



玉蝶萝卜干生产车间

## 常州萝卜干:香、甜、脆、嫩,那是运河水孕育出的味道

“太忙了,每到过年我们就像打仗一样!”73岁的陈建新是常州玉蝶萝卜干的创始人,他告诉记者,春节前后,是萝卜干的销售旺季。

“萝卜干成了常州的标志性小吃,不仅常州人买,就连苏州、上海等地的人也来买。他们说,过年吃一口萝卜干,就尝到了家乡的味道。”

据统计,1月份他们销售了3万多盒约12万斤的萝卜干,其中近一半的是被外地人买走的。“常州萝卜干因香、甜、脆、嫩的口感深受常州人喜爱,也成为过年期间亲朋好友的馈赠佳品。”

谈起常州萝卜干和运河的关系,陈建新感叹:“是运河孕育了常州萝卜干!”他认为,常州萝卜干之所以好吃,最主要的原因就是常州的红皮萝卜与众不同。常州红皮萝卜是常州独有的农产品,其中的小芥种,是制作常州萝卜干最好的一种红皮萝卜。

“解放初期,现在五星街道运河边一带全是农田,农田里种着成片成片的红皮萝卜。而当时,新闻、北港、邹区的红萝卜还较少。后来,这些地方的运河两岸才成为红皮萝卜的产地。”

近年来,随着城市化进

程,常州本地地产的红皮萝卜很少了。我市一些种植户只能到苏北去选地种植红皮萝卜。“以前,邹区、北港等地种植红皮萝卜的一度达3万多亩地。现在,常州本地的红皮萝卜只剩数百亩。”

在玉蝶萝卜干的厂房地北侧运河边有一块约3亩的农田,这块地成了陈建新的“宝贝”。“常州本地土壤,再加上运河水,种出来的红皮萝卜品质就是棒。”

如何在常州本地种植更多红皮萝卜?关于这个问题,陈建新也一直在想办法。2021年起,他在邹区靠近运河边找了一块上百亩的农田,开始种植红皮萝卜。试制了两年,这里种出来的萝卜终于在去年上市,开始用于生产常州萝卜干了。

“我们用的红皮萝卜大多在150克和200克之间。太小会造成水分不足,太大的话,制作萝卜干时,就不能保证每一块萝卜干都会留有萝卜皮。常州萝卜干吃起来每一块都是脆脆的,就是萝卜皮在起作用。”陈建新期待在2024年种植更多品质更好的红皮萝卜,生产更多品质更好的常州萝卜干。

“在此,也祝福大家在新的一年,事业和生活红红火火!”陈建新说。



陈建新和同事们在靠近运河的农田里种植的红皮萝卜丰收了

这里是《档案柜》,一个深度记录常州往事的版面。如果您记忆中有一段珍贵的往事,关于这座城,关于一些人,请找我们聊聊。拂去历史尘埃,留住岁月痕迹。线索及投稿邮箱:272173743@QQ.com,一经采用,即付稿酬。

编辑的话

# 淡淡运河水,滋养着常州人的甜食偏好

■吕洪涛 图文报道 部分图片由受访者提供

悠悠大运河穿越古今,承载着常州的烟雨繁华,也留传下了众多美味。其中一些美食已经成为记忆中年味和家乡味的代名词,它们让家乡的味道从常州大运河边飘向远方……



春节前,工人加班加点制作芝麻糖

## 康王芝麻糖:祖师爷手托糖匾,在篦箕巷运河码头摆摊创业

“常州人过年,肯定少不了芝麻糖啊。吃一颗,能甜蜜一整天!”吴志强是康王芝麻糖的第五代传承人,从事芝麻糖生产制作20多年。历史上,芝麻糖是农闲时老百姓的家庭常备休闲食品。尤其是过年,招待串门的亲戚,家里肯定少不了芝麻糖。

今年春节,康王芝麻糖比以往的销量都要好。光是1月份就卖了50吨,创下该品牌的历史之最。现在,他的厂在西林街道邹傅路的新运河边上,春节前到放假,来厂里拉货的车辆就没有停过。

“我们康王芝麻糖和运河的渊源真是太深了。”吴志强介绍,吴家是从清代光绪年间开始做芝麻糖的,第一代做芝麻糖的是吴谓春,他制作的芝麻糖因香甜酥脆不粘牙深受常州百姓的喜爱。当时,吴谓春制作好芝麻糖后,就背负铁皮箱,手托糖匾,辗转篦箕巷运河码头。

“后来,慢慢轮到爷爷接班,他也曾到篦箕巷附近的表场码头附近摆摊,摊位同样是在运河边。那时候,表场码头船来船往,客流量大,芝麻糖

的生意不错。”吴志强介绍,前些年,他家里还保存着爷爷在篦箕巷摆摊时的营业执照。时隔多年,这个营业执照不知所踪。

等到吴志强的父亲吴德方接手后,家里的芝麻糖生意开始越做越大。1989年,吴德方和吴焕春合伙成立常州市郊区西林制糖厂。

1999年,吴德方注册“康王”商标,芝麻糖、浇切片、花生糖等糖果类产品相继推出,它们出现在常州火车站、汽车站、飞机场、副食品公司等场合,成为老牌常州特产。2000年常州市郊区西林制糖厂因合伙投资方撤资,吴德方另成立了常州市西林康王食品厂,厂址在钟楼大桥附近,紧靠常州大运河。

2005年,吴德方退休,吴志强继承了父亲的事业,并成为常州首个领取生产许可证的芝麻糖厂家。之后,厂子搬迁,最终搬到现在的位置。

“现在,我们在运河边成立了芝麻糖非遗馆,预计今年5月份启用。未来,我们会在这里把常州芝麻糖文化发扬光大!”吴志强说。



老店马复兴制作酒酿元宵所用的原材料

## 酒酿元宵:香糯味道,从运河边飘来

“我们马复兴的中央厨房就是钟楼区桂花路,运河边上。我们品牌最早做元宵时,是在双桂坊,距离大运河也很近。”张复金是老店马复兴的负责人,也是常州较为有名的大厨。春节前后,尤其是元宵节是酒酿元宵的旺季,是平时销量的数倍。“经常有生活在外地的常州人,联系我们,让我们邮寄。”

酒酿元宵是常州特色小吃之一,其团如玉珠,色泽洁白,劲弹香糯,酒香四溢,清甜爽口。

据张复金介绍,常州酒酿元宵有着悠久的历史渊源,在宋朝就开始出现。100多年前,在局前街毕家弄开店的常州名点师裴玉高,尝试在小元宵中加入糯米甜酒。酒酿的香甜弥补了小元宵单调的口感,二者合一,胜似天成。1940年,马珊宝在双桂坊开设马复兴面馆,制售酒酿元宵,广受食客的欢迎。

“常州酒酿元宵的酒酿以优质糯米为原料,用老酒曲发酵酿制而成,入口甜美;放酒酿时加一些桂花糖,酒酿的香气加上桂花的香味,更诱人。新的一年,我们希望我们的酒酿元宵的香味能从运河边飘香更远的地方,让更多人喜欢。”张复金说。

