

市二中和“周末关爱”携手走进戚墅堰街道河苑社区生活困难家庭

# “借着这份新年礼包的吉祥,我家肯定福临门”



市二中教师代表张欣(中)与河苑社区主任宋丽丽(左)给顾小燕送上新年大礼包

本报讯(舒翼文 高岷 摄)6日上午,常州市第二中学的6位青年党员教师代表,走进常州经开区戚墅堰街道河苑社区河苑家园顾小燕家,送去了装着油、米、香菇、木耳、咸肉等物品的年货礼包,还和顾小燕一起给大门贴上春联、挂上福字。“前几天刚在家里大扫除,今天就来了这么多贵客,送来了新春祝福,太高兴、太激动了!借着这份新年礼包的吉祥,我家肯定福临门。今年,我和爱人一起加油干,更有信心克服困难。”面对关心她的人,顾小燕说着心里话。

今年43岁的顾小燕患有视力二级残疾,丈夫患有视力一级残疾,家里还有一个在读职高的大儿子和一个不满3岁的小儿子需要抚养。婆婆彭爱娣每天早上送儿子到盲人按摩店工作,随即回到家里照顾小

孙子。顾小燕忙完家里的活计,再去丈夫店里帮忙。

上周五“周末关爱”栏目报道了顾小燕一家的境况后,她的“微心愿”很快有了回音。市二中团委副书记张欣介绍,他看到常州晚报上个周五和周六的“周末关爱”报道,立即和学校青年党员教师准备起来,积极响应“周末关爱”岁末行动,在春节来临之际向生活困难家庭送温暖,同时通过帮圆“微心愿”,以“微芒之光”的公益行动,展现学校青年党员教师的责任感和使命感。

此次市二中和“周末关爱”携手向河苑社区生活困难家庭捐助30份年货礼包以及春联和福字,年货礼包每份价值300元。据悉,市二中去年两次将学校师生爱心义卖所得向“周末关爱”慈善基金进行捐赠,共计12万余元。

## 常州2家餐厅上榜“黑珍珠”

本报讯(周洁 常文旅 图文报道)在江西南昌举行的2025黑珍珠餐厅指南发布暨颁奖盛典上,常州中吴宾馆毓秀舫中餐厅、松筠小筑入选黑珍珠一钻餐厅,实现我市黑珍珠餐厅“零的突破”。

黑珍珠餐厅指南是美团在2018年开始发布的美食评价体系,有“中国米其林”之称。评判标准包括烹饪出品、服务环境以及传承创新,是中国精致餐饮消费的风向标。

中吴宾馆毓秀舫中餐厅的中吴头道功夫汤、泉水天目湖鱼头、雁来草低温牛肉、龙城蟹黄包、常州萝卜干炒饭等特色佳肴名扬江南,其中椒麻蟹壳骨荣获“中国·常州地标美食特金奖”,龙城蟹黄包获“江苏省常州地标美食特金奖”。松筠小筑始建于1933年,由民国无锡设计名家江应麟设计、实业家胡芹生建造,是典型的民国建筑代表,园

名为中国现代法学家、书法家沙彦楷所书。餐厅以粤菜、苏浙菜为肌理,推出松筠指橙鹅肝、松筠鳗鱼黑蒜烧花胶、笋壳鱼肚肺汤、坚果网油卷、十五年太雕冰醉龙虾、松筠指橙鹅肝等特色菜肴。

常州饮食文化历史悠久,人文气息浓郁厚重。近年来,常州深入挖掘本土美食文化,推动“美食+旅游”双向融合,设立常州菜海外推广中心、常州菜研究院,持续打造业态多元的特色餐饮集聚区;推出《寻常滋味》美食旅游宣传片以及“常州礼遇”服务品牌,打响了“天目湖鱼头”“常州十大名菜”“常州十大名点”“溧阳家常菜”等具有全国美誉度和影响力的地标美食。

2024年12月,常州发布《常州市促进生活性服务业多样化发展行动方案》,进一步鼓励国内外知名餐饮品牌和各类地方特色餐饮来常开设首店、旗舰



店,支持餐饮企业参与黑珍珠餐厅评选,持续擦亮“江南美食之都”城市名片。此次获评的2家餐厅均以江南美食为核心,传承发掘体现江南风格、江南韵味且具有标志意义的常州美食。

城因食而美,民因食而乐。据了解,常州计划到2027年,引育黑珍珠餐厅上榜4家、高端品牌旅游饭店和旅游民宿50家。

周有光老先生念念不忘的小吃,如今更香了

## 难忘常州麻糕香

刘燕涛 文 朱臻 摄

对常州大麻糕,周有光老先生曾感叹:“多少年离别故乡,最难忘常州麻糕香。”大麻糕作为常州十大名点之首,荣获“中华名小吃”“江苏省十大名点”“最值得向全球华人推荐的十大江苏名点”等美誉。如今,各式各样的点心不一而足,常州传统大麻糕面临着传承与创新问题。令人欣慰的是,顾学治、方兆兴、刘长山……一代代常州大麻糕传人担起了这份责任。

常州麻糕店作为龙城“老字号”,一面传承常州大麻糕技艺精髓,一面在创新路上不断探索。近年来,常州麻糕店建立了全新的加工中心,搭建了线上营销系统,开发了一系列新品大麻糕,其中椒盐大麻糕、肉松大麻糕等新品颇受年轻人追捧。常



州麻糕店还对接了一批知名饭店,让南来北往的客人更方便地品尝到常州大麻糕,同时通过制作精美伴手礼,让更多人体验到常州的城市美食魅力。

讲究的常州人,在烧饼里加重了油酥比例,让其成为典型的“酥烧饼”。这种特别的烧饼在常州被叫作“麻糕”,是在清乾隆以后。其中缘由不得而知,但这的确成为一种地方特色鲜明的龙城美食。

常州大麻糕的一大特点是“大”,这是常州大麻糕区别于普通烧饼的标志之一。常州大麻糕的制作工艺繁复,其中最具有匠心的是:面皮和油酥的重量配比是一比三,且匀而不破;铺满芝麻后快速贴入麻糕桶,让一块松脆的麻糕完整出炉,最考验师傅的手上功夫。

刚出炉的麻糕,“香、脆、酥、松、肥”,咬上一口,再喝一口常州豆腐汤,就是常州人钟情的早餐。时至今日,常州麻

糕店的堂食,仍然提供大麻糕配豆腐汤的套餐。

“常州麻糕店”招牌的拥有者——严玉华,是扬州大学烹饪教育专业硕士研究生、常州市高级职业技术学校高级教师,也是常州大麻糕制作技艺的新一代传人。“硕士生做大麻糕”一度在常州餐饮界传为美谈,她凭借自己的食品和烹饪专业知识,对常州大麻糕的传承、传统食品的发展前景都有自己的认识与想法。

严玉华成立了工作室,专注于常州大麻糕的研究、创新、开发,使其更贴近时代、贴近市民口味的变化;与此同时,充分发挥学校教学阵地和常州麻糕店实践基地的作用,培育年轻后备力量,培养“常州大麻糕”传承人。



## 经典民乐迎新春

## 700余人聆听“音乐中的唐诗”

本报讯(朱雯奕 秋冰)5日,由市妇联、文联联合举办的“向大师致敬——2025年新春音乐会暨张晓峰作品专场音乐会”,在市工人文化宫剧场举行,700余人现场聆听了经典民乐作品。

音乐会由市妇儿中心幸福树少儿民族乐团、常州绿野民族乐团联合常州大学龙吟合唱团共同演绎我国著名民族音乐家、作曲家、国家一级演奏家张晓峰的代表作品,如民乐合奏《沸腾的运河》《教我如何不想

她》,二胡与乐队《丽歌行》《新婚别》,唢呐与乐队《唱支山歌给党听》《山村来了售货员》,丝竹合奏《春花秋月》和人声与乐队《秋之白华》,为市民带来一场精彩纷呈的民族音乐视听盛宴。

张晓峰的作品构思新颖、形象鲜明、旋律优美、生动感人,被誉为“音乐中的唐诗”“真正的中国民族之音”。2004年,中国民族管弦乐学会授予张晓峰“民乐艺术终身贡献奖”。

### 遗失声明

- 赵宏涛 遗失于2013年评定的助理工程师证书,编号:20130302695,声明作废
- 江苏润德医用材料有限公司 遗失公章一枚,声明作废,寻回后不再继续使用
- 天宁区兰陵三音电子经营部 遗失财务专用章一枚,声明作废,寻回后不再继续使用
- 江苏润德医用材料有限公司 遗失财务专用章一枚,声明作废,寻回后不再继续使用

·常州市武进南夏墅华夏电子元件厂 遗失原公章一枚,编号:3204210020180,声明作废,寻回后不再继续使用

·常州市武进南夏墅华夏电子元件厂 遗失原法人章(白建国)一枚,声明作废,寻回后不再继续使用

综合信息

0519  
86685553  
86677993  
地址:常州市南平  
中路413号报业大厦南辅楼311室

健康好水 家家安



服务热线  
0510-88767788