

“盐之有味”公用品牌系列产品探访⑭

建湖藕粉圆：水乡非遗 唇齿留香



建湖福禧藕粉圆。

沸水翻滚,热气腾腾,藕粉粘上,迅速浸烫……如此反复七八遍,一分钟左右的工夫,几十只藕粉圆子便“大功告成”了。5月27日,在建湖藕粉圆非遗传承基地,非遗传承人单桂洲神情专注地烫制藕粉圆子,心到手到,行云流水,展现出其技艺之精妙。

深褐色的馅心小圆球子,包裹着一层又一层的藕粉,不断地在开水中滚烫,让藕粉由生变熟,催化出十足的黏性,牢牢地附着在馅心上,做成后,就是一个漂亮的藕粉圆子。直径2厘米左右的馅心小圆球子,可连续上粉五六遍,也可以酌情上粉八九遍,制成的藕粉圆子规格多样,满足消费者不同喜好。烫制前后,藕粉圆子的样子区别很大,下锅前,裹着白色藕粉看上去就是一个“团子”,硬硬的;下锅后,白色藕粉就变成了深红色,大大圆圆的,软嫩爽滑,看着就让人食欲大振。

一锅清水,十几只藕粉圆子,小火慢煮,七八分钟后捞出装碗,配上两三个枸杞和桂花。好看的汤水中,藕粉圆子半沉半浮,清香扑鼻。“入口特别嫩滑,弹性十足,好吃!好吃!”品尝者乐得合不拢嘴。“我们的藕粉圆子是纯手工做出来的,有劲道,芝麻香味突出,颜色深红。”单桂洲说。

市场往往孕育于良好的口碑中。20世纪90年代,单桂洲就开始做藕粉圆子了。当时在机关食堂做厨师长,很多单位和个人通过关系找他订做藕粉圆子,久而久之,名声传开。“找的人多了,口碑就越来越好,影响力扩大了,我就干脆做起了作坊,成立了公司,注册‘福禧’商标,老婆做法人。单位工作之外,我全部精力都扑到了藕粉圆子上。”单桂洲说,最近几年,做藕粉圆子的事业蒸蒸日上,盐城本地及上海、苏锡常的供货量越来越大,建湖福禧藕粉圆年均销售额已达500万元。

唯有守正创新,方能行稳致远。藕粉圆子是盐城著名的特色小吃,至今已有200多年历史。作为建湖藕粉圆子制

作技艺的传承人,单桂洲深知“变”与“不变”的辩证关系,“必须守正创新!”就馅心食材来说,他做了改良,摒弃桃酥、红绿丝、金桔馅料,而用杏仁、核桃仁、松子仁、花生仁、瓜子仁等做成“五仁藕粉圆”。“我的藕粉圆子吃起来,芝麻味略强,因为我喜欢用芝麻,芝麻嚼起来,越嚼越香,核桃仁也用,但它的口感还赶不上芝麻,核桃嚼起来还带一点苦味。老口味改成新口味,效果那是非常的好。”单桂洲说,瓜子仁的选择也很讲究,只用省外某地的,因为其土壤好,产出的瓜子仁口感就好。当谈到用什么样的藕粉来做藕粉圆子时,单桂洲说,他更喜欢用15孔的莲藕做出的藕粉,常花大价钱精选购人,因为能长出这种莲藕的水质及塘泥都很好,藕粉清香微甜,质量过硬。

藕粉是清血滋养品,味甘,气芬芳,性平,调中开胃,补髓益气,可解暑生津,消食止泻,可用来治疗热性病症。中医称其“主补中养神,益气力”,尤其适合老人、儿童以及体质虚弱者食用。

“我们精选优质藕粉和馅心原材料,从选材源头上严格把关,做好品控;馅心完全是自主创新研制,口味独特,口感细腻。目前采用门店直销方式,严格把控品牌质量,维护品牌美誉度。同时,我们也积极响应政府号召,多次参与美食公益活动,扩大我们的品牌知名度,让更多的朋友了解建湖美食,来我们盐城享受美食。”做好非遗传承,单桂洲对未来信心满满。

记者 陈为琨 文/图 通讯员 胡勇 吴静



盐南高新区 高质量打造绿色低碳科创之核

在中国式现代化盐城新实践中,盐南高新区如何扛使命、挑重担,迈新步、蹚新路,跑出高质量发展加速度?

用奋斗和行动作答。今年以来,盐南高新区锚定“绿色会客厅、现代数字谷、创新活力城”发展定位,聚力打造南海未来城、大数据产业园、数字智能产业园、绿色低碳科创园、机器人产业园和新型显示产业园“一城五园”,为谱写中国式现代化盐南新篇章开好局起好步。

“一城”引领新实践。盐南高新区把南海未来城作为积极推进中国式现代化盐城新实践的重要支点。南海未来城是盐城进阶发展的新核,北起南环路、南至盐徐高速、东至串场河、西至西环路,总规划面积约16平方公里。这座生在新时代、长在新区里的“未来之城”汇聚城市高端资源,从一出生便注定不凡。

向南,遇见美好未来。秉持着“先做环境、先投配套,产为先导、城为支撑”发展思路的南海未来城,历经6年规划建设,绽放创新创业光彩,展露绿色低碳新颜。

规划以国际领先的眼光、持续发展的目标、未来超前的思维进行编制,作为我市第一个综合性区域规划国际招标项目,概念规划和城市设计邀请了英国BDP、德国SBA、深圳规划院、美国AECOM和法国何斐德五家国际知名设计单位参与规划设计,邀请彭一刚、郑时龄、常青、孟建民等院士,组建专家顾问团队,对规划进行问诊把脉。

“高标准基础设施,高品质宜居环境,高科技创新产业,高水准居住条件,塑筋骨造血勾勒城市坚实框架。”盐南高新区住房和建设局党组书记、局长王朝阳从交通布局、配套服务设施等方面介绍撑起南海未来城发展的“四梁八柱”。

目前,南海未来城区域内交通路网已基本成型,珠溪古镇已开街,青年体育公园已启用,核心区的中华海菜园负氧离子每立方厘米达4000个,1200亩的湖面水质达三类水标准。以鸿蒙科创园、数字智能产业园为纽带,南海未来城坚持把绿色低碳作为产业发展鲜明导向,打造盐城升级版CBD。而随着龙湖、兴邦、金茂等国内一流地产陆续落子,“未来之城”更是进一步向着住有宜居、住有优居全方位迈进。“下一步,我区将继续完善社区生活网点设施,尽快启动邻里中心、品牌

便利店、集贸市场、药店、银行等生活配套设施的建设招商工作,全面满足入住南海未来城的群众基础需求。”王朝阳表示。

积极践行新发展理念,强化系统化思维,推动高质量发展,汇聚绿色生态、人文活力和科技创新,努力打造宜居、宜商、宜业现代化新城……“未来之城”规划定位为科创中枢、生态新城、智慧之城以及新区升级版。盐南高新区规划建设服务中心党支部书记、主任于朝阳描绘了南海未来城的雏形构建——积极融入智慧城市、海绵城市、水岸森林城市等城市建设新理念,规划布局“一核一环三轴五组团”,努力打造江苏沿海现代化、国际化、绿色化、特色化中心城区和市级科创核心。

百年大计,教育为本。未来城市和未来教育如何相互成全,打造教育“新高地”?“区域内共规划22所幼儿园、7所小学、4所初中、1所高中。”盐南高新区教育发展中心主任、党委书记仓定志介绍的一组数据,清晰地展现南海未来城把引进优质教育资源作为新城建设的重要定位。

盐南高新区深化沪盐合作,放大华东师范大学品牌影响力,领衔成立“华东师大盐城高级中学教育集团”,积极发挥其示范辐射力,区域内新建学校将全面加入。同时聚焦特色办学,提升华东师大盐城高级中学和华师大盐城实验学校核心竞争力。经过4年办学实践,“唯美教育”理念在这里落地生根,形成了小班化教学、创新人才培养、校本选修课程、学生成长导师制、N个“100%”等办学特色。

中国式现代化,需要“有人”。盐南高新区求贤若渴,通过各种政策吸引人才落户。“凡在南海未来城区域购买新建商品住房的,按购房人所缴纳契税发票金额由区财政全额予以补贴;符合‘黄海明珠人才计划’享受补贴政策的人才,在南海未来城区域购买新建商品住房的,在享受市相关购房补贴基础上,按市购房补贴金额的30%予以补贴;在南海未来城区域购买新建商品住房,给予合同备案价不低于1.5%的购房补贴,其中,大专生补贴2%,本科生补贴2.5%,硕士研究生补贴3%,博士研究生补贴4%。”每一条“干货”,都印证了盐南高新区的诚意满满。

记者 王可馨 见习记者 吴寅

>小鹿生鲜

银宝央厨管理服务公司系江苏银宝集团所属国有全资企业,占地97亩,总投资2.5亿元。主要面向学校、社会团体、企事业单位提供学生营养餐、团餐、净菜和预制菜,采用全程冷链配送,食材食品安全、营养、健康、美味。致力打造从种子到舌尖产业链,从田间到餐桌供应链,成为学生餐研发中心、社会团餐生产基地、优质农产品的展示窗口,助力提升广大市民的生活幸福指数。

扫码了解更多