

2024年2月 星期五 2日 癸卯年十二月廿三

镇江周刊 ZHENJIANGDAILY 镇江报业传媒集团出版



Tel:0511-85010056 本网地址: http://www.jszw.com.cn

第 636 期

龙年春节渐渐临近,年味也渐渐浓厚。进入腊月之后,市民们纷纷开始采买年货,忙碌起来,这一年一度的“忙年”,热热闹闹。各式各样的年货,承载着人们迎接新春的喜悦。

记者近日探访节前市场,市民青睐的手工香肠、肉圆、鱼圆等菜品,供不应求;商场超市的酒水、礼盒、坚果等品类,备受青睐;市区多家饭店年夜饭预订火热,就连可以打包带回家的年夜饭礼包,也深受欢迎……

春节近 年味浓

忙忙碌碌过大年

本报记者 谢勇

手工菜品 供不应求



手工菜品预订火热,供不应求。

“我每年都来这里灌香肠,肉可以现挑现选,然后清洗、切块、绞碎、灌装……全程看得见,买得也放心。”在中营菜场灌香肠的陈女士告诉记者,今年的猪肉价格比往年便宜一些,每500克14元,另有每500克3.5元的加工费,“之前天气冷的时候,已经加工了200多元,家里人都挺喜欢吃的,吃掉了不少,这次打算再加工一些,过年的时候吃……”摊位老板说,最近每天都要接待10多位灌香肠的客户,不少都是一次加工三四百元的。

在贺家弄的长寿面馆,这里的手工肉圆备受欢迎。每天前来购买的市民都要排起长队。店主王女士介绍说,肉圆的原料是五花肉、前胛肉两种,前者较肥,后者太瘦,综合一下才好吃。“我们还会根据季节进行比例调整,冬天偏肥,夏天偏瘦,这样吃起来口感就不会太腻……”她说,平时每天销售七八百个,节日期间能买到1000个左右,最近春节前更是高峰,每天销售1200个以上。“除了本地人来买,还有很多外地客户特地赶来购买,南京、扬州、泰州、上海的都有……”

“我和老板提前预订了20斤鱼圆,过年的时候,烧杂烩可以用,吃火锅也可以用。”胡女士来到花山湾菜场一家手工鱼圆摊位。从摊主手中接过了两大袋鱼圆。她指着旁边盆里的鱼头、鱼骨说,这家的鱼圆是用青鱼为原料,新鲜宰杀,手工制作,“平时就经常来买,口感很不错,节前就多订一些。”

蒸包子也是很多市民过年的必备选择。市民黄女士说:“过年肯定是要准备包子的,以前家里老人都是自己动手包包子、蒸包子,然后分给子女,现在我们都直接去店里订。我们家今年就订了50个肉包子,50个菜包子,还有40个萝卜丝包子。”

在铁路一家包子铺前,记者看到门前的屉高高地堆起,热气腾腾蒸着包子,旁边的几个竹匾里都放满了包子。老板介绍,现在每天都要蒸上百屉包子,都是老客户前来订制的,中老年客户较多,起步都是100多个。

铁城一家包子铺前,记者看到门前的屉高高地堆起,热气腾腾蒸着包子,旁边的几个竹匾里都放满了包子。老板介绍,现在每天都要蒸上百屉包子,都是老客户前来订制的,中老年客户较多,起步都是100多个。

铁城一家包子铺前,记者看到门前的屉高高地堆起,热气腾腾蒸着包子,旁边的几个竹匾里都放满了包子。老板介绍,现在每天都要蒸上百屉包子,都是老客户前来订制的,中老年客户较多,起步都是100多个。

铁城一家包子铺前,记者看到门前的屉高高地堆起,热气腾腾蒸着包子,旁边的几个竹匾里都放满了包子。老板介绍,现在每天都要蒸上百屉包子,都是老客户前来订制的,中老年客户较多,起步都是100多个。

铁城一家包子铺前,记者看到门前的屉高高地堆起,热气腾腾蒸着包子,旁边的几个竹匾里都放满了包子。老板介绍,现在每天都要蒸上百屉包子,都是老客户前来订制的,中老年客户较多,起步都是100多个。

准备了葱姜等配料,方便客户。八佰伴超市零食货架前,市民王女士带着孩子购买坚果,“孩子考完试了,成绩也不错。带她出来放松一下,让她自己买一些喜欢的东西……”除了孩子挑选的开心果、核桃、腰果等零食之外,王女士还购买了一些礼盒。她说:“过年了,两边的老人要准备一些,走亲戚时也要带一些……”

在五条街万方超市,市民李先生正在搬着两箱“杏花村”酒,“无酒不成席,春节宴席上除了各种菜肴,自然也离不开酒。”他表示,自己平时就喜欢喝酒,春节期间亲友聚餐肯定少不了,“现在还有活动,买酒还送购物卡,挺划算的。”

超市工作人员表示,节前的酒水销量比平时高出不少,一些礼盒也销售火热。记者在现场看到,42.8元、52.8元的两款旺旺大礼包,39.9元的中老年高钙核桃粉、中老年高钙麦片,都深受大家的欢迎。

记者同时了解到,作为政府的平价菜供应平台,市发改委确立的价格调控网点专柜,春节前,万方超市每天选择20个蔬菜品种,低于市场指导价15%供应给市民,其中还有6个品种价格低于市场指导价20%。同时还提供“1菜”“2菜”等蔬菜组合包,惠民销售。

记者从市区多家饭店了解到,年夜饭预订十分“火爆”,很多酒店包间早在去年12月就预订一空,如今大厅的餐位也已订满。

“来我们这里预订的都是老客户,有的消费者吃完当年的年夜饭,就直接把下一年的包厢预订了……”龙景国品酒店负责人张学明告诉记者,近年来,越来越多的市民春节期间选择去酒店吃年夜饭,消费者也从“简单、省事”的基础需求,上升到“营养、好吃”的更高层次需求。“我们特别重视原料的选择,比如精选的鱼头、乳鸽,原产地的粉条、菜心。在菜肴制作上,也兼顾传统和创新,比如拆烩鲢鱼头、蝴蝶鱼片,让菜肴更符合本地人口味。”

味宜中酒店的工作人员也在积极筹备年夜饭的事宜,“年夜饭的咨询电话一直有,差不多在12月份就订满了,人均价格在120元至300元不等,我们会根据消费者的需求调整菜单。除了年三十、初一,初二初三也有预订,我们也提前安排了人员值班。”相关负责人介绍,接到的预订中,除了家庭的团圆饭,还有企业的团聚餐。

除了接待到店用餐,我市还有很多餐饮酒店推出了年夜饭礼包、零点礼包,方便消费者“打包回家”。

本版图片摄影 谢勇

年夜饭 多样选择

“我们已经连续多年推出年夜饭礼包了,都是精心选材,精心制作。”长江路施进鱼馆老总施进介绍说,每年都有消费者和客户单位前来预订年夜饭礼包,礼包内含大虾、牛肉等冷盘,老鹅、肉圆等熟食,菜包、肉包等点心,“考虑到本地人的口味和营养搭配,我们的礼包里不仅有镇江特色的肴肉、熏鱼,还有竹笋、西蓝花等蔬菜。”他表示,很多菜肴只要稍许加工,或是加热后直接上桌,市民在家中也能享受酒店一样美味菜肴,省事省心。

回头再看句容草莓产业链。以品种、技术为抓手,奠定了句容草莓的高品质之路,但产业链上却缺了“市场的惊险一跃”这一环。于是,本是从事生产的专业合作社成了市场营销主力军。于是,我们看到了《中国科技信息》2023年第12期文章《句容市草莓生产的特色产业之路》中有这样的话:“清明节前后,由于政府主导举办了多期的草莓音乐节,增加了白兔草莓在南京、镇江等城市的知名度,下乡来郊游及采摘客基本解决了产品销售问题,4月中旬以后随着产量上升,采摘客减少,才会有一定销售困难,针对这个问题,去年政府通过调研,加强对草莓深加工企业的扶持力度,增加了2条草莓深加工生产线,及时解决草莓生产中的问题。”

2022年9月,江苏公布了首批22家全省现代农业全产业链标准化基地名单,草莓基地入选一家,恰是南京金色庄园农产品有限公司。2023年8月,农业农村部办公厅公布第一批农业高质量发展全产业链标准化示范基地(国家现代农业全产业链标准化示范基地)创建单位,江苏8家单位上榜,草莓基地亦有一家,还是南京金色庄园农产品有限公司。

对比句容与溧水的草莓产业链,却有不一样。句容的抓手是“引进草莓新品种、新技术”,而溧水的链上新词则有“商品化处理”“保鲜运输”和“销售”。现实中与此相应的则是,金色庄园有华东地区最大的规范化现代化草莓初加工工厂,并且达到SGS第三方审核标准,通过China GAP认证;同时,溧水还在两年前入选了“全国农产品产地冷藏保鲜整县推进试点县”,鼓励业主建设以产地预冷设施、分拣包装设备和冷藏保鲜库为主要内容的全套冷链设施,并积极支持冷链物流车的使用,真正实现了农产品从采收加工、储存、运输的全程冷链。正如吴英强所说:“但是我们最大的优势在哪里?说实话,还是在我们的销售端。”也所以,“奔流财经社”总结:“金色庄园的特殊之处,就在于它先有市场,再做产品、做技术。一切,都是以市场为导向下的环环相扣。”

如是一,我们便能知道,为什么溧水草莓会搞出一个“七个统一”的草莓产业标准,即:统一品种,统一农资,统一生产技术,统一商品标准,统一冷链,统一品牌,统一销售。因为,商场超市最为看重的就是产品的稳定性。如是,我们也能明白,为什么最远可以北至哈尔滨,西至乌鲁木齐,哪怕是陆运了四五天,亦能品尝溧水草莓的香甜。而今年1月8日,溧水第一批出口草莓已经到了新加坡。如是,我们更能理解,为什么溧水的草莓产业链,一旦铺开,就越来越顺利。

爱心企业为困难群体送去年货。

新春走基层

溧水VS句容 草莓产业链不一样

□ 华翔

一个很神奇的现象,由公众号“奔流财经社”的文章《南京溧水,一个隐藏的草莓市场霸主》告诉我们:“网络上随手一搜的中国草莓产地盘点里,有丹东、有建德、有句容,但很难看到‘溧水’。可是你如果去中高端商场超市采购商那里问草莓产地,你能得到一个完全不一样的认知:南京溧水的草莓,正在以出人意料的速度征服中高端商场超市与水果店。”比如溧水的金色庄园,仅这一家草莓企业,就吃下了开市客100%、百果园70%、山姆30%的市场,一天最大的发货量可高达40万公斤。这个神奇现象的背后,则是溧水草莓产业链的巨大影响。

说到草莓,我们最熟悉也最骄傲的,当然是句容草莓。1983年,时代楷模赵亚夫从日本研学归来,带来了20棵草莓小果苗。1984年,句容白兔镇破天荒有了20亩的草莓田。随后几年,句容草莓产业如雪球般越滚越大。1994年,仅白兔镇草莓种植面积就超7000亩,年上市量350多万公斤,成为中国南方最大的草莓生产基地。再随后,句容也获得了中国草莓之乡的称号。而《现代农业科技》2009年第22期的文章《对溧水县草莓产业发展的思考》中披露,溧水草莓,在2000年前只有零星种植。直到2001年溧水傅家边科技示范园引进了草莓生产项目,才将草莓作为当地农村的农业主导产业来加以开发。

说到草莓产业链,句容草莓同样在积极探索。《南京日报》2023年4月的文章《句容:种好小草莓 做好共同富裕大文章》中有言:“实现了以引进草莓新品种、新技术为抓手,着力形成草莓科研、品种选育、种苗繁殖、深加工、休闲旅游等完整的草莓产业链,树立全产业链示范标杆。”

但什么是溧水草莓“正在以出人意料的速度征服中高端商场超市与水果店”?“奔流财经社”的文章引用金色庄园副总吴英强的话:公司可以说是把整个草莓的全产业链“全部做了一遍”,从品种的选育到种苗的繁育,到组织农民种植,到商品化处理,到保鲜运输、销售、深加工,基本上形成了一个闭环。

对比句容与溧水的草莓产业链,却有不一样。句容的抓手是“引进草莓新品种、新技术”,而溧水的链上新词则有“商品化处理”“保鲜运输”和“销售”。现实中与此相应的则是,金色庄园有华东地区最大的规范化现代化草莓初加工工厂,并且达到SGS第三方审核标准,通过China GAP认证;同时,溧水还在两年前入选了“全国农产品产地冷藏保鲜整县推进试点县”,鼓励业主建设以产地预冷设施、分拣包装设备和冷藏保鲜库为主要内容的全套冷链设施,并积极支持冷链物流车的使用,真正实现了农产品从采收加工、储存、运输的全程冷链。正如吴英强所说:“但是我们最大的优势在哪里?说实话,还是在我们的销售端。”也所以,“奔流财经社”总结:“金色庄园的特殊之处,就在于它先有市场,再做产品、做技术。一切,都是以市场为导向下的环环相扣。”

如是一,我们便能知道,为什么溧水草莓会搞出一个“七个统一”的草莓产业标准,即:统一品种,统一农资,统一生产技术,统一商品标准,统一冷链,统一品牌,统一销售。因为,商场超市最为看重的就是产品的稳定性。如是,我们也能明白,为什么最远可以北至哈尔滨,西至乌鲁木齐,哪怕是陆运了四五天,亦能品尝溧水草莓的香甜。而今年1月8日,溧水第一批出口草莓已经到了新加坡。如是,我们更能理解,为什么溧水的草莓产业链,一旦铺开,就越来越顺利。

回头再看句容草莓产业链。以品种、技术为抓手,奠定了句容草莓的高品质之路,但产业链上却缺了“市场的惊险一跃”这一环。于是,本是从事生产的专业合作社成了市场营销主力军。于是,我们看到了《中国科技信息》2023年第12期文章《句容市草莓生产的特色产业之路》中有这样的话:“清明节前后,由于政府主导举办了多期的草莓音乐节,增加了白兔草莓在南京、镇江等城市的知名度,下乡来郊游及采摘客基本解决了产品销售问题,4月中旬以后随着产量上升,采摘客减少,才会有一定销售困难,针对这个问题,去年政府通过调研,加强对草莓深加工企业的扶持力度,增加了2条草莓深加工生产线,及时解决草莓生产中的问题。”

2022年9月,江苏公布了首批22家全省现代农业全产业链标准化基地名单,草莓基地入选一家,恰是南京金色庄园农产品有限公司。2023年8月,农业农村部办公厅公布第一批农业高质量发展全产业链标准化示范基地(国家现代农业全产业链标准化示范基地)创建单位,江苏8家单位上榜,草莓基地亦有一家,还是南京金色庄园农产品有限公司。

爱心企业为困难群体送去年货。

爱心企业为困难群体送去年货。

爱心企业为困难群体送去年货。

爱心企业为困难群体送去年货。

爱心企业为困难群体送去年货。

爱心企业为困难群体送去年货。

爱心企业为困难群体送去年货。

声明:向本周刊投稿,即视同作者同意授权本报及本报所属平台、合作平台使用,不再另行支付费用。



导读 DAO DU

推年磨记忆

→ 10 版

走过腊月的老街

→ 11 版

观世间芳菲 赏满纸烟霞

→ 12 版

扫描二维码 关注公众号



镇江 品读

责编 谢勇 美编 谢勇 校对 章正英