



山芋粉丝、养生酒、猪油团子、草鸡蛋……

土味农产品销售“火”了名流农庄



本报记者 栾继业 蒋须俊)小年里, 241省道旁的丹阳县名流农庄, 里面挂满一串串大红的灯笼, 装扮一新, 洋溢着浓浓的喜迎新春佳节的喜庆氛围。“这段时间订年夜饭和春节用餐的电话不断, 在给顾客提供农家风味特色菜肴的同时, 我们还联合大圣农场等单位推出了一批原生态农产品, 可以说是供不应求。”名流农庄总经理陆蓓蓓喜滋滋地介绍。

在农庄的特色农产品展区, 一台老式碾米风箱格外引人注目, 旁边还

摆放了南瓜、花生、芋头、泡菜以及农家老鹅、腌制的青鱼段、农家咸肉、土鸡蛋等一批土特产, 寓意“五谷丰登, 欢庆丰年”, 来这里吃得好还可以捎带一些年货回去。

据了解, 名流农庄是一家星级休闲农业园, 里面设有生态休闲区、梅花鹿养殖区、农业种植区、果园采摘区和高效水产养殖区。经过近几年发展, 已逐步形成集农业风情、种植文化、水产养殖、休闲娱乐、户外拓展等为一体的现代化农业观光园。

“今年我们推出的土特产中, 原生态山芋粉丝很受欢迎。”陆蓓蓓说, 去年通过“农场+基地+农户”的模式, 他们种植了50多亩山芋。到了秋收, 这些山芋采收后, 名流农庄专门请来外地师傅前来加工粉丝, 20多名员工也一起上阵帮助进行挑选、清洗、切片……整整忙了一个多星期, 一共制作了800多斤纯山芋粉丝。与市场上的红薯粉条不同, 他们的山芋粉丝没有加入明矾等添加剂, 是纯手工制作, 不仅口感劲道清爽, 而且久煮不烂, 清香可口。得知名流农庄年前加工出原生态粉丝, 前来农庄就餐的消费者和周边村庄农民纷纷前来抢购。

除了山芋粉丝畅销外, 农庄制作的养生酒也受到消费者青睐。陆蓓蓓说, 多年来, 名流农庄养殖了一批梅花鹿, 为游客提供观赏的同时, 他们用鹿茸泡酒开发出了养生滋补的鹿茸酒, 还将烘干加工的鹿茸做成鹿茸片礼盒, 成为客人过年之际馈赠亲朋好友的高档年货。

此外, 农庄还将自己制作的猪油团子、烧卖以及联合部分种植养殖户开发的其他特色农副产品作为年货, 有农家草鸡蛋、土鸭蛋、原生态压榨的浓香菜籽油、地产绿色有机稻米、滋补养生的血糯米等, 同样深受客人喜爱。

“我们提供给客人的土特产, 无论是种的蔬菜还是养殖的畜禽产品, 全部采用无公害种养方式管理, 绝不添加任何激素, 保证健康安全, 因而这些绿色原生态农产品也受到众多消费者追捧。”陆蓓蓓表示, 名流农庄通过旗下的合作社和基地严把质量关, 靠品质做大做强现代休闲农业文章, 像老鹅、草鸡、土鸭是在林地间和野外散养、自由生长的, 这些禽产品吃起来有口劲、特别香, 会让你想起小时候的味道。这一联农助农的生产模式, 不仅拉长了特色产业链, 增加了农户收入, 还为乡村振兴助力。这些散发浓郁乡土味的年货, 更让客人留住了一份浓浓的乡愁。

市水利局召开党史学习教育总结会议

本报讯(徐鹏飞 继业)1月20日下午, 市水利局召开党史学习教育总结会议, 深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想, 学习贯彻中央、省市党史学习教育总结会议精神, 回顾总结党史学习教育工作, 激励党员干部以党史学习教育成效推动水利工作再上新台阶。

党史学习教育开展以来, 市水利局党委认真贯彻落实中央、省市部署, 加强领导、压实责任; 认真谋划、周密部署; 系统实施、有序推进; 转化成果, 推动工作, 把规定动作做到位, 让自选动作有特色, 党史学习教育取得积极成效。通过党史学习教育, 广大党员干部思想政治受到洗礼, 理想信念进一步坚定; 能力本领得到提升, 履责热情进一步激发; 清正廉洁作表率, 自我革命精神进一步增强。

会议要求, 全局要巩固拓展党史学习教育成果, 建立学习教育常态化、长效化制度机制; 牢记使命担当, 加快推进工作落实; 强化纪律意识, 自觉维护党的权威; 推动各项工作再上新台阶。

迎丰河等农村黑臭河道清淤整治工程进度过半



本报讯(鹏飞 继业)新春将至, 水利部门抢抓枯水期对农村黑臭河道清淤整治的工作仍在快马加鞭。近日, 记者在丹阳县北镇后巷看到, 清淤工人站在迎丰河的河道中, 正用水枪把河底淤泥冲刷, 一旁的水泵再通过管道将淤泥抽送出去。

正在施工的镇江水建工作人员告诉记者, 迎丰河是丹阳县一条重要的镇级河道, 全长3.6公里, 淤塞情况较为严重, 对行洪和灌溉都有影响。去年11月中旬开始对河道全线进行清淤整治, 目前已清淤2公里, 超序时完成工作进度。预计今年3月底整治完成后, 这条农村河道的水质和相应灌区条件将明显提升, 水环境得到改善, 可提高农业生产条件, 为周边村庄可持续发展提供可靠保障。

据了解, 迎丰河只是丹阳县2021年度农村黑臭河道清淤整治工程项目要清淤整治的5条农村黑臭河道中的一条。丹阳县水利部门正在同时对境内的南渡河、越溪河、太平港河和乌塘桥溢洪道进行整治, 5条河道共计38公里长, 要清淤土方量63万立方米, 新建及维修配套建筑物56座, 全部工程概算总投资为1570多万元, 涉及丹阳县迎丰街道、珥陵镇、延陵镇、陵口镇、导墅镇、丹北镇以及开发区。截至目前, 已完成清淤总长度19公里, 完成建筑物17座, 形象进度已过半。

张寺水库、龙山水库除险加固工程进入扫尾



本报讯(鹏飞 继业)年底, 紧紧抓住冬春水利建设的黄金期, 市水利部门迅速推进了一批水利工程迈向收官。记者近日在丹徒区看到, 张寺水库和龙山水库除险加固蓄水工程目前都已完成了工程量的90%左右, 下一步将加快实施扫尾工作, 确保在2022年汛前完成竣工验收。

据了解, 丹徒区目前共有在册水库33座, 其中1座中型水库、32座小型水库。2019年8月, 根据江苏省小型水库大坝安全鉴定办法, 张寺水库和龙山水库大坝被鉴定为“三类坝”。两座水库的除险加固蓄水工程在市水利局下达工程批复后, 于去年9月中旬开工, 总投资在1050多万元, 主要建设内容有坝体加固、新建溢洪道、新建输水涵洞、增建设施等。江苏海河建设有限公司和水利建筑工程有限公司分别是两座水库除险加固工程的施工单位, 他们倒排工期, 挂图作战, 上足工时, 强势推进, 令工程在年前进展迅速, 目前土建部分基本完成, 只待年后做好草皮覆盖绿化、相关附属配套设施即可先行验收。

丹徒区水利局局长科长张锋雷告诉记者, 两座水库没有加固之前, 管涵有漏水现象, 溢洪道也是破烂不堪, 背水坡局部还有断面的坡壁稳定不够……目前主体加固工程已经完工, 项目全部完工后可以实现防洪效益, 使水库达到设计洪水标准和校核洪水标准, 确保下游农田与村民的安全; 灌溉效益也很显著, 特别是干旱年份可以满足下游近2500亩农田的灌溉要求, 确保农业生产稳步发展; 此外还有很好的生态效益, 水利部门将进一步完善管理设施, 确保除险加固后的水库安全运行。

浓浓年味忙出来

本报记者 曹源

新春佳节临近, 浓浓年味在镇江乡村处处弥漫。很多村民忙着采购年货、磨豆腐、起油锅, 在忙忙碌碌中期盼着与家人的团圆。

“二十五, 磨豆腐”, 每年腊月二十五前后, 是句容茅山镇王庄村村民余方华家最热闹的时候。一大早, 他的家里就挤满了赶来磨豆腐的村民, 十来平方米的屋内弥漫着浓浓豆香。

74岁的村民王德芳告诉记者, 前一天晚上她就泡好了十斤黄豆, 天一亮她就排队磨豆腐了。“豆腐和‘头富’谐音, 过年磨豆腐要图个好兆头。”她说。“磨出来的豆腐好不好最考验手上‘功夫’, 这家豆腐磨得好, 所以每年春节我们都提前来排队磨豆腐。”

黄豆加水充分浸泡, 一勺勺放入机器粉碎, 磨出豆浆、滤掉豆渣, 在大锅中加热烧开, 再将豆浆倒入大缸后点浆……余方华的手法十分娴熟, 他说: “虽然现在豆腐很容易买到, 但是每到过年, 农村家家户户还是都亲自磨豆腐, 一来是丰富餐桌, 二来是为了讨个好彩头。”

一口热气腾腾的油锅, 在春节这个象征着热闹、团圆的传统节日里再应景不过。“在我们这里, 家家户户过年都要起油锅, 炸豆腐果子、豆腐圆子、扣肉……如果缺少这些, 就没有过年的样子。”今年81岁的林山村村民杨德珍一大早就忙碌起来, 她算着日子开始安排“起油锅”。

老豆腐切成三角形, 放在大筛子里沥干水分, 红红的火焰舔舐着铁锅, 油锅吱吱作响。一下锅, 白白老豆腐瞬间变成一个黄灿灿的“豆腐果子”, 飘在油锅里。豆腐圆子则是把豆腐碾碎加上各种佐料, 搓成“圆子”放入油锅炸。“做豆腐圆子的时候加了葱、姜、蒜和鸡蛋, 炸好的豆腐圆子外面是金黄的, 里面的豆腐白嫩咸香, 特别好吃。”杨德珍介绍, 过年吃多了荤菜, 这样的豆制品在饭桌上十分受欢迎。“起油锅象征着在新的一年里, 家庭兴旺, 吃了豆腐果子、豆腐圆子则寓意一年都顺顺利利。”

本报记者 周迎 本报通讯员 倪立

“老板, 这个牛肉我要5斤, 那个猪蹄也给我装几个。”“老板, 我上次来电话订购的几样装好了没, 我赶紧带着去镇江孩子家过年。”春节临近, 在丹徒区宝堰镇, 一家老店里格外热闹, 成堆的牛肉、猪蹄摆放在大长桌上, 香味扑鼻, 在后道的小房间里, 还有刚刚出锅冒着热气的牛肉正用风扇“降温”, 买与卖在这里两相宜。

正在熟练包装熟食的吉黎翔笑着说, 大冬天还用风扇降温, 是因为实在来不及卖了。“熟食要彻底冷却才能密封包装, 不然容易坏。春节临近, 牛肉特别畅销, 一早上就卖了100多公斤, 又快卖断货了。”2021年冬天刚刚回家接过父亲干了一辈子的“老天菜馆”, 吉黎翔很有感触。父母年纪越来越大, 实在干不动了, 但自家的“百年老店”也不能就此断了传承, 几经思考, 他和妻子选择一起回家, 子承父业。



热腾腾的年糕里 满是「年味」

本报记者 周迎 本报通讯员 陈舒萍 满苗苗

身在丹徒南乡的村民, 对于那一方“年糕”总有着“挥之不去”的记忆。白白的四方形状, 顶上花纹处有一个红点, 吃在嘴里甜甜糯糯, 就是“过年”的味道。

在上党镇东贫村, 就“藏”着这么一家年糕作坊。做了30多年年糕的朱门英, 是这家作坊的“主心骨”, 手艺传承自婆婆的她, 对于做年糕可谓驾轻就熟, 所有工序早已烂熟于心。

“我们做年糕, 从筛米粉进模盒, 到出模上锅蒸, 再到出锅, 大约需要10-15分钟的时间, 看着简单, 但没有几年的锻炼可没那么快。”锅里冒着热气, 朱门英的大嫂子和本村的帮工正在熟练地抖着米粉, 边做边说道。从每年10月份开始, 他们就会来这边帮忙, 每天要制作大几百个年糕, 临近春节, 每天的制作量翻了两番不止。

看着出锅的新鲜年糕, 十分白皙, 透着香气, 咬一口甜糯适中, 十分好吃。朱门英笑着说, 别看从上模到出锅就这么点时间, 前期的准备可一点都不轻松。“我们做年糕, 首先要选好米。除

了我自家种的7亩地之外, 周边村民家种的稻子好, 我一早就看上了, 收稻子之前就和他们定好单, 为的就是保证优质材料的充足。加工成大米后, 还要经过几天的晾晒, 捡出石子等杂物, 确保大米的口感。再把大米磨粉, 制作前一天进行和米粉, 一厘年糕制作, 至少要7-8道工序。”

在如今机器便捷的时代, 7-8道工序制作一份小小年糕未免有些费时费力, 但朱门英却有着自己的“计较”。“我们坚持的是传统手工艺, 客户买我做的糕, 图的就是软、香、有劲道, 这个传统不能丢。而且无论是作为原料的大米还是专门为养生客户制作的糯糯米, 亦或是辅料绵白糖, 都是实打实的真材实料。”

锅里的水“突突”响个不停, 敲打磨具的声音也不绝于耳, 热腾腾的蒸汽混着浓浓米香, 顺着窗外的寒风飘出去老远。朱门英的女儿王琴也休息在家, 在帮忙的同时, 她也在为年糕的传承准备着。“爸妈销售年糕大都是运至镇江一些菜场摆摊销售, 我一直想用直播的方式帮助他们销售, 为自家年糕拓展销路, 以获得更大发展。”



“老天菜馆”香飘宝堰味道



这家生意火爆的老天菜馆, 是货真价实的“百年老店”, 传自清代“吉洪泰肉铺”老字号。老店原先的负责人吉锁苟如今已是71岁, 看着自家孩子忙碌, 他心里更多的是高兴和感动。

“我们家几代人在宝堰街开店经营, 从最初的肉店到如今的菜馆, 变的是名字, 不变的是老手艺。”老人回忆道, 抗日战争时期, 陈毅带领新四军在宝堰领导抗日工作, 他们就专门给部队供应肉食, 猪肉那时是陈毅的最爱。后来遇上公私合营, 自己也在当时的宝堰饭店干过, 几经锻炼, 自家的卤菜是越做越地道。“如今, 我们的卤菜还是传承下来的老方法, 但儿子回来后, 销售方式有了很大革新, 微信销售比之前在家等销效果好了。这几天销售势头好, 估计要一直干到除夕才能休息。”

遗失

欢迎刊登 寻人、寻物、公告、特约刊登等各类信息
电话: 8501015
地址: 中山路4号镇江日报社二楼
广告中心营业厅

遗失丹徒大厦管理委员会的江苏省非税收入一般缴款书, 号码: 08290243, 声明作废。
遗失镇江市睿天机械制造有限公司的公章、财务专用章、法人章, 声明作废。
遗失京口区科勒建材商行的公章、财务专用章、法人章, 声明作废。
遗失强薇的高级工程师证书, 证号: 16870053, 声明作废。
遗失王铮的医师执业证书, 证书编号: 2013098911000355, 声明作废。