

羊肉羊糕卖得“俏”

这一口下肚,能抵十级寒风

■本报记者 庄奕 图文报道

一场强冷空气将常州送入了冬天。寒风不仅带来了季节的更迭,更唤醒了市民对羊肉的眷恋。28日上午,记者来到花园菜场,发现羊肉、羊糕销售走俏。

28日上午9时许,花园老牌黄牛肉店的店主谢逸成将一大块冻好的、如琥珀般晶莹透亮的羊糕切成薄片,放入塑料盒中,递给了顾客。“我和父亲凌晨3时起床,忙到现在,连喘口气的工夫都没有。”谢逸成说,10月中旬,天气渐渐转凉,店里就开始售卖羊糕。最近几天,他每天能卖掉30—40千克的羊糕。

“浓缩一头羊,精华一块糕。”羊糕的制作过程不复杂,却格外需要耐心和细心:将新鲜宰杀的山羊肉切割清洗,飞水去除血沫,加天然香料焐煮到软烂,然后再撕条回锅,待羊肉与胶质汤汁充分融合,最后再出锅倒入容器中冷却。浓浓的羊肉汤汁在冬日凌晨的低温作用下凝结成块,丝丝分明、晶莹剔透、弹滑留香。一道道工序下来,天已经亮了。“羊糕味道鲜美,



还滋补暖身,最近两天,我天天都来买。”一位女士对记者说。

花园菜场一楼的羊肉摊位前同样人气十足。羊排、羊腿、羊蝎子摆满了摊位,既有生的,也有熟的。前来购买的居民络绎不绝。“我们家卖的是丹阳山羊肉,都是早上现杀了送过来的。这几天每天都能卖掉好几只羊,天气再冷一点,销量会更好。”摊主吴先生对记者说。王婆婆是这个摊位的老顾客,当天买了160多元的羊排和羊

蝎子。“红烧、放点白萝卜煲汤、孜然烤羊排,无论我怎么做,孙子都爱吃。”王婆婆告诉记者,往年生羊肉每500克售价接近40元,今年羊腿、羊蝎子每500克售价32元,羊排每500克也只要35元,价格便宜了,隔三岔五吃也不心疼。



溧阳市上兴镇:

这颗“甜蜜果”,铺就村民幸福路

本报讯(郑燕波 管倩)秋末冬初,走进溧阳市上兴镇老河村委横塘村某草莓园的大棚内,只见一垄垄草莓长势喜人,白花绿叶丛中,一粒粒鲜红的草莓饱满圆润,散发着诱人的清香。

村民李米珍和其他几位村民正在地里采摘草莓。“以前这些村里的地都闲置着,现在有小李承包种了草莓,我们就来地头打工,像我这样的年龄,一年有三四万元的工资,满意得很了。”今年已经年过65岁、正在基地里务工的李米珍说。自从村里有了草莓家庭农场以来,村子里的很多像李米珍一样年龄偏大、日常要照管家庭的闲散人员就多了一份收入。

李米珍口中的“小李”正是超芸家庭农场负责人李儒炎。2016年,湖北黄石“90后”青年李儒炎跟随妻子来到妻子的家乡——溧阳市上兴镇老河村委横塘村,在这片美丽的土地上发展大棚农业,创立了家庭农场。

“我们今天接到了25公斤的订单,得赶紧干活了。”李儒炎吆喝着。不一会儿,一盆盆鲜嫩诱人的草莓如同一个个精致的草莓蛋糕,被整齐地摆放好,等待着被包装送往客户手

中。“目前草莓的产量还不算大,每天大约在100公斤。不过,除了团购和订单,每到周末还会有不少游客前来体验草莓采摘。”谈到在村里的创业路,李儒炎感慨万千,“万事开头难,因为当时刚从外地回来,想搞更大规模的种植,土地流转、要素资源、销售渠道等各方面都存在困难,并不容易……”李儒炎坦言,“上兴镇党委、政府非常关心和支持我们返乡发展,在政策、技术等方面为我们提供了不少帮助,解决了生产中遇到的实际困难和问题。”

如今,李儒炎的草莓园已经拥有30余个大棚。“看着今年的长势,又是一个丰收年!”李儒炎看着即将迎来大面积采摘的草莓园,心里甜滋滋的。

据了解,眼下成熟的草莓是李儒炎引进的早熟品种“日本香野”,具有耐储存、口感好、产量高等特点,头茬上市草莓每500克可卖到80元,亩效益5万余元。

如今,李儒炎把家安在了溧阳,把心留在了溧阳,一家人生活得甜甜蜜蜜。李儒炎在回忆溧阳8年来的创业历程时,十分感慨地说,溧阳人好、创业环境好,确实是一个美丽的地方。

这枚“金钱饼”,给冬日餐桌注入灵魂

■本报记者 殷雯馨 徐洋 图文报道

寒风凛冽的冬日早晨,需要一碗热乎乎的豆腐汤治愈灵魂。尤其是豆腐汤中的豆斋饼,吸收了饱满的汤汁,清爽暖胃,是别处吃不到的家乡味道。

走进武进高新区东庄社区,朱杏英的孙女正将一筐筐新鲜出炉的豆斋饼搬到院子里晒太阳。一个个浑圆小巧、色泽金黄的豆斋饼,蒸腾着刚出锅的水汽。拈起一个吃一口,如“固体豆浆”在嘴里爆开,清甜的豆香让人欲罢不能。

豆斋饼制作原料只需豆子和水,看似十分简单,其实步步是学问。“原来是用白雀缸豆,现在已经很少见了,原材料换成了豌豆和蚕豆。”朱杏英介绍,这样的配方节约了剥皮的时间,又保留了传统的风味。

把豆子煮熟、打浆、搅拌后进料,一满盆豆浆须两个人合力端起,倒入定制的机器里,特制模具下排一排挤出小圆饼,豆香顿时



飘满屋。

最早的时候,制作豆斋饼得在大灶台上,用一个漏斗式的模具,一枚一枚“滴”在锅底。后来,朱杏英的儿子朱川苟找到一位江阴的制造师,以绿豆饼机器为原型,改造出了一款专门做豆斋饼的机器。刚到手的时候,机器运行很不稳定,做出来的豆斋饼要么大小不一致,要么根本没熟,经过一年的调试,终于成了现在稳定运行的机器,产能提升了两倍。

“最早靠我妈妈纯手工制作,一天只能做七八斤,我接手后也就做几十斤,现在有了这台机器,每天五六百斤都不是问题。”朱川

苟说,每逢清明、农历七月十五、冬至等日子,一天销量能有250多公斤。

小小豆斋饼,吃法五花八门。朱家现在生产小号、大号、夹肉版共三种。小号和豆腐汤搭配;大号在饭店里炖鱼头汤或者和肉末搭配;如果需要夹肉版本的,则需要专门定制。

在朱家,豆斋饼制作技艺已经传承了整整四代人,60年的时间里,从原料配比、卖货摊位到手工机器,都发生了巨大的变化。而不变的,是常州老百姓辛勤奋斗、把日子过得红红火火的生活底色。

小编聊天 气温持续“爬坡”

■庄奕

随着冷空气势力的影响结束,我市终于迎来了“短暂回暖”。一直到12月2日,我市都以多云和晴天为主,阳光无限量供应,气温也会在平稳中缓慢回升。不过,天气放晴后,昼夜温差也会增大,30日清晨最低气温只有4℃,午后16℃。

最近几天,我市大部分时候刮的都是北风。俗话说南风吹暖北风寒,

同样是风,带来的感受为何截然不同?风是由空气流动而产生的。南风是空气由南面流向北方;北风就是空气由北面流向南方。我国北方终年日照较少,气温很低。北方冷空气南下带来北风,致使天气寒冷,故有“北风寒”的说法。而我国南方处在热带和副热带地区,终年受到太阳光的强烈照射,气温都比较高,风从热带吹来,使人感到暖和,就有了“南风暖”的说法。

综合信息 0519 86685553 86677993

真矿泉 更养人. Advertisement for mineral water with a bottle image and contact info.

遗失声明. Legal notice regarding lost company seals and documents for Jiangsu Caidi, Changzhou, and other companies.

江苏天目拍卖有限公司拍卖公告. Auction notice for Jiangsu Tianmu Auction Co. Ltd. regarding various assets.

销户公示. Public notice regarding the closure of accounts for Changzhou Zhongtai Decoration Engineering Co. Ltd.