



## 整理名菜名点、开设课程传承和创新、筹划推出“吃货游”线路 常州菜想自立门户,比肩八大菜系

说起常州的餐饮不少人都会竖起大拇指,但如果问什么是常州菜,却没有几个人能说得清楚。为了改变常州菜系缺乏名菜、名点的窘境,常州旅游商贸高等职业技术学校成立了常州菜研究院,今年下半年常州菜体验中心和常州菜博物馆也将在该校相继落成,学校还会在年内推出专门品尝常州菜的“吃货游”,届时市民和游客能够在这里品尝和了解真正的常州菜。

王进 陆文杰



厨师们正在研究学习“常州菜” 王进 摄

### 常州菜要“自立门户”

“什么是常州菜?常州菜就是来源于常州人的生活,反映常州人特性的菜肴。”常州旅游商贸高等职业技术学校(下称“常州旅游学校”)校长秦益霖告诉记者,常州菜的特点可以用“以味见长、博采众长、常推常新”12个字概括。但是这么多年来,常州菜缺乏具有代表性的菜肴,没有一个明确的概念。“必须有专门的机构来梳理常州菜的历史,研究常州菜的开发。”秦校长说。

作为常州唯一开设烹饪类专业的高职学校,常州旅游学校去年承办了“唱响常州菜”名菜名点小吃的现场评比活动,并最终选出了100道常州名菜和50道名点。随后,常州市旅游局、商务局等部门牵头,在常州旅游学校成立了常州菜研究院。

“常州菜要像现有的八大菜系一样,形成自己鲜明的特色,今后提起常州菜,就要能报出一大串代表性的菜名。”秦益霖表示,常州菜研究院将会致力于现有常州菜的改良,并推陈出新开发新派常州菜。

### 厨师要会做会说会创新

谢明是常州旅游学校烹饪专业四年级的学生,虽然是地地道道的常州人,但是被问到哪些是地道的常州菜,却让他犯了难。

“今后常州菜将成为学校一门重要课程,学生不仅要会做常州菜,还要了解美味背后独特的历史文化,能说出其中的故事。”旅游管理系主任徐波向记者透露,烹饪专业的学生接下来会系统地学习、了解常州菜,目前常州菜研究院正在整理常州名菜名点,汇编成书。

另外,常州的厨师们还要能在老常州菜的基础上有所创新。常州旅游学校副校长王劲坦言,有一些传统的常州菜在常州人的记忆中虽然还有一席之地,但是已不能适应现在的需求。“网油卷是常州菜的代表,过去大家生活条件比较差的时候,可能很多人很喜欢这样的菜点。但是今天看来,这种菜从营养学的角度看,并不健康。”他表示,厨师们今后一定会想办法让常州菜变得更健康。

### 年内推出常州菜“吃货游”

“今年6月份,我们的常州菜体验中心会投入运行,9月份可以接待散客。”秦校长告诉记者,常州菜体验中心将与学生实训基地相结合,既能培训学生,又能让市民品尝到最正宗的常州菜。除了品尝之外,如果有人想学做常州菜的话,也可以报名参加培训。

据悉,该校还将设法让常州菜走出国门。“我们准备在有合作的国外开设分校,传授常州菜的做法,还会和一些有意向开发海外市场的餐饮企业合作,在国外开常州菜餐馆。”据了解,常州旅游学校目前与英国、美国、芬兰、日本、新加坡、加拿大等国家有合作,常州菜餐饮企业在这些国家开店,该校可以安排当地的学生、教师进入海外门店帮助管理,大大降低企业风险。

“我们学校有自己的旅行社,未来还会推出常州菜地图,开发品尝常州菜的‘吃货游’线路。”秦校长表示,将为“吃货”提供一条龙服务,带着大家品尝最地道的常州菜。

### 天气 最近三天多云为主

4月第一天,天气还算不错,虽然阳光没有那么灿烂,但总体还算比较舒适。未来几天,常州总体以多云晴好天为主,可能今明两天有些阴沉,预计清明小长假后期会有一次降雨。气温方面,明后天会有小幅的降温,市民们外出稍微加

点衣服,不过清明节当天最高温就会回升到20℃以上了。

张敏

#### 今明后三日天气

今天 多云转阴 11-20℃  
明天 阴 11-17℃  
后天 晴转多云 7-18℃

### 话说常州 市领导祭扫先烈



昨天上午,常州市领导及500多名中小學生来到常州市烈士陵园,举行祭扫先烈活动。在祭扫活动上,常州市委书记阎立说,今天和平安宁的环境和幸福美好的生活,是先烈们用鲜血和生命换来的,传承先烈精神,就是要坚持惠民利民,凝心聚力共圆中国梦。常州将努力在学有所教、劳有所得、病有所医、老有所养、住有所居上持续取得新的进展,让人民群众在共建共享改革发展成果。

许九钦 刘国庆

### 速读

#### 连续下滑4个月,食用油价格回到四年前

市民张女士发现,近段时间,超市里的食用油越来越便宜了,促销活动也特别多,一桶5L装的大豆油,最贵的时候曾经卖到60多元,现在40几元就能买到。菜籽油、玉米油、调和油等其他品种的食用油也多多少少都降了价。

记者从常州价格监测中心获悉,自去年4月份以来,常州食用油价格就进入了持续下降的通道,到11月份,整体降幅达到了10%左右,最大降幅甚至超过25%。

监测数据显示,一家大型超市的福临门一级大豆油5L,在2013年4月份售价58.9元、6月份降至51元、今年3月初降至49.9元,3月末降至47.8元。一年不到,累计降幅达到了18.8%。一款元宝牌大豆油5L,去年年底各大超市售价还普遍在50元左右,而目前在几家超市的促销价只需36.9元。

记者从某大型超市了解到,食用油目前的售价已经降到四年前的水平。

常价监 王玉

## 欠缴社保费,企业要进“黑名单”

### 地税部门会及时向社会公布纳税不诚信的单位

今年4月是第23个税收宣传月,常州国税局将联合开展“便民办税春风行动”,地税部门将实施税务“黑名单”制度,及时公布非正常户、欠税户、欠缴社保费户。国税机关推出新政,规定同年度对同一纳税人的检查,原则上不超过一次;如果超过一次,纳税人有权拒绝或向上级部门举报。此外,常州将在全市逐步设立4个24小时自助办税区,实现“全天候”便民办税。

王玉

### 大厅能办的业务有望都能网上办

纳税人经常发现,在办税大厅窗口排队等待的时间比较长。如何缩短办税时间,是今年各地税务部门着力解决的重点问题之一。

对此,常州国税局局长李兆贵表示,一方面,将简化环节、优化流程、缩短办税时限等,加快税务登记、发票领用、涉税审批等办理速

度,今年将在市区、武进、金坛、溧阳各设立1个24小时自助办税区,实现“全天候”便民办税;另一方面,将更大力度推行网上办税,如网上申报、网上认证、网上报税、网上递交,使纳税人通过网络实现足不出户远程办税。

据悉,今年国税部门将推进龙城网上办税服务厅建设,力争网上认证面达到70%,网上报税面达到80%,网上递交面达到50%。

此外,常州地税部门也将着力打造智能办税平台,实现网上网下办税的同质化;推广应用“常州掌上地税”移动办税平台,逐步探索12366语音办税功能,增加“线上”直接办税的事项。

#### 地税建立失信企业“黑名单”制度

企业偷税、漏税现象时有发生,如何加强对失信企业的管理?记者了解到,今年,常州地税局将修订完善纳税信用等级评定管理办法,开展纳税人办税能力评价工作,实施税务“红、黑名单”管理制度。

同时,制定《税务公告(曝光)管

理办法》,及时公布非正常户、欠税户、欠缴社保费户,将失信企业列入重点监控范畴,适时曝光税务违法案件,促进税收遵从。

此外,地税部门还将利用短信平台、网站等平台,向纳税人发送风险提示提醒,减少涉税风险。

#### 纳税人一年只需接受一次检查

不少企业抱怨,税务部门三天两头上门查税,对他们的生产经营造成影响。如何最大限度减少对纳税人的不必要干扰?也是今年“便民办税春风行动”的重点工作之一。

李兆贵介绍说,今年国税部门将落实《税收检查任务管理办法》和《纳税服务工作任务管理办法》,实现国税机关同一年度内,对同一纳税人的检查原则上不超过一次。到企业为纳税人提供税法辅导服务,必须由纳税人主动提出申请。

“今后,国税部门将做到无风险不检查、无需求不打扰。如果国税机关对企业纳税检查一年内超过一次,企业有权拒绝或向上级部门举报。”李兆贵说。

### 餐馆卤菜抽检,大肠菌群最高超标160倍

昨日,记者从武进食品药品监督管理局获悉,一季度共对752批次食品及相关产品进行了抽样检测。结果显示,16个批次不合格,流通环节1批次枸杞二氧化硫含量超标,餐饮环节15批次卤菜菌落总数及大肠菌群超标。

本次抽样检测共涉及蔬菜、水产品、畜禽产品、产地环境、农资、糕点、膨化食品、糖果、蔬菜制品、水果制品、调味料、豆制品、酒类食品、肉制品、速冻米面食品、速冻调制食品、其他粮食加工品、枸杞、茶叶、代用茶、乳制品、蛋白饮料、冷冻饮品、食品馅料、罐头、食用菌、炒货、饼干、蜜饯果脯、蜂蜜、食用油、大米、卤菜等36个类别,合格率为97.87%。

其中,16个批次产品不合格,主要是饭店销售的卤菜菌落总数和大肠菌群超标。

吴小江 王作雪 王玉

#### 抽检不合格的卤菜

- 春秋茶楼提供的散装牛肉、脆肝、白切肚条,菌落总数和大肠菌群均超标,大肠菌群超标160倍。
- 湖塘良辰寨桥老鸭馆提供的泡椒凤爪,大肠菌群超标近一倍。
- 湖塘武家蓬田园餐馆提供的咸鸭、老火猪肝、杯子牛肉、咸口条,菌落总数和大肠菌群均超标,大肠菌群超标160倍。
- 礼嘉乡村部落饭店提供的牛肉大肠菌群超标160倍,咸鸡大肠菌群超标6倍。
- 雪堰漕桥石头大酒店销售的鸡脆,菌落总数和大肠菌群均超标。
- 遥观满堂鸿酒店销售的猪耳朵,大肠菌群超标。
- 牛塘康派司大酒店销售的鸭翅、猪肝,大肠菌群超标。
- 湟里湘中缘菜馆销售的牛肉,大肠菌群超标。