

质浓色鲜的传统手工酱油，香喷喷的纯天然食用油，豆香浓郁的特色香干，以及软烂香溢的“秦杨牛肉”……这些常驻于盐城市盐都区大地上的食品作坊，现正冒着滋滋“家乡味”的腾腾热气。

“市井长巷，聚拢来的是烟火，摊开来的是人间。”盐都区市场监管局相关负责人饱含深情道，为压实监管责任、挖掘本地特色，促进食品小作坊提档升级，今年，该局在去年创成3家省级“名特优”食品小作坊基础上，又筛选出8家传统优良食品小作坊，对其帮扶，使其规范成长。

通讯员 张孝山 李智 杨炎



创建“名特优” 逐梦向远方

盐都区8家食品小作坊谋展大舞台



6月23日，定居苏州的龚先生回老家盐都台创园探亲时，特意来到位于台创园富祥路的孙茂余酱园买了一大壶酱油带回家。“不管走到哪里，我始终惦记着家乡的这个味道。”龚先生说，传统手工制作的酱油，颜色清亮、味道浓郁、粘稠度高，不管是凉拌还是烧菜都特别好吃。

台创园孙茂余酱园的酱油采用古法酿造、自然发酵、日晒夜露180天而成，其浓郁的酱香味、无添加剂，深受百姓厚爱。孙茂余从事酱油制作行业已有40多年，本着怀旧初心、弘扬传统工艺，他于2020年组建了盐

传统手工承载家乡味道

都区台创园孙茂余酱园，旨在让这份技艺代代传承发展，把家乡的老味道保留下去。

“我自己很喜欢做酱油，这项手艺不但是体力劳动，更是一门技术活。”孙茂余介绍，酿造酱油中最为重要的一环，是将发酵成功的饼块泡入盐卤中之后，一周内要翻滚7次，通过调和温度确保发酵均匀，从而保证酱油的口感，“相较于机械生产，手工酿造的酱油，周期长、产量少，但是味道更加浓郁鲜美。”

和孙茂余酱园一样，位于盐都区大冈镇的珍香油坊，以其传统手工技艺吸引了一大批

忠实粉丝。油坊飘香是不少人的童年记忆，一走进珍香油坊，就闻到了弥漫在空气中的油香味。走进油坊，只见墙面、地面清爽干净，油坊负责人邵学勇夫妻俩正在忙活着用振动筛给菜籽除尘。

“在经过除杂、软化、压片、蒸炒等7道工序后，纯手工菜籽油就新鲜出炉了。”邵学勇父子两代传承，拥有60余年食用油生产加工经验，其介绍，传统手工方式榨出的油不掺杂任何化学原料，经过一个星期的沉淀后就可以出售，油味纯正、食用安全，是纯天然的绿色健康食品，油品销路一直较好。

盐都老字号焕发新活力

人间烟火气，最抚凡人心。旧时光里的老味道承载着一座城市特有的文化记忆和精神内涵。位于盐城市建军路竹林大饭店的应洪荣油坊展示窗口，因其悠久的历史、传统的土榨工艺，吸引了众多市民前来参观、购买。“我一直买应洪荣油坊的豆油，香味浓郁、颜色清亮，煮粥的时候滴几滴，特别好吃。”6月24日上午，市民张奶奶拎着两壶豆油乐呵呵地说。

据了解，应洪荣油坊初创于1941年，经过三代人的传承，不断将传统土榨工艺改进、创新，让乡亲们吃到了又纯又香的小榨油。应洪荣油坊负责人应开智介绍，目前，油坊采用传统结合现代的生产方式，利用电炒锅炒料让料子受热均匀，油的香味更加浓郁。

在盐城，说起牛肉，大家就想到了秦南牛肉，秦南镇“秦杨牛肉”更是声名在外。“秦杨牛肉”创建于上世纪80年代，并于90年代成功注册“秦杨牛肉”商标，自父辈传承至今已40余年历程。

“为保证产品质量源头可溯，我们仅在秦南镇设销售门店1处。”“秦杨牛肉”负责人杨明军介绍，门店以诚信、务实、质量至上的生产销售理念，一直秉承祖传工艺，精选原料，控制火候，把握时间，保持肉质鲜美，风味独特，广受各界消费者良好赞誉和青睐。

盐都区楼王镇秀兰豆制品店负责人单秀兰传承了其爷爷手工制作豆制品技艺，保留了豆制品最“本真”的味道，生产的特色香干色泽酱红、又香又嫩，深受市民欢迎。“选豆、浸泡、磨浆、煮浆等十几道工序都是纯手工完成。”单秀兰透露，“点卤”是保证香干香嫩最关键的一步，火候和卤水的量都要把握得很好，这样香干口感才鲜嫩。

为促进更多的小作坊由“小散低”向“精特美”转型升级，进一步加强文化、留住乡愁，盐都区市场监管局邀请盐城市食品行业协会专家专程到一家家食品小作坊进行现场指导。指导组从证照公示、管理制度、加工过程控制等12个方面对小作坊一一进行“把脉”，提出“会诊”方案，找出生产中的“难点”，解决生产中的“痛点”，强化指导帮扶，切实加强日常监管，让小产业、小作坊、小食品焕发生机与魅力。

接轨现代化走向“精工坊”

6月23日下午，在孙氏酱菜厂生产车间，7、8名工人正在紧张忙碌着，两台切菜机正迅速地萝卜切成片状。“为了提高生产效率，我们去年购进了两台切菜机。”孙氏酱菜厂负责人孙登海介绍，用切菜机切萝卜、雪菜等，不仅形状均匀好看，而且省时省力。

该区大冈镇阿玛兰家庭农场主打产品黑羽番鸭，是法国原始森林里的特禽与中国本土鸭经过13年改良的优良品种，此鸭遍体通黑，外形优美，体重达六斤时，尚能飞行五十米高、五百米远，肉味具特殊香味，是天然补品，吸引了许多当地和外地的食客慕名线上线上下订购。

据介绍，黑羽番鸭蒸煮、包装、灭菌等一系列制作环节都是

通过现代化的设备来进行操作。“只要设置好温度和时间，就能自动蒸煮、灭菌。”阿玛兰家庭农场负责人陈晶高兴地说，告别了一道道人工的投入，农场迎来的不仅是劳动力的解放和生产效率的提高，而且产品质量得到大大的提升。

现代设备的引进为盐都区张庄街道吴九油坊插上了发展的翅膀。在吴九油坊，从进料、压饼、炒料等一系列工序都是自动化完成，生产效率提高了7倍。“比如说压饼环节，以前人工要压3、4次才好，现在机械一次性成功。”吴九油坊负责人吴桂松介绍道，我们一直注重品质和口碑，确保每一滴油都是纯天然食用油，“而机械化生产让榨油过程更加规范高效，进一步打开了市场，目前油坊负责供应多家政府和企业食堂。”

