

对细分领域人才,常州经开区企业“组团抢人”——

“年薪50万元的减速机销售工程师,其实不贵”

■刘懿 何奕欣

本报讯 节后开工的第一周,多场招聘会在常州经开区举办。记者了解到,“开门抢才”的乡镇企业求贤若渴,纷纷展示节日福利、薪资待遇、晋升渠道等亮点吸引求职者。有公司提供两个年薪50万元以上的岗位,招聘减速机销售工程师。“细分领域的人才并不好抢。”现场多个企业的招聘专员告诉记者。

2月23日、24日,两场直播招聘会在遥观镇诚信广场爱心驿站举办,招聘会分为上市企业、新就业新业态两个专场。其中,今创控股、江苏雷利、运控电子3家上市(挂牌)企业提供了近30个招聘岗位,招聘人数超200人,招聘岗位涵盖管理、销售、技术、操作等类别,满足各技能层次求职者的职业规划需求。“饿了么”遥观站点也加入活动,直播招聘新业态从业者。

减速机销售工程师,凭什么获得50万元年薪?常州市运控电子招聘专员顾耀南告诉记者,这个岗位要求比较复合:兼具开拓和管理能力,有技术沉淀以及营

销积累,还要有减速机行业积累,属于行业细分领域的人才。这几年企业加大力度搞研发,其中就有减速机板块。今年全面冲刺该赛道,需要加快聚集相关人才队伍,50万元年薪对于企业来说并不算贵。

这两天岗位消息发出后,陆续有人来运控电子咨询,为了尽快招到心仪人选,企业除了直播招聘,还联系了行业猎头,下一步打算去外省市点对点洽谈。

江苏雷利电机股份有限公司带来了多个研发技术岗位,薪资达到20万元至25万元。为了吸引人才,这家全球减速永磁式步进电动机领域的领军企业为员工提供了一系列福利:单人间或双人间宿舍、配备健身房等设施,实行“双通道”晋升机制,拓展员工上升空间。企业招聘专员徐琳告诉记者,除了主动参加招聘活动,企业也在有意识地创新校企合作机制,“定制化”培养人才。

2月19日,2024年常州经开区人力资源市场举办了春风行动首场大型招聘会。江苏星源新材料科技有限公司、江苏江南实业集团有限公司、中车常州车辆有限公司等45家企业,

提供企业管理、技术研发等岗位2379个,平均月薪7000多元,最高达到2万元。记者走访发现,亮出“十八般福利”吸引人才成为很多企业的共识。

为帮企业储备人力资源,常州经开区全力加强劳务协作基地建设,向陕西省平利县、青海省共和县等多个劳务协作基地广发“用工帖”,为企业用工储备人力资源。

今年大年初九,在陕西省安康市紫阳县举行的“常州—安康”劳务协作招聘会上,来自常州经开区的4家高新技术企业提供了400多个就业岗位。在江苏星源新材料科技有限公司的展位上,招聘经理段佳英将有意向的求职者拉入微信群。“我们公司提供免费食宿,这对外来员工很具吸引力。”

记者从常州经开区社会保障局了解到,2月至3月,线下、网络、直播、劳务基地“多线”发力,将举办区级招聘会26场次。为帮助人才与企业精准对接,常州经开区着力打造多个标准化“家门口”就业服务站,设立就业服务专区专窗,并在部分商圈打造“零工驿站”,免费提供创业培训。

迎桂馒头店: 享誉龙城的“小笼翘楚”

■龚励 王锐 图文报道

说起小笼包,沪宁线上最出名的大约是上海南翔小笼包和无锡小笼包。可在常州人心中,还是家乡的加蟹小笼包,皮薄、汁多、味鲜,是最令人想念的味道。已有100多年历史的加蟹小笼包,由常州迎桂馒头店首创,列入首批常州市非物质文化遗产。

“常州的加蟹小笼包,选用精面粉、熟板油、蟹粉、鲜猪肉,配以皮冻、调料加工而成。蟹油金黄闪亮,皮子洁白如玉,吃口肥而不腻,汁水流淌鲜美,皮薄有劲爽口,佐以香醋、姜丝,味道更佳。”常州市迎桂餐饮有限公司技术总监应建平笑着说。

“小笼翘楚”的前世今生

常州“加蟹小笼包”最早出现在清道光年间,由小河沿浮桥南头的万华茶楼首创。小笼包出笼时蟹油金黄闪亮,皮子洁白如玉,吃口肥而不腻,汁水流淌鲜美,很快就声名远扬。《武进指南》记述:“肉馒头各地都有,惟不如常州蟹粉馒头之佳。”

1911年,由万华茶楼名厨王长生等创建的迎桂馒头店在西瀛里久思弄开门迎客,成为常州城里的“小笼翘楚”。店堂古色古香,门头高悬“迎桂”二字,可容二十来人。每到下午,客人们先排队、后占位,在白瓷小盘里斟上香醋、配以姜丝,品得一客热气腾腾的加蟹小笼包,颇为满足。

蒸制加蟹小笼包,最初用的中号蒸笼,每笼32只包子。为保持小笼包热烫鲜香,逐步改用特制小笼装蒸,每笼包子从32只减至12只,再到如今的6只,即便是老人、孩子,也可一人一客。

小笼包的馅料也在不断创新。1949年,裴老海、马根宝两位师傅将原本拌在肉馅中的蟹油放在肉馅之上,顶端封口处缀以蟹黄,称为“顶黄加蟹小笼包”,蟹油金黄闪亮、蟹香扑鼻,既美观又美味,其技艺此后一直传承至今。2001年,迎桂的“加蟹小笼包”被国家内贸局认定为“中国名点”。

因货真价实,迎桂小笼包在常州百姓中口碑相传,成为食客们打卡常州小吃的必尝美食。

“加蟹”是常州小笼包的独创

“‘加蟹’可是常州小笼包的独创。”应建平告诉记者,“加蟹”并不是简单在小笼包馅料中加入蟹肉,而是将大闸蟹拆出的蟹肉、蟹黄、蟹膏加熟猪油熬成金灿灿的“蟹油”,置于小笼包顶部,雅称“顶黄”,不仅鲜香、更添富贵。

小笼包的制皮都是手上功夫,太薄容易穿底、太厚影响口感。“一般擀面皮时要中间略厚,四周略薄。顶部褶一般捏13道,褶子多了顶太厚、口感不佳。”

“轻轻提,慢慢移;先开‘窗’,后喝汤。”这句吃小笼包的顺口溜,是每



一个老常州的常识。蘸料也很讲究,一碟镇江香醋,撒上绝细的姜丝,是吃加蟹小笼包的绝配。“这姜丝可不简单,当年一份姜丝就要一只小笼包的价钱,切好的姜丝细到可以穿针,须用冷开水加少许盐浸泡才能散开。”应建平说。

吃加蟹小笼包,讲究现点、现包、现蒸、现吃,“宁可人等馒头,不可馒头等人”。客人落座,报上名称数量,坐等热气腾腾的加蟹小笼包上桌。咬上一口,小笼包里的汤汁流淌而出,富有弹性的肉夹杂着蟹油的香气,充满整个口腔。皮薄馅大汁水多,一口有蟹鲜味的汤汁更是精华所在。

40家门店遍布龙城

2003年常州城市改造,在西瀛里开了近百年的迎桂馒头店搬到了椿桂坊,后又在博爱路设立总店。在不断搬迁的过程中,为让更多市民更加方便地品尝到招牌加蟹小笼包,迎桂馒头店尝试着增加门店数量。

如今,迎桂馒头店在常州及周边地区拥有近40家门店,每天仅加蟹小笼包就要卖出1万多只。为确保品质,迎桂坚持不搞加盟,所有门店全部直营。小笼包及各色馒头用料讲究,采用新鲜食材,馅料更是一绝,配方比例百年传承。点心现做现卖,绝不隔夜销售,“包子不隔夜、菜肴不隔夜,老百姓来迎桂,吃的就是个新鲜”。

与此同时,迎桂还不断开发新品种,从招牌的加蟹小笼包到菜包、肉包、萝卜丝包等各色包子,从麻团、糍团、各色麻糕等传统点心到水塔糕、紫薯包、凤梨卷等时尚美食,从馄饨、面条到各色砂锅、明炉,还有季节性糕点重阳糕、鲜肉月饼、巧果等,品种丰富、不一而足,满足顾客的不同需求,口味配料也根据现代人的健康要求和饮食习惯进行调整,尽可能做到低糖低盐低油、美味健康。

在不断创新的同时,迎桂始终坚持自然食材、本位本真。“每年的螃蟹季,店里都要精选品质上好的鲜活螃蟹,手工剥制蟹黄、蟹肉,再用独特工艺配方熬制蟹粉,去除腥味、保持鲜味,让市民一年四季都能品尝到鲜美的加蟹、顶黄小笼包。”应建平说。



溧阳燕山公园现野猪“散步”



■郑燕波 刘喆 图文报道

本报讯 一则名为“燕山公园拍到野猪,最多一次三头!野猪出没注意安全!”的视频在溧阳的社交圈中被广泛传播。从网友通过红外线摄像头拍摄的视频中看到,体积庞大的黑色野猪,正在林间小道不慌不忙地溜达。

“野猪大概有一百多斤重,都是晚上拍到的。我每天中午都会去燕山公园跑步,之前听人家说过山上可能会有野猪。”视频

作者孙艳告诉记者,去年偶然发现一块地有像被野猪拱过的痕迹,今年在一次散步时又听到了比较大的野兽叫声,于是在山林里架设起红外线摄像头。经过一个月的守候,终于拍到了野猪的身影。

溧阳市城管局园林中心副主任张宇彬介绍,燕山公园的生态环境很好,经常有林雕、凤头鹰等野生动物出没。目前,相关管理部门在燕山公园设了警示牌,提醒市民公园内有野猪出没,注意安全,同时加强了安全巡逻。

随着生态建设和保护不断加强,目前溧阳市林木覆盖率达32.13%,为各类野生动物提供了良好的生存空间。近年来,溧阳市野猪数量持续增长,林业部门通过为期一年的野猪种群监测,测算了溧阳市范围内的野猪种群密度,并制定了切实可行的野猪种群调控方案,使其种群密度保持一定的动态平衡。

“野猪一般情况下不会主动攻击人类,市民在遇到野猪时不要惊慌,但不可主动惊扰。先是保护好自己,其次是报警或者联系林业部门,不要贸然行动,以免受伤。”溧阳市自然资源和规划局国有林场总场资源监测科科长邱岚表示,野猪主要在山活动,捕捉起来十分困难。市民正面遭遇野猪时,若未被发现,应及时躲避并远离;在来不及躲避的情况下,可以使用强光、噪声等方法对野猪进行驱赶;若野猪主动发起攻击,应及时找障碍物躲避,或找机会爬到高处,避免正面冲突。