

铁烙萝卜干:

“味”乡愁



□本报记者 周静

冬日的早餐桌上,最大的幸福莫过于一碗白粥配上一碟嘎嘣嘎嘣脆的萝卜干。咸香爽口的萝卜干,是常州人一年吃到头的风味小菜,已有近千年历史。这道小菜有四大特点:香、甜、脆、嫩,以其味美赢得人们的交口称赞,留在常州人的舌尖上。

眼下萝卜丰收,正是做腌菜的好时节。在位于钟楼区邹区镇卜戈桥新屋村的常州铁烙食品厂,金灿灿、油津津的萝卜干散发着浓浓香气。



四代传承 历史悠久

常州萝卜干,最负盛名的是运河畔北港、新闸等地所产。因着特殊的土壤和水质,这里出产的实心红萝卜甜嫩水灵,再加上独特的腌制工艺,孕育了多个远近闻名的萝卜干品牌,“铁烙”萝卜干就是北港萝卜干的代表之一。

追溯起来,“铁烙”萝卜干由北港乡骆家塘的骆桂生所创。他勤劳敦厚、心灵手巧,经他手工腌制的萝卜干,色泽光亮、香脆鲜嫩、嚼之生津、口味多样,颇得当地人喜爱。

20世纪70年代,新闻、北港、西林等地办起了酱品厂、腌制品厂、萝卜干厂。“铁烙”萝卜干第二代传承人、骆桂生之子骆瑞林,也在家办起了北港酱品厂。

1986年,第三代传承人骆云坤接过父辈的担子,担任北港第二食品厂厂长,产品也从原来单一的萝卜干变得丰富,同时腌制大头菜、酱洋生姜等。

2003年北港第二食品厂搬迁至钟楼区政府西童子河畔,骆云坤给企业起名铁烙食品厂并注册“铁烙”商标,图案是一只行走的骆驼,寓意坚韧不拔、事业做得长长久久;2016年又搬迁至邹区镇新屋村,厂房继续扩大,企业也有了进一步发展。

2019年,骆云坤之子骆远从新加坡理工大学留学归来,经过反复思考,决定把几代人的事业传承下去,成为“铁烙”萝卜干的第四代传承人。



□记者 周洁 通讯员 韩丹丹



30万平方米雪场、7条滑雪道 云上草原滑雪场今冬全新升级

天气日渐寒冷,滑雪游玩被不少爱好者提上了日程。今年,位于安吉的云上草原景区将雪场内容全新升级,不仅扩大雪场版图至30万平方米,增设多处绝佳观景打卡点,还增加雪道至7条,加上景区内罕见雾凇雪景、专业教练团队、高端品牌雪具、野奢酒店群落等配套,今冬云上草原将成为滑雪爱好者的热门选择。

凭借1168米海拔得天独厚的条件,云上草原滑雪场一直有“雪期长、雪质优、落差大、雪道多、风力小、体感佳”的优势。自2020年冬季开业以来,景区便刷新江浙地区高山雪场人气,成为“网红”滑雪出游目的地。今冬,景区将原本20万平方米的雪场扩建至30万平方米,增添了更多玩雪空间,雪道也由5条增加至7条,其中初级道2条,中级道3条,高级道2条,共3.8千米,既可供专业选手尽情挥洒技艺,也能为更多初学者提供多样的选择与场地。

据悉,今年滑雪场将于12月中下旬开始迎客,雪场内配备500余名男女教练“天团”,2万余套国际高端滑雪装备,升级11条魔毯和2条吊椅式索道及11000平方米雪具大厅,全方位满足服务需求。

云上草原雪场地处海拔1168米的山川乡雪岭峰,年最低气温达-10℃,每年雪期从12月延续至次年3月,降雪厚度最高可达50厘米。乘坐索道,一路而上,可以看到群山连绵、雪野茫茫,高山雪景美图无与伦比,还有十里雾凇奇观如梦似幻,令人沉醉。在此美丽画卷中,不仅有滑雪的刺激,亦有玩雪的乐趣。“南方人多少都有些冰雪情结,玩雪在我们景区是必选的亲子活动。”景区工作人员告诉记者,今年景区创新策划了“国潮滑雪季”活动,打造“雪海无涯、霍比特雪乡、云海雪桥、归云庄雪廊”等赏雪打卡点,还有雪圈道、雪地转转、雪地摩托、雪上自行车、疯狂坦克、保龄球……10多项趣味嬉雪项目铺满22000平方米亲子嬉雪天堂。



云上草原滑雪场一直有“雪期长、雪质优、落差大、雪道多、风力小、体感佳”的优势。自2020年冬季开业以来,景区便刷新江浙地区高山雪场人气,成为“网红”滑雪出游目的地。今冬,景区将原本20万平方米的雪场扩建至30万平方米,增添了更多玩雪空间,雪道也由5条增加至7条,其中初级道2条,中级道3条,高级道2条,共3.8千米,既可供专业选手尽情挥洒技艺,也能为更多初学者提供多样的选择与场地。

选材考究 口味独特

铁烙食品厂里,处处弥漫着萝卜干的香味,加工区内数十个大缸整齐排列。27岁的掌门人骆远,用长柄铁勺在半人高的大缸里舀起一勺初腌过的萝卜干仔细观察,闻了闻气味后,又拿起一块放进嘴里尝了起来。“这批萝卜干经过初腌后,还要晒得湿度适宜,再加入特制的香料拌匀,待浓郁的香料味道完全入味后才能包装售卖。”骆远告诉记者,萝卜干腌制过程需要一个月左右。

作为“铁烙”萝卜干传统制作技艺的第四代传承人,骆远从小耳濡目染,深知如何才能做好一缸口感香甜美味的萝卜干。首先,用料讲究,精选4至6厘米左右鸭蛋型小红萝卜,不仅腌制后口感爽脆,切出来形状也好看。

用料之外,加工技艺也是萝卜干制作的关键。萝卜切片后,要先经历一次形态上的遴选,外形过关的萝卜才能进行下一步加工。“合格的萝卜干一定要咸鲜、清香兼具,要有好的口感,脱水步骤是关键。”骆远告诉记者,一根根精选过的萝卜加盐进行第一次腌制后,经历自然低温的风吹日晒,水分含量在10%左右时,加入香料拌匀,待入味后封池,在时间的作用下,奇妙的口感变化慢慢发生。

一系列讲究的纯手工技艺,让“铁烙”萝卜干得以传承、发展和壮大。几十年来,铁烙食品厂生产的萝卜干先后荣获第三届江苏省园艺博览会二等奖、2006年江苏旅游商品博览会“最受欢迎的江苏旅游商品”等多项荣誉,成为我市农产品加工特色产品,深受消费者喜爱。

传承老手艺 开发新“爆款”

对从新加坡理工学院留学归来的传承人骆远来说,放弃所学的电子工程和新能源热门专业,回到家乡经营从小闻着味道长大的铁烙食品厂,起初并非本意。

可2020年父亲的突然离世,让他感受到肩负的重担。家族几代人只做一件事,不能让这传承几十年的“老字号”从此消失。“铁烙的制作技艺代表了骆家人的辛勤与智慧,我希望把祖辈传承下来的手艺和招牌做好,让更多的人吃到传统老味道,守护好这份舌尖上的乡愁。”

时代在发展,人们的口味也在不断变化,这位出生于1996年的新生代,格外注重以年轻人的视角和国际视野审视这家“老字号”,在新的经营思路下开启多重创新。

2020年,在淘宝、天猫等平台,“铁烙”常州萝卜干成为网红产品;在拼多多,其旗舰店开业以来销量一直

在同类产品中排名居首。

为提升萝卜干对年轻人的吸引力,骆远按照创新思路,进行深入的市场调研,开发了“小萝卜头”五香萝卜干,挑选小红萝卜整个腌制,少糖少盐,口感上更接近休闲食品,推出两年,销售份额已占20%,成为铁烙食品成长最快的产品。

此外,在品牌、包装、销售等方面,骆远也持续注入新理念。包装方面增加便携设计,销售方面从自产自销到以销定产,让专业渠道做销售,将企业的主要精力放在扩大生产上。在他的带领下,铁烙食品厂与无锡、常州几家大型经销商合作,产品销售较往年翻番,常常供不应求。

骆远说,常州萝卜干作为非物质文化遗产,不仅是一种食物,更是常州的文化符号。“接手企业这几年,我逐渐有种使命感,就是要坚守好这门手艺,让老字号萝卜干走得更远。”

王锐摄

江苏省区域评估改革第二批实践案例公布 常州两案例入选

本报讯(龚励 商轩)省商务厅、发展改革委、工业和信息化厅等十部门日前联合印发《江苏省区域评估改革第二批实践案例》,11个实践案例中,我市入选2个,分别为武进高新技术产业开发区申报的《水土保持方案区域评估案例》和溧阳高新技术产业开发区申报的《环境影响评价区域评估案例》。

武进高新区按照水土保持区域评估工作有关要求,编制水土保持区域评估报告,于2022年3月完成专家评审,7月18日获得武进区水利局关于区域评估的批复,区域评估面积64.39平方公里,覆盖高新区35%范围。该项目在高新区《项目流程手册》中增加了水土保持审批服务指南,获高新区水土保持区域评估批复后,已通过20个项目水土保持的审批许可,并开展监测服务。在区域评估水土保持监测过程中,充分运用现有“智慧园区”一张图功能对区域内生产建设项目跟踪监测,掌握项目建设进度及土方开挖回填情况,通过历史影像比对了项目建设全周期水土保持情况,发现问题及时处理,力求区域内、方平衡。

通过“一区多园”的发展模式,溧阳高新区不断深化环境影响评价区域评估工作,持续进行动态管理。截至2022年底,已完成核心区、先导区、杨庄片区3个区域共51.41平方公里区域环评,占园区总面积的44%,累计应用项目100余个。园区对区域评估环境影响报告成果,环境质量现状监测数据成果进行统一管理,并通过“溧MA办”小程序、溧阳市政府服务网等平台公开,形成“公开一申请一查询一应用一监管”工作流程,供拟进驻的建设项目共享使用。

常州首条关爱老人健康热线开通

本报讯(龚励)随着我国老龄化程度的不断加深,关爱老人健康成为越来越重要的工作。常州移动日前助力市第七人民医院开通全市首条关爱老人健康热线:0519-67890099,为老年人提供导医导诊、健康与体检咨询、用药咨询、居家护理等服务。

常州移动相关负责人告诉记者,不少老年人不会使用智能手机,遇到健康问题习惯于打电话咨询,所以这条关爱老人健康热线非常实用。“热线主要围绕老年人看病需求、用药需求和养老需求而服务,常州七院特意安排了熟悉老年人健

康需求的医务人员来接听。”

和普通门诊热线电话不同的是,常州七院关爱老人健康热线不但可以提供导医导诊、健康咨询等服务,还提供药品咨询、居家护理、健康管理等服务,更能通过电话转接方式、点对点联系到专科,同时24小时开通,更方便老年人咨询,做到“一个电话,解决老年人就医过程中的痛点、难点”。

为更好宣传推广这条关爱老人健康热线,常州移动组织志愿者在医院、营业厅等地辅导过往老年人拨打体验,真切感受“智慧医疗”的舒心服务。

为强国建设贡献青春力量



本报讯(龚励 杨琪)常州移动团委、常州市地铁集团团委、常州邮政团委日前联合举办“奋进新征程·号声更嘹亮”青年文明号互学互鉴活动,旨在促进青年文明号品牌在新时代新征程上进一步释放活力、发挥作用,进一步提升“常移青力”团青品牌对外影响力,引领各级青年文明号集体弘扬文明风尚、展现青春风采、创造优异成绩,为强国建设贡献青春力量。

活动中,各青年文明号代表共同学习团中央《青年文明号活动管理办法》,进一步明确青年文明号活动的宗旨、标准、程序和规范。三家单位的青年文明号代表分别进行经验分享,从不同角度介绍各自在创建青年文明号过程中的实践经

验和心路历程。经验分享环节,常州移动晋陵路沟通100店代表分享了“如何以服务客户为核心,不断提升服务质量和客户满意度”,并带领大家来到“全国青年文明号”晋陵路沟通100店实地参观,充分展现青年文明号的青春风采和良好形象。

团委结对仪式上,三家单位共同签署合作协议,以“团团+”共建形式加强合作与交流,共同推动青年文明号活动的发展。

此次互学互鉴活动不仅为各单位提供了互相学习、借鉴和交流的机会,也为青年文明号品牌在新时代新征程上进一步发挥作用奠定了坚实基础。同时,三家单位的合作也将为青年文明号活动的持续开展注入新的动力和活力。

退役军人代表:曹荣华、陆荣春、杨勇、张爱清、朱建华



溧阳市邮政分公司日前联合溧阳市退役军人事务局在南渡镇庆丰村开展“军邮暖心 情暖军人”党建共建活动暨《军魂永驻》个性化邮票赠送仪式,为5名退役军人代表送上个性化邮票,感谢他们为国防建设作出的贡献。据了解,溧阳邮政已累计为该市2000余名退役军人设计制作了个性化邮票。

龚励 沈玉红图文报道