

# 三代人的“守艺”，打造出一座“横山”

■本报记者 刘燕涛  
周静 王锐 图文报道

常武地区的居民，无人不知“横山肉松”。鲜为人知的是，这个老牌子诞生于横山桥镇上的老街饭店，是钱家祖孙三代接续传承、“守艺”数十年打造而成的。

## 进厂学得好手艺

横山肉松源于钱叙生。1947年，他离开武进芙蓉老家，只身前往上海当学徒，后成为上海勤生油坊的技术骨干。1956年，钱叙生调入上海肉食品厂，先后担任生产组长、副厂长、厂长。上海肉食品厂的主要产品是肉松，颇受市民喜爱。定居上海的钱叙生育有五子，长子就是横山肉松的创办人——钱宗义。

1972年，钱宗义被父亲送进肉松厂车间学艺，在父亲的严格要求、工人师傅的悉心传授下，学到一手肉松制作技艺，工作之余与父亲的探讨更让他得到真传。

上世纪70年代末，在父亲的支持下，钱宗义告别上海回到横山桥老家，在商业合作社的老街饭店制作肉松及各类卤菜。很快，他把肉松加工技艺用到饭店经营上，制作的肉松广受市民喜爱，于是在1981年开始筹办工厂。

## 在研发创新中持续发展

据《武进县志》记载，当时武进肉类加工有县、村工厂两家，其中一家是横山食品厂，1981年建厂，产品有肉松、香肠、咖喱猪肉干等。从工场到工厂，从前卖后坊的模式到工厂化的运营，钱宗



义没少请教父亲，钱叙生也没少回横山桥镇现场指导，从加工制作到工厂管理、质量品控，无不悉心传授、教导、把关。

产品松、酥、香、鲜，老少皆宜，尤以精选原料赢得了消费者信任——很快，“横山肉松”的名声传遍常武地区，成为名牌产品，企业与品牌知名度迅速提升。

虽然历经改制、转型发展，但“横山肉松”传承守艺不变。成立常州市中意食品有限公司后，“横山肉松”迎来新的发展期，2009年借力横山桥集镇的大面积改造，企业搬迁到全新的工业园区，建立了专业生产肉松的基地，扩大了肉干、风鸡等产品的生产。

## 努力做成“百年老店”

2008年，钱宗义将在外学习酒店管理的儿子钱俊召回常州市中意食品有限公司。在父亲的坚持下，28岁的钱俊从一线岗位做起，在每一道工序中锻炼，持续多年后，学有所成的他当上了生产部经理。

“一代人要有一代人的作

为。”近年来，随着父亲退休时间的临近，钱俊全面接班，对设备进行升级改造，并根据自身工艺特点定制设备，大大提高了品质保障与生产效率。

三代人的接力，三代人的传承，打造出常州“江南美食之都”的又一张闪亮名片。如今，中意食品有限公司不仅在横山桥镇开设了卖场店，在大润发、明都、信特等商超开设了“横山”食品专柜，还开设了天猫旗舰店，形成了线上线下的营销网络。同时，产品线也日益丰富，涵盖猪肉、牛肉、鸡肉、鱼肉的肉松系列与肉酥系列，其不添加防腐剂、食用香精及“用普通的调味料制作出不普通的美食”理念，深受群众欢迎。

“货真价实做一生，唯有品质度百年。”在钱俊看来，要做“百年老店”，就要时刻提醒自己：始终坚守初心，承担起应有的社会责任。



# 吃生冷冰鲜吃出少见脑膜脑炎

本报讯(李青 肖云 钱胜男) 生冷冰鲜好吃，食用过程中也一定要注意安全、健康。34岁的王先生日前突发疾病，一查竟然是感染了一种少见但严重的疾病——李斯特菌脑膜脑炎，而这很可能与他喜欢的生冷冰鲜有关。

前不久，王先生突然出现高热、寒战、持续性剧烈头痛，同时伴有频繁恶心、呕吐，并逐步出现意识障碍和四肢无力等症状，于是被家人送到南医大三附院(常州二院)急诊。检查发现，王先生的血常规异常提示细菌性感染，头颅CT排除了脑出血。神经内科医师会诊后，考虑颅内感染可能性较大，立即将王先生收入神经内科监护病房，并进行腰椎穿刺，发现他颅内压力异常升高，竟然高达正常上限的两倍，脑脊液中细胞数也异常增多，确诊其为脑膜脑炎。

这么高的颅内压力，脑脊液里还有如此大量的炎症细胞，团队迅速采取降颅压和经验性抗感染治疗。然而，到底是哪种病原微生物引起的感染？这个问题直接决定着抗感染治疗是否准确及

能否有效。再次向家属追问病史，医生得知王先生平日酷爱生食三文鱼等海鲜，这次发病前，他吃了一次烧烤，有些肉可能烤得不太熟，同时还吃了一些生冷冰鲜。

难道是李斯特菌感染？一个念头浮现在医生脑中。李斯特菌脑膜脑炎是一种少见但严重的疾病，发病率仅为0.1—11.3例/百万人，但病死率高达20%—30%。王先生起病急骤，发病即高峰，如果不能得到及时有效的干预和治疗，可能会危及生命。

在进一步确认病原微生物的过程中，脑脊液病原微生物NGS检测结果证实了医生的猜测，确认为单核细胞增多李斯特菌。经过精心治疗，王先生病情逐步好转，症状基本消失。

常州二院神经内科副主任医师张志翔介绍，李斯特菌是一种兼性厌氧细菌，有耐低温的特点，所以冰箱往往是家庭环境中李斯特菌感染的高风险区。多数情况下，李斯特菌是被“吃”进入人体的。对于健康

的成年人来说，李斯特菌致病力有限，可能会出现腹泻、恶心、呕吐、发热、头痛、肌肉痛等症状。但对于孕妇、老年人、新生儿以及免疫力低下人群来说，感染李斯特菌后病情更重，容易引起凶险的李斯特菌脑膜脑炎。

张志翔提醒市民，要预防李斯特菌感染，首先要正确储藏、及时清理冰箱冷藏室。冰箱不是“保险柜”，凡隔餐或隔夜的熟制品饭菜必须经充分再加热后方可食用。同时，应控制生冷食品的摄入，降低感染风险。

# 武进人民医院挂牌常州大学教学医院

本报讯(殷雯馨 李青 张可馨) 30日，武进人民医院挂牌常州大学教学医院，南院二期新大楼启用。

目前，常州大学和医疗相关的学科有护理学专业、药学专业和生物医学工程专业，在校医学相关本科生约800人、研究生约200人，从事医学研究相关的教师近100人。挂牌常州大学教学医院后，武进人民医院将借助常州大学的师资力量、学科优势、科研能力，依托自身国家级实验室等平台，加强科研攻关和成果转化，努力将

医院打造成为人才培养的优质基地，形成医教研协同发展的良好局面。

武进人民医院南院二期新大楼总建筑面积12万平方米，包含1栋容纳900张床位的门诊病房综合楼和1栋容纳100张床位的感染楼。目前，17个病区已经投入使用，开设儿童生长发育、肩膝痛、更年期、减重等15个专病门诊。门诊楼一楼大厅设有一站式服务中心，为患者解决医保咨询、病历复印及邮寄、麻卡办理、医学诊断证明盖章等问题，简洁高效，一站式办结，把方便留给患者。

# 常州经开区东升市集元宵上新



本报讯(孙婕 房玥 图文报道) 记者日前从潞城街道获悉，常州经开区城市更新重点项目——东升市集(原淘宝街)已顺利完成改造施工，将在元宵节焕新亮相。这一改造项目不仅为常州经开区注入新的商业活力，更为市民带来全新的购物和休闲体验。

东升市集位于东升时代广场的中心位置，项目总建筑面积约3000平方米，是基于旧街区原淘宝街进行的创新改造，吸引并汇集商业、服务业等优质商家资源，旨在打造一个集星级生活市集、网红

打卡地、时尚美食荟、便民配套服务于一体的城市商业空间，重塑潞城核心商圈的商业格局。

项目建设方负责人谢伟强表示，经过精心设计和改造，东升市集以美食、夜市为核心，融合生鲜蔬菜、特色美食、餐饮服务等多业态，有100个摊位，无论是日常采买还是周末休闲，市民都能在这里找到各自所需。

作为辐射周边小区的生活市集，东升市集将为周边超3万个家庭逾10万名居民提供便捷、舒适的购物和休闲场所，助力打造“15分钟都市生活圈”。

## 综合信息

0519 86685553 86677993  
地址:常州和平中路413号报业大厦南辅楼311室

## 江南稀有 茅山涌泉



订水热线: 0519-86657777

## 遗失声明

常州龙悦会娱乐有限公司遗失财务专用章一枚,声明作废,寻回后不再继续使用

常州龙悦会娱乐有限公司遗失法人章(林燕忠)一枚,声明作废,寻回后不再继续使用

易程千遗失江苏省农村合作经济组织结算凭证1张,编号:0038654,金额2000元整,声明作废

刘恒伟遗失河海大学学生证,学号:1762510217,专业:汽车工程,声明作废

常州汉视文化传播有限公司遗失营业执照副本,统一社会信用代码:913204046891567761,副本编号:320404000201811260109,声明作废

常州汉视文化传播有限公司遗失公章一枚,声明作废,寻回后不再继续使用