

夜市推广、物流助力、搭台展示

农产品生产销售旺季，他们这样“出圈”



■本报记者 李焱 高岷
本报通讯员 赵玉涵
朱晨睿 图文报道

本地地产的水蜜桃、翠冠梨、西瓜……进入8月，果园里香飘四溢，不少农副产品也进入生产旺季。但“酒香也怕巷子深”，连日来，常州经开区通过夜市推广、物流助力等方式为一批本地农产品销售拓宽了渠道，不仅增加了农民收入，也丰富了市民餐桌。

周周有夜市 产品有销路

8月1日晚，横山桥镇一村广场前举办了“荧光漫步”活动兼农产品夜市展销，琳琅满目的农产品吸引了众多村民前来采购。

“这是7月份以来我们的第4个夜市了，很多摊主都认识了，大家抱团出摊，一起赚钱。”李丁牛肉摊主李艳军告诉记者，夜市出摊产品价格虽说比在店里低一点，但生意好，自己现在是跟着夜市跑。“这样的活动既帮助我们，又给消费者带来了实惠，我还认识了不少本地做副产品的老板和顾客，大家以后可以多了解、多合作。”

活动当天有20多家常州本地的农业摊位参展，几乎全村村民都来光顾。不少村民还和摊主加上了微信，方便之后订购。

“基本现在每周都有夜市，上周在戚墅堰，这周在横山桥，

热闹得很。”在晓晓的水蜜桃摊位前，30箱桃子很快被抢购一空，“我们青塘农场品牌刚注册不久，参与夜市是在本地打广告的绝佳机会，很多摊主跟我一样，都是带着自家精品来出摊的。”

暑假期间，供销夜市每周五、周六在戚墅堰街道举行，其他各镇街道也陆续推出了充满特色的夜市活动，为常州经开区的农副产品提供了广阔的市场。

解决后勤难 物流来帮忙

进入盛夏，水果生鲜季拉开帷幕。随着线上购物的火热，本地果农也迎来了物流高峰期。

“我们重点打造快递助农项目，紧抓每年水果生鲜季，顺丰持续完善运输服务，深入果农种植区进行收寄，满足果农和商家的多元化寄递需求。顺丰还针对本地桃农给出专项补



贴政策，越寄越优惠。”据常州顺丰总经理耿冬介绍，公司今年为鲜果寄送开通了287条服务流向专线，投入6架专机、54架全货机、256条运输干线，实现上午寄下午到、晚上寄次晨达，每日可保障20万票水蜜桃的寄递需求。

在常州顺丰横林站点，每天都有果农发出水蜜桃订单，站内小哥正在协助果农进行水果分拣、装箱工作，并用防撞网格细细地将每个水蜜桃放好。通过使用顺丰鲜果分销小程序“销果裹”，今年不少本地水果种植户将产地运输、订单处理、仓储、分选、预冷等全部后期服务打包给顺丰物流处理。

“乡镇地区的个体种植户多数年纪大，生鲜水果供销涉及运营、物流、市场等多环节专业场景，我们多做一点，就能大幅度减轻这批种植户的负担。常州顺丰还专门组建了一支专业的直播队伍，为农户们免费提供直播教学，培育更多一线直播新农人，在物流渠道保障产品安全可控、运输可控、品质可控的同时，为鲜果分销带货持续提供动力。”耿冬说。

增加曝光量 搭台展风采

“大家好，我是常州经开区丰晟食品负责人，也是传统腊味手艺传承人蒋成，我的演讲题目是《莫笑农家腊味浑，经典风味新传承》。”连日来，丰晟食品负责人蒋成积极备战全市农业创新大赛。

“传统腊味制品只能在冬日晴天制作，我们公司的最大创新在于引进ERP系统和智能化生产模块，可以实时追踪控制食品全流程的产线温度和湿度，让夏天也成为腊味生产旺季。”首次参赛的蒋成很期待在舞台上露一手。“不少评委是农产品生产领域的专家，我也想在比赛现场听听业内人士的专业指导。”

“每年夏天我们都组织优秀企业参与，之前的蒋凤记、缘乐净菜等本地农产品加工企业都在省、市级比赛取得了优异的成绩，让专家评委眼前一亮。”常州经开区农工局工作人员罗伟介绍，筹备比赛的过程，也能助推参赛企业不断塑造品牌意识，积极“出圈”。

好吃又好看的小杏鱼圆——

历经五代传承，坚守幸福味道



■本报记者 巢励 图文报道

鱼圆即鱼肉丸，是深受常州人喜爱的传统菜品，年节时不可或缺。在钟楼区邹区镇卜弋消费品综合市场内，常州老字号“泰村小杏鱼圆”远近闻名。他家的鱼圆五代传承，不仅好吃，还好看。鱼圆中间凹、两头凸，像一颗大大的腰果，又像是招财的元宝，每天都有不少人慕名购买。

主理人陈国善告诉记者，现打的鱼圆，用清水煮熟，出锅后清汤白肉“水上漂”，只需一撮食盐、几片香菜，便成鲜嫩香滑的人间美味，“一清二白”的模样更是江南美食的最好注解。“我们早在16年前就注册了‘泰村小杏鱼圆’商标，曾在中央电视台《阳光大道》农家菜烹饪技能比赛中获得招牌农家菜金奖，2018年被评定为‘常州老字号’。”

陈国善出身厨艺世家。最初，泰村乃至卜弋桥一带只有他们一家做鱼圆。后来，在他家的带动下，做鱼圆的人家越来越多。现在，光是卜弋桥就有20多家做鱼圆的。因此，鱼圆成为卜弋桥最有代表性的美食之一。

第一眼看，小杏鱼圆与普通鱼圆最大的不同在于形状。普通鱼圆大多是圆形，而小杏鱼圆则是腰子形。陈国善说，这种做法由其祖辈独创，主要靠大拇指、食指与勺子恰到好处地配合，“要知道，鱼圆制作在我们家已有百年历史啦！”

陈家鱼圆第一代创始人陈兆桂生活在清末。20世纪初，陈兆桂之子，也就是陈国善的爷爷陈岳明接过父亲的手艺，对传统的圆形鱼圆进行创新。20世纪30年代，陈国善的父亲陈志林继承父业，在当地逐渐做出了名气。20世纪60年代起，陈国善跟随父亲学习腰子形鱼圆制作，在形、色、味上狠下功夫，形成了外形独特、口感细腻嫩

滑、肉质清香、汤汁鲜美的特点。

一盆冷水、一盆鱼浆、一把勺子，陈国善制作起鱼圆来动作娴熟、一气呵成。他左手捞起一把鱼茸，握拳一挤，右手用勺子一刮，顺势放入水中，一只腰子形鱼圆就成形了。他动作利落，一小时能做3000克鱼圆。接着，一大盆生鱼圆端上炉子。随着水温的升高，鱼圆慢慢浮出水面，就像一只只壳后雪白如玉的菱角，别致可爱。水烧开了，鱼圆也就差不多熟了。刚出炉的鱼圆柔绵有弹性，白嫩宛若凝脂，浮于清汤之中，滑嫩鲜香，口感细腻。

陈国善说，泰村小杏鱼圆用料考究，选用的是不吃饲料、自然养殖的4—5千克草鱼。草鱼去皮去骨后，要削成鱼片放在清水里多次浸泡，为的是去掉血水，这样打出来的鱼圆才会白亮。接着再用机器打成细腻的鱼浆，加入盐、姜、葱、料酒等。“盐就相当于做豆腐时用的卤水，只有恰到好处，才能做出鲜嫩爽滑的鱼圆。”

“鱼圆最好现做现吃。”陈国善说，鱼圆是鲜货，经不起折腾也不能冷冻，保存方法也很讲究。“鱼圆在冰箱冷藏室里可以保存一个星期，前3天不用换水，后面几天就要换成冷却后的盐开水浸泡。”

陈国善告诉记者，一般来说，他每天要做100—200千克鱼圆。每到秋冬旺季，购买鱼圆的市民特别多，小杏鱼圆每天的销量可超过1000千克。“我们每天凌晨4点就起床做鱼圆，一直忙到晚上7点收摊，只有中午休息2小时，春节前后更是一刻不歇。”陈国善的妻子何志琴说：“有些客人‘嘴刁’，就认我们家，常常大老远赶过来买，总不能让他们失望呀！”

近年来，小杏鱼圆开发了多款新品，如开洋鱼圆等，客户也可私人订制，可卖得最好的还是净鱼圆。陈国善的女儿陈超也开始帮忙，除了和父母一起制作，还去各大平台展示、推介自家鱼圆。

在陈超看来，鱼圆是她家的招牌，是五代人的传承，更是一辈子的情份。“这门祖辈传下来的手艺，一定要让它发扬光大。”



综合信息

0519
86685553
86677993
地址：常州市和平
中路415号报业大厦
南楼311室

真矿泉 更养人



订水热线：0519-85101717

遗失声明

·常州顺能环保设备有限公司遗失公章一枚，编号：3204125928090，声明作废，寻回后不再继续使用

·马韵涛于2024年7月25日遗失第二代居民身份证，证号：32048219910724733X，有效期：2021.11.04—2041.11.04，声明作废

·常州市万通货物配载有限公司遗失营业执照正、副本，注册号/统一社会信用代码：9132040474734272XA，正本编号：320404666202303030032，副本编号：320404666202303030033，声明作废

·新北区奔牛葵敏五金建材经营部遗失营业执照正、副本，注册号/统一社会信用代码：92320411MACWRGB25A，正本编号：320407666202309110345，副本编号：320407666202309110346，声明作废

·新北区新桥泰昶烟酒店遗失烟草专卖零售许可证正、副本，许可证号：320411103606，声明作废

·金坛区尧塘唐留珍副食店遗失烟草专卖零售许可证，许可证号：320422101978，声明作废

·常州艺梦影视传媒有限公司遗失(银行预留印鉴)原财务专用章一枚，声明作废，寻回后不再继续使用

销户公示

由江苏武进建工集团有限公司承建的武进区唯德康消化内镜医疗器械研发及产业化项目1#车间、2#车间施工总承包项目已竣工验收且农民工工资已发放完毕。拟申请农民工工资专户销户，现予公示(公示期：2024年8月6日至9月5日)，如有异议，请向常州市武进区建设工程管理中心(工程所在地建设主管部门)反映，联系电话：0519-86318226。

特此公告。

江苏武进建工集团有限公司
2024年8月6日