

舌尖上的江南雅韵

——访松筠小筑董事长陆荣俊

□本报记者 龚励

在城市的烟火中,美食是温暖的慰藉;在历史的长河中,建筑是文化的注脚。在常州,有一个将二者完美融合的地方——松筠小筑,它的掌舵人叫陆荣俊。

今年50岁的陆荣俊,投身餐饮行业已近30年,从烧烤摊的烟火到秀江南餐厅的精致,他在餐饮之路上不断探索,如今经营着松筠小筑、松筠玖号、南园、随园四家各具特色的餐厅,其中松筠小筑更在月初成为常州首批黑珍珠餐厅之一。

陆荣俊对老建筑有浓厚的兴趣,一心想把“老韵味”与“新味道”相结合,为食客们带去独特的体验。于是,记者走进松筠小筑,探寻他与美食、与建筑的不解之缘。

所到之处皆是诗意美感

走进松筠小筑,就像踏入了一个温婉美丽的民国旧梦。谈起这座承载着历史的老建筑时,陆荣俊眼中满是藏不住的热爱与自豪。

松筠小筑所在的小楼始建于1933年,由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。两层假三层的青砖楼房,历经近百年的风雨洗礼,每一块砖石都仿佛在低声诉说着往昔的故事。“松筠小筑”四字由中国现代法学家、书法家沙彦穆所书,笔锋刚劲有力,为这座建筑增添了几分文化底蕴。门前的太湖石,姿态独特,宛如一位沉默的守护者;东大门的砖雕门楼,门墩石和半亭,无不展现着民国时期精湛的工艺。步入庭院,汉白玉石碑、照壁、青石鱼缸和各类鼓形石墩错落有致,营造出一种宁静而典雅的氛围,仿佛将人带回到那个充满诗意的时代。

陆荣俊对老建筑钟情已久。三年前,陆荣俊接手松筠小筑,对这里的每一处细节都进行了精心修缮和维护。在他心中,这座建筑不仅是理想餐厅的载体,更是历史文化的瑰宝。他希望这里成为人们心灵的避风港,能在都市的繁忙生活中为大家带去有温度的美食体验。为了让食客在品尝美食的同时,更好地沉浸在这份诗意之中,店内的布置独具匠心:复古的灯具散发着柔和的光芒,木质的桌椅摆放整齐,每一件装饰都与整体风格相得益彰。在这里,无论是透过窗户欣赏庭院的四季美景,还是在室内细细品味每一处装饰的韵味,所到之处皆是满满的诗意美感,让食客在享受美食的同时,沉浸在浓厚的文化氛围中。

陆荣俊对建筑美感的执着追求,也延伸到了他经营的其他餐



厅。松筠玖号、南园民国茶楼餐厅同样保留了民国建筑的特色,从建筑外观到内部装修,都力求还原那个时代的风貌,让食客仿佛穿越时空,一秒步入“江南旧时光”。

构建城市历史记忆的符号

陆荣俊对常州的历史文化和餐饮发展十分关注,在他看来,以松筠小筑为代表的民国风格餐厅,不仅是提供美食的场所,更是构建城市历史记忆的重要符号。

在城市加速发展的进程中,不少老建筑面临拆除或改造。可陆荣俊凭借着对历史文化的热爱与执着,让松筠小筑等建筑完好地保存下来,焕发出新的生机。他感慨地说:“每一座城市都有自己独特的记忆,而这些历史建筑就是城市记忆的重要组成部分。松筠小筑见证了常州的变迁,我们有责任让它继续见证未来,成为连接过去与现在的桥梁。”

为了让更多人了解这些建筑所承载的历史文化价值,陆荣俊积极参与各类文化活动,多次邀请专家学者为市民讲解松筠小筑等建筑的历史背景和建筑特色。同时,他还在店内包

融入与这些建筑相关的历史资料、老照片及特色物品,让食客在品尝美食的过程中,深入了解这些建筑背后的故事,感受常州这座江南古城的历史底蕴。

在陆荣俊的努力下,这些餐厅逐渐成为市民和游客了解城市历史文化的重要窗口。通过美食与文化的融合,他让这些古老的建筑在新时代焕发出新的活力。

古今融汇专注极致味道

作为一个深耕餐饮行业多年的餐饮人,陆荣俊对美食有着独特的见解和深深的执念。他经营的餐厅,无论是松筠小筑还是其他门店,在菜品上都追求古今融汇,专注于打造极致味道。

他介绍说,松筠小筑以苏浙菜、粤菜为基础,在保留传统特色的同时,不断进行创新。以招牌菜松筠鳗鱼黑蒜烧花胶为例,通过独特的烹饪,将鳗鱼的鲜嫩、花胶的软糯与黑蒜的独特风味巧妙融合,既保留了常州菜浓油赤酱的味型,又融入了新的食材和烹饪手法,给食客带来全新的味觉体验,深受大家喜爱。

在食材的选择上,陆荣俊坚持严格把关,只选用新鲜、优质的食材。他说:“食材是美食的基础,只有好的食材才能做出好的味道。我们严选优质供应商,与他们建立长期合作关系,确保每一道菜品都能让食客吃得放心、吃得满意。”

除了对食材的严格要求,在烹饪工艺上,陆荣俊也鼓励厨师团队不断钻研。厨师们深入研究传统烹饪技法,同时结合现代烹饪理念,力求将每一道菜都做到极致。比如笋壳鱼肚肺汤,特色在于汤色奶白、香气扑鼻。为熬制出这样美味的汤品,厨师们经过多次试验,摸索出最佳的炖煮时间和火候,让笋壳鱼的鲜美与肚肺的醇厚完美结合,每一口汤都饱含着厨师的用心和对美食的执着。

在陆荣俊的带领下,他经营的多家餐厅凭借独特的菜品和精湛的厨艺,在竞争激烈的餐饮市场中脱颖而出;南园民国茶楼餐厅在提供传统菜肴的基础上,融入现代创意,让常州菜焕发出新的活力;随园餐厅则根据不同季节推出特色菜品,将时令食材与创新烹饪相结合,为食客带来四季不同的味觉盛宴。



国际贸易中涉中间商的风险防范

□龚励 常贸促

通过中间商进行交易可以弥补企业自身海外渠道的不足,帮助企业以较小成本拓展海外市场。在做有中间商介入的跨境交易时,企业需加强风险控制,避免“钱货两空”的情况发生。

【典型案例】

江苏某进出口公司是南京一家主营服装出口的外贸公司。2018年9月,江苏公司通过中间商FASHION-LEAF公司与美国NEW AGE公司签订合同,合同约定:江苏公司向美国NEW AGE公司出口女式夹克和风衣,总金额24.36万美元,出运后60天内付款。

2018年11月至12月,江苏公司分6批发运约定货物,提单收货人为NEW AGE公司,提单通知人为FASHIONLEAF公司,累计金额17.8万美元。之后,货款一直未能收回。

江苏公司向出口信用保险公司报案并委托追讨,但NEW AGE公司否认与出口商签订过贸易合同,在无法确立对买方的有效债权情况下,保险公司未赔付。出口商向中间商追讨亦未能获偿,维权陷入困境。

【应对措施及建议】

一是加强风险管理,做好应对预案。在与中间商进行接洽的过程中,出口企业表现出的信任姿态要适度,这样对双方均能形成一定程度的心理警示。同时,出口企业要加强防备,对可见的风险敞口做好应对预案,尽可能获取中间商财产担保,增加其违法成本,同时要求中间商提供较为详细的买方地址、邮箱、电话、联系人等信息。

二是开展资信调查,核实交易信息。出口商可通过中国贸促会法律顧問处或者出口信用保险公司等相关渠

道购买进口方资信报告,了解进口方资信情况、经营范围等,谨慎判断是否建立了贸易关系;还可通过报告直接获取买方地址、邮箱、电话、传真、法定代表人等重要信息,尝试接洽进行交易核实。条件允许的情况下,可采取出国考察、登门查访等方式与进口方建立联系。

三是重视合同签署,加强规范性审查。出口企业要确保买方签章真实、合法、有效,尤其在中间商以买方名义签订合同时,应严格审查签约人是否具备签约权。出口企业可根据资信报告判断签约人是否为买方法定代表人;若不是,应坚持要求签约人出具买家授权书,对授权范围和期限进行核查。

四是关注交易细节,存疑及时查证。在有中间商介入的情况下,出口企业应与买方保持一定程度的沟通,做好每一个交易细节的把控,通过对整体过程的有效控制来防范风险。例如,当中间商要求变更提货人或单独主体时,出口企业应要求其提供买方指示文件。

五是及时补充文件,确保符合合理赔偿条件。出口信用保险是出口商货款权益的最基础保障。跨境交易中,如出口商与进口商核实相关交易信息时得到的是不利或不确定的结果,或者基本确定中间商为直接下单人和付款义务人时,应与中间商补充签署外贸合同,发票开具给中间商,进一步做好合同和交易文件完善工作,以备货款无法收回时满足出口信用保险的理赔条件。

常州市贸促会致力于为企业提供多元化、一站式涉外商事法律服务,包括商事调解、仲裁、法律咨询、企业合规等,企业可拨打电话0519-88123153向法律部了解详情。

“2024年全国县域直播电商中心优秀案例”公布 常州入选单位数全省居首

本报讯(龚励 高轩)在商务部刚刚公布的“2024年全国县域直播电商中心优秀案例”名单上,常州经开区直播联盟红创中心、武进区跨境电商产业园成功上榜,入选数量全省居首。

2024年以来,我市加速落实商务部门等9部门联合出台的《关于推动农村电商高质量发展的实施意见》,将县域直播电商发展与乡村振兴、农村产业促进、百姓致富增收等一体筹划、一体实施,持续培育新业态、新场景,构建协同、创新、高效的县域直播电商生态圈。

常州经开区依托林林双创中心,创新打造全市首个主播联盟红创中心,形成以“经彩E播红”为主题的主播学习教育和交流实践“红色窗口”,先后育成“红播”“益播”“青播”“企播”“土播”等多支各具特色的直播团队,广泛开展公益直播、人才培养、品牌孵化等公共服务,助力电商直播与产业发展互促共荣。

武进区跨境电商产业园着力打造“一院三师,四方四通”的总体人才培养模式:“一院”为数字文化产业学院,“三师”为产业教授、专任教师和企业导师,“四方”为“政校企行”四方,“四通”为“教学过程与生产过程、教学能力与岗位能力、课程体系设置与职业岗位标准、学生素养与工匠精神”互通,先后开设电商设计、短视频拍摄制作、直播电商运营等核心专业课程,为县域直播电商提供强大智力支撑。

下一步,我市将深入聚焦县域直播电商提质与乡村振兴走深的适配性、联动性,积极培育县域直播电商中心(村播学院),坚持品牌培育,打造本地特色农村网络品牌,通过“村播”“迎播”“游播”等多样化电商直播助力农形式,全渠道展示农村产业、品牌和乡村特色文化,加速文商旅体融合发展,促进电商与农村一二三产业全方位、全链条深度融合。



在日前举行的常州市“我们的节日(网络中国节)·春节”主题活动暨迪诺水镇第九届包子大会活动现场,银丝面馆、德泰恒、轩安居等众多常州老字号餐饮名店携各自的特色包子精彩亮相,大家在一起做包子、蒸包子,为市民游客奉上高品质美食,寄托对新的一年“蒸蒸日上”的美好祝愿。 龚励 图文报道

年菜的变迁

□本报记者 龚励

“这酥香爆鱼,看色泽就知道味道不错;还有这酱烧猪蹄,软烂入味,每逢过年,全家老小都盼着这一口呢!”1月22日上午9时,家住世茂·香槟湖的刘奶奶刚从小区门口的银丝面馆拿到预订的年菜礼盒,就迫不及待打开来看,“看这品质,不愧是老字号!”

趁着打包间隙,她笑着和记者说起自家年菜的变迁。“孩子们工作都忙,以前过年,家里的年菜都是我一手操办的,从买菜买到清洗加工,上灶烹饪,一顿年夜饭,真的要忙上好几天,又累又耗时。到饭店去吃吧,大年夜还要往外赶,家里也没有过年的气氛。是前年吧,在亲戚家吃到银丝面馆的年菜,感觉荤素搭配、有甜有咸,相当不错,于是去年过年就试着订了一回,没想到老伴、孩子们都说好吃,所以今年早早就订上啦!”

刘奶奶告诉记者,这家店离家近,平时也常常光顾。她听店里的师傅讲,为了这年菜,这些年他们可下了不少功夫:走访本地名厨,收集传统年菜菜谱,还结合现代人口味和食材特点进行了改良。“比如这鲍鱼酒



香肉,既有传统红烧肉的醇厚,又多了鲍鱼的鲜美,还有独特的酒香,家里还装满了年货的袋子,人人脸上都是满满的节日喜悦。

正在挑选年菜礼盒的徐先生告诉记者:“这些年,我每年过年都来订银

丝面馆的年菜,感觉这里的菜品既经典又美味。比如今年新推出的冷菜款礼盒,里面有糖醋排骨、熟醉大虾、香麻三黄鸡、葱香蚕豆等十多种冷菜,都是常州人节日餐桌少不了的过年菜,礼盒包装也很精致,自家用合适,送人也很有面子。”

徐先生说:“我一直觉得,银丝面馆在产品开发上很用心。孩子特别爱吃这里的鸡汤银丝面,可有时晚自习回来挺晚,门店也下班了。我们就买了便携装,简单煮一煮,面条爽滑劲道、鸡汤金黄浓郁,味道一样鲜美。还有他家的牛肉酱,我也常买,遇到来不及做饭时,拌面吃方便又美味,肉香浓郁还带着恰到好处的辣味。”

记者发现,银丝面馆的变化不仅在产品上,经营模式也玩出了“新花样”。年菜礼盒上线“银丝甄选商城”微信小程序,不仅本地市民可以随时选购,外地游客也有机会品尝到这地道的“常州味道”。刘奶奶笑着说:“这老字号啊,真是越变越好,越来越懂咱们老百姓的心思啦!” 王锐摄