

“盐之有味”公用品牌系列产品探访②

庆丰盐水鹅：风味名品 “淮扬”经典



“鹅，鹅，鹅，曲项向天歌……”一群伸头拉颈、扑棱着翅膀的鹅追逐嬉戏，从田园诗歌中游进生活实境。自古以来，鹅是极受人们喜欢的一种家禽，不仅仅是它的模样可爱，更因为它的肉质鲜美、营养丰富。鹅的食法多样，其中盐水鹅算得上是经典“淮扬”美味。

在建湖县庆丰镇小街上，有一间面积不大的店铺，临街的外间为营业场所，里屋为盐水鹅制作间。制作间里菜刀、砧板、卤水锅、腌制缸、蒸汽锅、操作台、油烟机等“十八般武艺”俱全。大缸里，浸泡着满满当当的盐水鹅，足足有两百只之多。

8月8日一大早，庆丰“品品丫”牌盐水鹅负责人张小霞就忙着做盐水鹅，只见一只去毛后五六斤重的大白鹅，肉质白嫩，浑圆饱满。张小霞手抓一把细盐，伸到鹅的肚膛里，前后左右上下摊抹，又是一把细盐，擦到鹅的表皮，如此反复数遍。张小霞十分讲究细节，她说，一只鹅要用到4两到半斤的盐，要把鹅所有的部位都均匀地擦一遍，这样腌制出来的盐水鹅才能入味。而且，鹅的喉管、肺水必须清除干净。几十只擦过盐的鹅被集中存放到大缸里腌制。张小霞拿出已经腌制了6个小时的一批鹅，一只一只耐心清洗，在水龙头下冲刷。卤水锅点火，沸腾之际，清洗过的鹅被投进去，压上盖子。“这个卤水用了30多年，清澈依旧，没有杂质。里面的调味料也只有五香、八角、香叶、桂皮、花椒等几种，并不繁杂。这样的调味是摸索和创新的结果，卤出来的鹅，始终是原汁原味，还保持原色。与市面上普通盐水鹅的口味有很大不同，深受消费者欢迎。”张小霞说。

制作盐水鹅需要传承与创新，经营也是如此，张小霞深谙此理。三年期间，她先后开过三个面食店，以面食店带动她的盐水鹅销售，获得不断增长的业绩，“品品丫”牌影响力显著增强，口碑更好、品牌叫响。“那段时间，盐水鹅生意不是很好，每日只能卖出去三四十只，一看这样不行啊，快撑不下去了。我就观察到，大家喜欢吃面食，面食店的生意反倒一点不减，立即就开起

了面食店，大家吃面的时候，弄一盘盐水鹅搭配了吃，这个生意自然就好起来了。我同时开了三家面馆，个个生意火爆。”张小霞顺势开拓新路，让事业柳暗花明，盐水鹅的销量越来越大。

她还把鹅大腿、鹅杂等设为推荐单品，拿出来单卖。善于观察生活的张小霞这样描述场景：“傍晚时分，一帮食客围桌而坐，啃着鹅大腿，喝着啤酒，聊着感兴趣的话题，这样的场面是不是很嗨，很嗨！”果然，新创设的消费场景让生意更加红火。

“盐水鹅的制作手艺传承自母亲，30多年来，我自己也在不断改良和总结，让咸度、鲜度、香味都更加符合这个时代年轻人的口味。近些年庆丰盐水鹅先后入选市级非遗，获评盐城市十大地标美食。”张小霞说，坚守诚信经营的初心，才能成就这原色、原味、原汤的盐水鹅，才能深受客户的青睐。现在日销300多只，年销售额达500余万元。

盐水鹅肉味甘平、补阴益气、暖胃生津，具有低盐、低脂肪、低胆固醇及高蛋白、高瘦肉率的特点，是淮扬菜系的代表菜之一。“这个产品老字号，很好吃，味道很鲜美。调味食材方方面面的质量相当过关的。我们时常来买，还向亲友推荐，大家百吃不厌。”市民朱正标说。

“我招收了很多学员，来自全国各地。有的是下岗职工，有的是退役军人，对退役军人、特困户学员，免收学费。我把制作工艺毫无保留地教给所有的学员，把这个美食传承下去，也希望他们和我一块携手共进，把这个品牌做成全国的一个非物质文化遗产。”展望未来，张小霞信心十足。

记者 陈为琨 文/图 通讯员 胡勇 吴静



积极作为 实干争先 全市财政系统聚力服务高质量发展

8月8日，记者从全市财政工作会议上了解到，今年以来，全市财政系统聚力实施积极的财政政策，大力支持经济高质量发展，积极稳妥防范债务风险，切实保障和改善民生，深入推进财政改革创新，各项工作举措扎实、推进有力、成效明显，在服务经济社会发展大局中展现了财政担当与作为。

财政收支运行质效稳步提升。坚持开源节流并举，努力做大财力“蛋糕”，加强支出管理。上半年，全市实现一般公共预算收入275.88亿元，同比增长22.5%，增幅列全省第五位，提前一个月实现收入过半目标；实现一般公共预算支出578.47亿元。落细落实各项税费支持政策，全市共办理留抵退税24.72亿元。积极向上争取专项资金165.16亿元。牢固树立过“紧日子”思想，大力压减非刚性、非重点支出，对市本级42亿元专项资金整合调整优化，聚力支持市委、市政府重大决策部署实施、保障“三保”等重点领域稳健运行。

支持经济高质量发展积极有效。今年以来，全市财政拨付涉企专项资金32.3亿元，惠及企业超万户，激发市场主体活力，全力推动经济率先好转。全市财政投入30亿元，支持产业链培育、智能化改造数字化转型和专精特新企业培育等工作；投入13.84亿元支持科技创新发展。落实财政支农两个“不低于”要求，全市财政投入农林水资金58.03亿元，增长12.5%。充分发挥财政引导撬动作用，“小微贷”“苏科贷”为全市1955户中小微企业发放贷款68.87亿元；政府性融资担保机构为1884户企业提供担保92.8亿元。

保障改善民生力度持续加大。始终坚持以人民为中

心的发展思想，把民生领域作为优先支持方向，上半年，全市财政用于民生方面支出420.58亿元。支持稳定和扩大就业，全市共减免失业保险3.31亿元，惠及企业5.7万家；为全市近两千名创业者提供创业担保贷款2.81亿元。全市财政投入60亿元，支持医疗卫生事业发展；投入88.24亿元，支持改善学校办学条件，优化教育资源供给；投入34亿元，支持污染防治、生态系统保护和修复。城乡居民医疗保险财政补助标准提高至每人每年770元，比省定标准高100元。

财政管理规范化水平不断提高。构建“1+7”预算绩效管理制度的体系，建立健全贯穿事前、事中、事后的预算绩效管理链条。高质量通过省法治财政标准化考核，得分居全省第四位。优化政府投资项目概算评审机制，市本级压减项目概算1.69亿元。市财政对下转移支付43.73亿元，帮助基层足额保障民生、工资等基本支出。落实《关于进一步加强财会监督工作的意见》，对40家行政事业单位开展财会监督检查，实施12项专项检查，推动财会监督提质增效。

当前，全市财政系统认真贯彻落实习近平总书记考察江苏重要讲话重要指示精神和市委全会提出的“四个三”部署要求，紧紧围绕市委、市政府中心工作，充分发挥财政职能作用，以“当表率、做示范、走在前”的果敢担当，高目标定位、高标准推进、高效率落实，推动收支提质增效，提升财政支持绩效，守牢债务风险底线，统筹管好资产资源，打造一流干部队伍，确保完成全年目标任务，为我市勇当沿海地区高质量发展排头兵提供坚实财政支撑。

记者 王连杰 通讯员 刘昌

> 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