

八仙食品：来自“大厂”的常州味道

■本报记者 刘燕涛 王锐 图文报道

拥有60多年历史的“八仙食品”是一家来自我市国企“大厂”食堂的老字号，浓缩了太多的历史印迹与集体记忆：出身于原冶金部部属企业——常州冶金机械厂的食堂，曾服务4000名员工，曾获得全国冶金系统先进职工食堂。直至今日，冶金厂老职工仍忘不了当年每逢中秋食堂供应的八款月饼，忘不了香味四溢、松软蓬松的麻团，忘不了前来排队购买的周边群众……如今，“八仙食品”以常州老字号的品牌形象，活跃在龙城食品市场，助力常州文旅发展。

出身部属大厂

原冶金部直属企业——常州冶金机械厂成立于1960年，初创时有员工1000多人，经过多年发展，到上世纪70年代，员工已达4000人，称得上“工业明星城市”常州的知名“大厂”。

1970年，毕业于市六中的张日成被分配到冶金厂食堂工作。张日成刚开始学做点心，师父袁金宝就颇为喜欢这个“一点就通”的徒弟，悉心向他传授面点制作的技巧。张日成还有一位厂外的老师，是厂行政科干部李国华的父亲李耀福。李耀福原是常州糖烟酒公司时代副食品店的点心师，月饼、巧果、桃酥、蛋糕制作无一不精，更有不用酵母制作面包的独门绝技。两位师父都对苏式月饼制作研究精深，好学的张日成在师父们的悉心指导下勤学苦练，几年后成了食堂

的年轻骨干。

冶金厂远离市区，有4000名职工、1.8万名厂区职工家属。为改善职工生活，厂里要求食堂及小吃部加强后勤保障，想方设法增加食品供应，确保员工安心生产。身为食堂大班长的张日成专门制定工作方案，在各班组之间开展劳动竞赛，还在食堂黑板报上公布各班组推出的餐食新品，请大家点评。

精进发展提高

在那次劳动竞赛中，变化最大、最让员工满意的是点心。过去，食堂只供应馒头、包子等几种简单点心。为增加点心品种，张日成下了夜班不回家，跑到常州糕团店学做麻团；周日不休息，带上技术骨干去南京、上海学习。经过半年努力，食堂点心品种从原来的两三种增加到60多种，还专门组建了点心班。很快，常州冶金机械厂食堂声名远播，在全国冶金系统都出了名。特别是李耀福传授的“苏式月饼”，经过张日成与同事们的共同努力，成为全厂公认的美食“头牌”。每年中秋前后，食堂每天制作4000多只月饼依然供不应求，不仅供应食堂和小吃部，还应周边群众要求把摊子摆到了厂门口，新闻、吕墅、薛家等地的村民慕名前来购买。那些年里，每逢中秋，“冶金厂卖月饼”都成为当地一景。

成就八仙品牌

为传承李耀福的月饼制作技艺，张日成在李师父退休之时，特聘他为冶金



厂食堂糕点制作顾问。师徒俩用了两年多时间精心研制、改良配方，推出百果、椒盐、豆沙、玫瑰、五仁、金腿、枣泥、黑芝麻八款中秋月饼。1981年中秋节，大家给月饼起名“八仙月饼”，还推出了首款“八仙”盒装月饼；1999年3月，张日成注册“八仙”商标，让冶金厂食堂月饼全面走向市场。从此，“八仙食品”成为我市传统食品的又一品牌。

随着改革开放的深化，常州冶金机械厂面临重组、改制。时任常冶宾馆经理的张日成担任改制后的常州市恒久餐饮服务有限公司法人代表，随后成立常州八仙食品有限公司，专注传统糕点的

挖掘、制作、销售，重点制作以老常州口味为核心的“八仙月饼”。近年来，张日成开发了“八仙糕”“大运河船点”等系列产品，不仅提升了传统糕点的文化含量与制作水平，也推动着大运河文化的传播。近年来，“八仙食品”努力挖掘城市传统饮食文化，不断提升产品的时代感，赋能城市文旅发展，从原来的大厂“明星”变身常州老味道“新星”。



2025 常州晚报

—— 自费订阅 超值回馈 ——

订报即送
大别山破壁灵芝孢子粉礼盒一份



◆凡自费订阅2025年度《常州晚报》的家庭订户，均可凭常州报业发行有限公司订阅发票享受惠赠礼品。

◆送太保“意外险”保单一份：自费家庭订户凭所填《赠险告知书》上被保险人实名信息向太保公司申请理赔。若符合理赔条件则最高赔付额10000元。

保险服务电话：18861138869 孙经理

全年订价360元

订报热线：

86602046

网上订报

扫码办理：



区域订阅热线

钟楼区：86978050

天宁区：86630814

新北区：88066989

武进区：88066581

常州经开区：88380700

我市启动食品安全宣传周

本报讯(于董艳 董心悦 常市监) 12日,2024年常州市食品安全宣传周启动仪式在舜山小镇举行,弘扬季子诚信文化,共建共享“食安常州”。

今年的全国食品安全宣传周主题为“诚信尚俭 共享食安”。常州市食品安全宣传周期间,市质量和食药安办将会同市发改委、教育局、农业农村局等10多个部门,围绕粮食安全、食安校园、“常有健康”等主题,进校园、进社区、进农村、进企业开展30多场宣传活动。

启动仪式上,季子诚信文化食品安全主题标语和标志发布,来自农贸市场、商圈、外卖平台的全市各食品行业代表发起“弘扬季子诚信文化 共建共享‘食安常州’”倡议,食品安全青年志愿服务队获授旗。同时,对全市反食品浪费特色文化街区成果进行展示。

活动现场,面向市民设立了多个宣传服务展台,开展食品快检、计量科普、食盐安全科普、药食同源食品鉴别等公益服务活动,在互动中让食品安全知识深入人心。

女童摔进滚烫汤锅,医院紧急抢救脱险

本报讯(赵雪煜 杨小霞) 近日,市儿童医院成功抢救了一名1岁10个月的重度烫伤女童,烫伤面积高达25%。经过医务人员20余天的救治,女童目前已出院。

女童小欣的家人经营着一家馄饨店。10月4日,活泼好动的小欣在店内独自玩耍,走到烧水的锅旁,一不小心脚底绊了一下,一屁股坐进了地上的大汤锅中。她尖叫着大哭起来,听到动静的一家人赶紧把小欣从滚烫的水里拎了出来,拨打120急救电话,将小欣送往市儿童医院急诊科。

在急救车上,小欣的哭声越来越弱,脸色渐渐变得苍白,口唇和四肢也出现了紫绀,到达医院急诊科时已经渐渐陷入昏迷。她的背部、臀部、大小腿皮肤烫伤脱落,急诊科主任姚圣连迅速指挥抢救,并启动MDT会诊机制。很快,重症医学科副主任医师倪永成、烧

烫伤外科主治医师汤均等赶到现场,参与会诊治疗。

专家团队检查发现,小欣烫伤面积高达25%,且多处为深二度烫伤,属于重度烫伤。他们为小欣制定了个性化治疗方案,先将孩子收入重症医学科进行抗休克、抗感染、镇痛等治疗,在保障她生命体征平稳的同时,由烧烫伤外科同步进行创口修复,待孩子病情平稳再转入外科病房进行后续康复治疗。

经过十余天的积极抢救,小欣平稳度过了休克期,并顺利闯过了感染关。在多学科医务人员的共同努力下,小欣的创面愈合良好,终于康复出院,局部遗留的少许瘢痕将在后续随访中由医生指导进行积极修复。

姚圣连提醒,幼儿缺乏安全意识,家长需加强监护,确保孩子处于安全的活动环境,避免意外伤害的发生。