓手,统筹

全镇宣讲资源,重点打造“桂花树下小课堂”思政课品牌,以“星火”续“薪火”为特色,在场景叙事、沉浸式体验的过程中聆听革命故事、感受发展成果、增强文化自信。

依托常州信息职业技术学院、常州工程职业技术学院以及本地学校资源,洛阳镇将分散的思政资源串珠成链、连线成面。通过整合王铮故居、民丰村湿地公园等4个维度12个

点位,充分发挥其爱国主义教育基地、科普基地、企业发展史馆、智慧农业园等实践教学基地等功能,让社会实践的大课堂真正为思政育人目标服务。

为让红色文化的“打开方式”更加多元、更加鲜活,洛阳镇还充分发挥优势,编排互动情景剧《半部电台》等,巧妙设计迷宫图、破解摩斯电码等活动,以更“潮”更“活”的方式赋能思政育人。

常旅商二期建设工程全面开工

本报讯(尤佳 许愿 杭国金 何增强) 常州旅游商贸高职校二期建设工程近日开工。该工程是常州“532”发展战略的重点项目——“双创”人才集聚工程产教融合试点项目,预计2026年年底投入使用。

该项目位于常州旅游商贸高职校西北角,北临嫩江路、西接乐山路,距离地铁1号线旅游学校站出口100米左右,规划建筑面积5.8万平方米,由两栋塔楼和中间裙房组成,总投资4.3亿元,涵盖了专业教学、实习实训、创新创业和社会服务等多重功能。



项目效果图

学校将积极整合中吴宾馆、常州图书馆等优质资源,努力为学校师生提供更加专业、丰富、多

元的教学、实训和成长支持,为市民提供更具特色的职业教育服务体验。