2024年12月13日 星期五 本版编辑:徐雅珺

E-mail: qmtcfb@163.com

林梓潮糕店:

匠心守护"甜蜜"技艺

近日, 江苏省文化和旅游厅(省文物 局)发布第五批省级非物质文化遗产代表性 项目保护单位名单,我市新增8个省级项目 保护单位, 林梓潮糕店名列其中。

走进林梓潮糕的制作工坊,一股混合着 粳米、金桂的清甜香气扑鼻而来。作坊内, 戴着口罩、身穿白大褂的师傅们一个个动作 娴熟, 在各自的岗位上忙碌着。传统林梓潮 糕以上乘粳米为原料,拌和白糖、桂花制成 圆形糕坯,经过筛粉、平匀、上笼、蒸锅、 盖印等工序制成。伴随着蒸汽和香气的飘 逸,一块块潮糕就此香甜出炉。

今年已经84岁高龄的林梓潮糕非遗传 承人郑明珠穿梭在作坊内,不时查看制作情 况。她告诉记者:"我做潮糕六十几年了, 现在做潮糕比以前还要精细,是因为现在潮 糕的销量比较大。"

岁月流转,香甜恒久。据了解,林梓潮 糕工艺独特、制作精良、极具特色。随着时 代发展, 林梓潮糕除了过去的桂花、松仁 外,又新创了夹心糕、中型糕、小型糕等数 十个品类,以适应不同口味的消费者需求。 "口味上要创新,形象上要多种多样。我们 见证了几代人的峥嵘岁月,守护一方"甜 潮糕现在有十几种,有方有圆、有大有小, 口味上有红枣、黑米、芝士等, 小朋友、老 人家都能接受,老少皆宜。"林梓潮糕店负 责人王建民介绍。

从清朝雍正初年的"老万和"茶食铺, 到开设商号为"老万和"的潮糕店。从仅仅 23平方米的营业面积,到店铺建筑面积扩 大到230平方米、营业面积120平方米,再 到投资建设林梓潮糕技艺传承基地。岁月流 逝,林梓潮糕店依然古朴典雅,声名远播,

蜜"技艺。

"传承说起来很简单,但是要努力,我 们也一直在努力做。现在我们的潮糕有注册 商标、包装有专利,来保护我们的非遗产 品。"王建民说道。

□融媒体记者李园园

走近非遗







近日,在中交二航局张靖皋长江大 桥施工现场,全球首台万吨米级塔吊 W12000-450 塔机如钢铁巨人伸展手 臂,将重达260吨的钢塔T15节段缓缓 从地面吊起,如同"搭积木"般稳稳放 落在塔柱上,索塔成功攀升至156米的 新高度,标志着世界最高悬索桥索塔吊 装进度已完成过半。



近日,教育部公布2023年职业教 育国家在线精品课程名单,我市江苏航 运、江苏工程和南通职大3所职业高校 的5门课程入选。

东皋幼儿园:

关爱特殊儿童 共筑温暖童年

本报讯(通讯员陆红霞)近日,东皋幼儿园 开展了"关爱特殊儿童, 共筑温暖童年"主题活 动,进一步提升幼儿园融合教育质量,满足特殊 儿童发展需要,形成互助友爱、共同成长的良好

活动中, 教师们精心策划, 帮助特殊儿童快 速融入集体,通过听故事、做手工等方式,让特 殊儿童在欢笑中体验到了浓浓的关爱。党员教师 还深入特殊儿童家庭,与家长进行交流,认真记 录孩子们的成长足迹。

下一步,该园将继续关注特殊儿童成长,创 新活动形式,用行动践行责任、传递温暖,将关 爱润心活动作为常态化工作,营造快乐、平等、 和谐的健康成长环境。



