



看非遗展演、品尝百种常州美食

@常州人，周末相约江南环球港

一种非遗美食就是一个故事，浓缩了一群人、一座城的生活习惯。11月28日上午，“食美常州·舌尖上的非遗”将在江南环球港正式拉开帷幕，透过“食美常州”这个窗口了解独属常州的味道。

现代快报记者了解到，在12月28日、29日两天的活动中，在江南环球港现场不仅可以品尝百种常州地道美食，观摩美食大师们的制作技艺，还能欣赏到乱针绣、留青竹刻等精彩的非遗作品展和经典戏曲展演，更进一步地了解常州这座城市的文化内涵。

葛小林



食美常州宣传视频截图 主办方提供

走近“舌尖上的非遗”

据介绍，“食美常州·舌尖上的非遗”活动由常州市文化广电和旅游局、常州市商务局主办，常州市文化馆、江南环球港、常州市烹饪餐饮行业协会、现代快报、常州市民俗学会、常州市非物质文化遗产促进会、常州经济开发区社会事业局承办，溧阳市文广体局、金坛区文化馆、钟楼区文化馆、武进区文化馆、新北区文化艺术中心、天宁区文化馆协办。

现代快报记者获悉，五千年的华夏文明孕育了中国博大精深的饮食文化，而饮食文化代表的不只是食物本身，更是一系列制作技艺和社会活动。常州文化旅游部门不断探索一条文旅融合大背景下的“常州美食+文化旅游”的发展之路，期待在秉承非遗技艺、弘扬“工匠精神”之余，继承、弘扬常州美食文化和历史文化的。

该活动通过非物质文化遗产展览、展演、展销、展示等形式，宣传文化遗产保护成就，进一步丰富群众文化生活，提高常州市民对非遗传统文化的认识、保护意识和自主参与能力，让常州市民在品尝美味的

同时，感受和体会传统文化的魅力的同时，着力塑造旅游明星城的高质量发展，努力加快推进常州老城厢复兴，促进文旅商居融合发展。

品尝常州记忆中的味道

记者了解到，本次活动集中展示了网油卷、常州稻草鸭、焦店扣肉、湟里牛肉、萝卜干、梨膏糖、脚踏糕、雅浦黄酒等一批非遗美食。

例如常州稻草鸭的烹制技艺可追溯到明朝嘉靖年间。当年抗倭名将唐荆川得胜还乡之时，父老乡亲感其荣光，争献传统农家制作的稻草鸭以表达心意。这道菜便传入宫廷，又经宫廷御厨改良，烹饪手段更为完善。随着时光推移，宫廷稻草鸭的烹饪技艺又传至苏南民间，并在常州民间世代相传。

始创于清咸丰年间的常州大麻糕，距今已有150多年历史。非遗传承人介绍称，常州大麻糕的水、油、面按照严格的比例被搅拌在一起，通过不停地揉搓，成形的面团还静静地等待发酵，在经过包酥、起酥、制皮、包馅、成形、刷芝麻，十多道工序，最终才是一块正宗的常州大麻糕。

还有常州萝卜干，咸香爽口，是

常州人可以一年吃到头的风味小菜，看似简单，但制作工序也挺繁琐。从萝卜收割、清洗、开片、粗腌、晾晒，到配料，入缸腌制，再到3至5次翻缸，正常情况下，一批萝卜干要20多天时间才能制作完成。正是这种一直坚守的美味法则，才成就了常州萝卜干在沪宁线的大名。

此次来到现场的还有雅浦黄酒。通过古法“三投发酵法”，加以太湖流域精白糯米、精致小麦和雅浦山泉饮用水，经过三次投料循环发酵、压榨、过滤、煎酒杀菌、封坛、储存等三十多道工艺精酿而成雅浦黄酒，点滴都是江南韵味。

据悉，现场还有很多的非遗美食，如常州小笼包、桂花糖芋头、豆腐汤、阿兴鸭头、湟里牛肉、卜弋桥猪头肉、六指羊糕、梨膏糖、溧阳白芹、脚踏糕、芝麻糖等。现场还将展示天目湖鱼头、泰村小杏鱼圆、手切文思豆腐、常州网油卷等美食制作技艺。

常州非遗传承人还带来梳篦、乱针绣、留青竹刻、虎头鞋、堆花糕团、龙泉印泥、常州烙画、金坛刻纸等非遗展示，还特别开通体验环节，让大家体会非遗魅力。

常州试行建筑市场主体失信名单管理机制

有这18种情形，将进失信名单

为健全常州全市建筑市场诚信管理体系，进一步规范建筑市场秩序和市场主体行为，营造“失信惩戒”的市场氛围，加强事中事后监管，逐步构建以信用为核心的建筑市场监管新机制，常州市住房和城乡建设局制定了《常州市建筑市场主体失信名单管理试行办法》(以下简称办法)，12月1日起施行。

办法明确，建筑市场主体是指在常州市行政区域内房屋建筑工程项目的建设单位和从事工程建设活动的施工、监理、招标代理、造价咨询、检验检测和材料生产、供应等企业以及注册建造师、注册监理工程师等注册执业人员。

建筑市场主体在常州如存在18种情形之一，将被列入失信名单。这18种情形包括：1.因质量、安全违法违规行为或扬尘管控措施不到位，同一项目受到行政处罚两次及以上的；2.发生一般及以上工程质量安全事故，且受到行政处罚的；3.未取

得建筑施工许可手续擅自开工，受到行政处罚的；4.未按规定或合同约定支付农民工工资，引发农民工投诉且造成恶劣影响的；5.不按规定或合同约定支付工程款的；6.发生违法发包、转包、违法分包、挂靠以及转让、出借资质等违法行为，受到行政处罚的；7.监理单位在同一项目上受到两次及以上行政处罚的；8.一年内，人防工程建设从业单位因违反人防法律法规规定，受到三次及以上行政处罚的；9.因违反消防法律规定，在同一项目受到两次及以上行政处罚的；10.投标人相互串通投标或与招标人串通投标的；11.投标人三年内发生两次以上使用他人名义投标的；12.招标代理机构违反有关法律法规规定，泄露应当保密的与招标投标内容有关的情况和资料，或者与招标人、投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益，情节严重的；13.未取得工程造价咨询企业资质从事工程造价咨询活动或

者超越资质等级承接工程造价咨询业务，受到行政处罚的；14.工程质量检测机构超出资质范围从事检测活动或者伪造检测数据，出具虚假检测报告或者鉴定结论的；15.已登记的材料生产企业或供应商提供的建筑工程材料，一年内连续两次被监督抽检不合格的；16.无正当理由，注册建造师、注册监理工程师未到岗履责，造成质量安全事故的；17.建设单位不按规定收集、编制、移交建设工程档案，且拒不整改的；18.被国家、省级行政机关列入监管失信名单的。

失信名单信息有效期一般为3个月。一旦被列入失信名单，住建部门将对建筑市场主体采取惩戒措施，如加大检查频次和力度，依法限制其在常州承接工程等。同时住建部门还会将失信名单推送至“信用中国(江苏常州)”、江苏省市场监管信用平台，实施联合惩戒。

杨皓 张敏

融合教育IEP平台“常州特教在线”上线

11月26日，2020年常州市融合教育推进大会在勤业中学举行，大会以“一个都不能少”为主题，省教育厅基教处、常州市特殊教育专家委员会全体成员以及全市特殊教育学校与市融合教育试点学

校代表等近500人参加会议。会议现场表彰了常州首批融合教育资源教师、优秀巡回指导教师及相关爱心企事业单位，常州融合教育IEP平台“常州特教在线”正式上线。王可琪 陆文杰

83岁高龄接受角膜移植手术

“女儿的脸，我又能看清了，上次看见她好像是十几年前了……”揭开纱布的一瞬间，耄耋老人刘老先生颤颤巍巍的双手紧握住医生的手兴奋地说着。近日，在常州三院眼科病房里，83岁的刘老先生接受了角膜移植手术，重见光明后的他很是激动。

今年8月，刘老先生在子女的陪伴下来到常州三院眼科。“角膜移植的确是目前唯一可行的办法。”接诊的孙倬医生说。为了能让老人的晚年生活质量改善一些，家属最终决定让老人接受角膜移植手术。

孙倬介绍，此次手术打破了他之前角膜移植病人的年龄记录，因为与刘老先生一同接受手术的，还有一位87岁的缪老太太，两人应该是目前常州乃至省内接受角膜移植的最高龄患者。

阮丽花 史伟 陆文杰

龙控集团打造龙城医养新标杆

常州贝慈369康养照护中心盛大开业

▲老人们在照护中心内做手工
龙控集团供图

感恩孝老，慈悲满怀。昨天上午，常州贝慈369康养照护中心盛大开业。常州市民政局党委书记、局长王莉，常州市新北区人民政府副区长陈建生，常州市民政局副局长杨铁，常州市卫生健康委员会副主任赵兴光，常州市红十字会副会长顾俊，常州市新北区民政局局长杨震乾，三井街道党工委书记、办事处主任谭振华，龙城产业投资控股集团有限公司党委书记、董事长杨磊出席并参加了开业盛典，为贝慈369康养照护中心启动剪彩，共同见证这温暖人心的时刻。

贝慈369康养照护中心是由龙控集团与369集团共同投资打造的首个养老项目，是新北区第一家地方国有企业与民营企业合资共建、利用住宅小区配套养老服务房建设、以认知症专业照护为特色的养老机构，它的建成标志着常州养老服务创新工作迈出了坚实的一步。

贝慈369康养照护中心位于世茂香槟湖196栋、创业产业基地东侧，总面积2165 m²，内设78张床位，并设有康复区、书画室、阅览室、阳光花园等功能室，是一家专业为高龄、失智、半失能老人提供个性化康养照护服务，集生活照

料、医疗康复、文体娱乐等多功能于一体，具有示范作用的社区嵌入式养老机构。中心以认知症照护为特色，致力于高龄、失智老人的专业照护，配备了最新的适老化设施设备，采用IDT照护模式，提供高质量、标准化的品质服务，为老人构建一个温暖、温馨、舒适、安全的家。

仪式上，常州贝慈369养老服务有限公司董事长周战军为来宾们进行了项目介绍。新北区副区长陈建生在致辞中表示，照护中心的投运对进一步推动新北区养老事业多元化、多层次发展具有重要意义，“这是满足群众需求的务实之举；是探索国民融合的创新之举；也是细分行业领域的担当之举”，陈建生希望龙控集团和369投资集团能够精诚合作，把中心真正打造成为老人们的“安居之所”，共同助推新北养老高品质发展。

此外，贝慈369康养照护中心还与新北区三井人民医院达成战略合作。双方将发挥各自优势，通过多方资源整合、科学规划，使入住者享受到便捷、优质的医养结合服务，打造集养老、医疗、康复等于一体的“智慧康养”。田野 张敏