

五年蝶变展芳华 砥砺前行再出发

(上接一版)服务业增加值占 GDP 比重提升至 47.4%，射阳港物流园创成省级示范物流园，“泊心·黄沙港”成为黄海湿地旅游“打卡地”，鹤乡日月海、桑乐田园等特色农旅园区初具规模，日月岛康养旅游度假区获评全国森林康养基地试点建设单位，获评“中国最美生态文化旅游名县”“中国最美休闲度假胜地”。

关键词：改革开放持续深化、创新活力加速迸发

【纵深阅读】：深化改革、扩大开放，增强加快发展的动力活力。近年来，我县坚持用好改革关键一招，聚焦痛点堵点，“放管服”改革不断提速，推出了一批具有射阳特色的创新举措，全省首创“人社通”专窗，率先实现“跨省通办”，推行“四即”改革，市民中心获评全省最佳政务大厅。高质量完成全省农村集体产权制度改革试点任务，实现全国首笔农村土地流转合同“云签约”，获评全国农业农村创业创新典型县。

开放促进发展，合作实现共赢。我县场域合作共建取得新进展。立体式交通体系加速升级，通用机场建成开放，盐青铁路开通运营，盐射高速开工建设，射阳港 3.5 万吨级航道建成通航，获批国家一类开放口岸和公用型保税仓库。射阳经济开发区省级园区排名前进 15 位，射阳港经济区晋升省级经济开发区，射阳高新科技园获批国家火炬特色产业基地，现代高端纺织产业园获评全国纺织行业高质量发展园区。五年累计注册外资实际到账 3.5 亿美元、外贸进出口总额 26.3 亿美元，分别是“十二五”末的 2.6 倍、2.2 倍。金融生态环境持续优化，成功引进南京银行、华夏银行，新增新三板挂牌企业 4 家、省股权交易中心挂牌企业 24 家，创成省金融生态达标县。

创新是引领经济社会发展的第一动力。五年来，我县全社会研发经费占 GDP 比重由 1.43%提升至 2.4%，建成南京大学射阳高新研究院、纺织科创园等产业孵化载体，引进西门子风电产业研究院、保利泰克防雷测试中心等重大科创平台，国家高企从 20 家增加到 131 家，规上企业研发机构覆盖率达 80% 以上。

关键词：功能配套逐步完善、城乡面貌日新月异

【纵深解读】：五年来，我县坚持协调发展理念，不断完善基础设施建设，持续提升城乡品质，加速城乡高质量发展，让城市更有内

涵、有气质、有魅力。完成县城总体规划修编，县城发展布局更加优化，现代教育、康养、文化等城市功能组团全面推进，千鹤湖市民公园、安徒生童话乐园、吾悦广场、全民健身中心等城市新地标建成开放，新建开放大道等城市道路 30 多条，改造老旧小区 16 个，完成棚户区改造 7333 户，县城黑臭水体基本消除，一批智慧农贸市场、市民阅读空间、城市口袋公园投入使用，居民生活更加舒适便利。

让乡村更加美丽宜居，我县在全市率先推进农村康居工程建设，“四类对象”住房改造全部完成，新建新型农村示范社区 74 个，累计改善农房 3.5 万户，建成特庸王村、洋马贺东、海河旭日等一批省级特色田园乡村。新改建农村公路 1000 公里、桥梁 600 座，建成旅游公路 120 公里，创成“四好农村公路”省级示范县。

让生态环境更加优美宜人，我县大气环境质量指标保持全省前列，地表水国考断面水质优良比例 100%，获批全国首笔 30 亿元生态储备林项目贷款，造林绿化工作连续四年全市第一，林木覆盖率全省第二，创成省生态文明建设示范县。

关键词：社会事业全面进步、人民生活显著改善

【纵深阅读】：改善民生、造福人民是我们不变的初心。

民之所望，施政所向。五年来，我县坚持以人民为中心的发展思想，持续加大民生投入，强化民生保障，办好民生实事，每年民生投入占一般公共预算支出 80%以上，累计办成 114 件民生实事项目。高质量打赢脱贫攻坚战，“两不愁三保障”全面实现，10 个省定经济薄弱村全部摘帽，41812 名低收入人口全部脱贫，“一全员四托底”做法在全省推广。城镇登记失业率控制在 3%以内，城乡养老、医疗保险参保实现全覆盖。征地保障不见面审批系统在全省推广。新建中小学及公办幼儿园 29 所，完成薄弱学校改造项目 151 个，实施教育四项惠民工程，创成省平安校园建设示范县和省社区教育示范区，中高考成绩屡创新高、领跑全市，农村义务教育保障水平提升工作经验在全省推广。县镇村三级医疗机构全面提升提档升级，全省一流的妇幼保健院和养老服务中心投入运营，创成国家卫生县城，实施盐城新水源地对射阳段引水工程，实现城乡供水一体化。成功打赢新冠肺炎疫情阻击战，累计接种疫苗 81.6 万剂次。军地共

建全省首个万亩双拥林，荣获省双拥模范县称号。

让人民群众获得感幸福感安全感持续提升。近年来，我县精心打造“有爱小城”城市名片，7 人获评“中国好人”，16 人获评“江苏好人”，入选全国文明城市创建提名城市，深入推进平安法治建设，安全生产专项整治行动纵深推进，全市率先搭建“有事好商量”协商议事平台，“无访无诉镇村”创建和网络社会治理做法在省市推广，扫黑除恶专项斗争圆满收官，获评全省社会治安综合治理、法治创建工作先进县。

关键词：管党治党深入推进、党风政风不断向好

【纵深阅读】：党的作风是党的形象，是观察党群干群关系、人心向背的晴雨表。党的作风正，人民的心气顺，党和人民就能同甘共苦。实践证明，只要真管真严、敢管敢严，党风建设就没有什么解决不了的问题。

立足党的百年历史新起点、夺取新征程的伟大胜利，要求我们不忘本来、创造未来，要求我们牢记初心、肩负使命。我县扎实开展党史学习教育，精心组织庆祝中国共产党建党 100 周年系列活动，推进“两学一做”学习教育、“不忘初心、牢记使命”主题教育常态化制度化，广大党员干部“四个意识”更加牢固、“四个自信”更加坚定、“两个维护”更加坚决。牢牢把握意识形态工作领导权，健全县委常委常委会常态化学习制度，创新实践党委中心组学习“四巡三考”工作，入选全国新时代文明实践中心建设试点县。整县推进党群服务中心百村达标、百村提档“双百工程”，创新开展“党建+村企结对”“党建+集体增收”等主题党日活动，高质量完成农村发展党员违规违纪问题排查整顿试点工作，获评全省党员教育制片重点县，顺利完成镇党委、村“两委”换届工作，基层组织凝聚力战斗力不断增强。

用作风建设的凝聚强大正能量，为经济社会发展提供坚强保证。五年来，我县持续开展“作风建设年”系列活动，一体推进“正风肃纪镇村行”“正风肃纪看机关”专项行动，从严整治“四风”突出问题，集中整治“三装”不良现象、“三心二意”不良风气，大力弘扬“五不比五比”工作导向，实现县委巡察全覆盖，全市率先出台政商交往“六不准”“六可以”“六应当”规定，村级小微权力“清单+平台”模式在全市推广，提升党员干部执行力“五治五强”做法被中纪委点赞。

新冠病毒疫苗，你打了吗？

积极接种疫苗 共筑免疫屏障



江苏省卫生健康委员会
江苏省计划生育宣传教育所 设计制作



争创省级「名特产」食品小作坊巡礼

盐城富泰沅食品厂

盐城富泰沅食品厂是下岗职工姜宁芳独资创办的食品小作坊，工厂面积 500 多平方米，建有一生一熟两个小型冷库，配料间、操作间、油炸间、包装间一应俱全，并拥有 5 台生产机械。工厂各类证照齐全，车间各自独立，生熟分开。走入厂区，空气清新，清洁卫生，美观典雅，小巧精致，颇具渔港特色。

富泰沅食品厂生产海洋鱼蟹类三样传统食品：鱼圆、蟹豆腐、油炸凤尾鱼，被称为“海三鲜”。在渔港小镇黄沙港独树一帜，成为县内外重点餐饮酒店的定点供货商。

鱼圆

“鱼圆”又称“鱼丸”，是姜宁芳家的祖传技艺。姜宁芳的婆婆姓崇，在崇家有一条祖传的规矩：“水余鱼圆”秘技“传媳不传女”。

崇家的“水余鱼圆”源远流长。洪武初年，大量苏州移民被“赶散”，崇姓祖先随移民在黄海滩涂落脚。滩涂上荒无人烟，人们只能靠下海捕鱼和滩涂小取维持生计，鱼虾成了人们一日三餐的主食。崇姓的祖母年迈，满口无牙，鱼刺难以剔除。为防止祖母被鱼刺卡了喉咙，孝顺的孙媳便取下鱼肉，蟹成肉泥，搅拌均匀，用手挤捏成一团一团，放入热水中余制定型，成了一个晶莹剔透的“鱼圆”。谁知，这样做出来的鱼圆，保持了海鱼的鲜美风味，口感独特，不但适应老年人食用，年轻人也喜欢这种吃法。于是，小渔村里制作“鱼圆”便传开了。人们把这种“鱼圆”叫做“崇家鱼圆”，也有人叫“孝子鱼圆”。经过祖传小渔人的传承和改进，“崇家鱼圆”形成独门绝技。大概也是因为孙媳孝敬婆奶的典故，所以崇家便定下“秘技传媳不传女”这一规矩，防止秘技落入外姓人手中。

现年 57 岁的姜宁芳，20 岁时嫁入崇门，便尝到了祖母崇孙氏做出的美味鱼圆。姜宁芳的婆婆王瑞芬从崇孙氏手中学到了这一绝技，并毫无保留地传授给了姜宁芳。姜宁芳究竟是几代传人已说不清，但“崇家鱼圆”的精髓延续不断。心灵手巧的姜宁芳在祖传秘技上又进行了改进，由“水余”改为“油余”，口味更美，口感也更加丰富饱满，更满足现代人的味蕾。姜宁芳专门从事马鲛鱼、鲈鱼等鱼圆的制作生产，坚持传统工艺流程制作，制定了十多项操作规程和制度，实行规范化生产，并摸索出了一套机械去刺、打浆时间、油温火候、鱼肉成型等技巧，不掺任何添加剂，不但口味上乘，而且塑型美观。

鱼圆质量的关键在食材。每到渔船收港时候，姜宁芳都亲自到码头挑选新鲜的鱼货，常常通宵达旦。数九寒冬，大雪漫天，码头上的海风刮得人站不住脚，但她对新鲜鱼货的挑选从不敷衍。因而，盐城富泰沅生产的鱼圆备受消费者的青睐，市内外的大型餐饮酒店都慕名前来订购。

马鲛鱼、鲈鱼胆固醇含量低，富含提高人脑智力

的 DHA 元素和大量蛋白质、氨基酸以及钙、铁、钠等微量元素，还具有提神和抗衰老等食疗功效。鱼圆是老少皆宜的美食，是盐阜地区的“知名小吃”。

蟹豆腐

射阳县濒临黄海，拥有黄沙港国家级渔港，“渔港小镇”闻名遐迩，和小镇一起蜚声省外的还有黄沙港特产“蟹豆腐”。盐城富泰沅食品厂生产的“蟹豆腐”堪称其中之翘楚。

射阳湿地已被列入世界自然遗产名录，湿地特产小黄蟹(学名“螳螂”)恣意横行。射阳有句俗语：“上有芦花点头，下有小蟹翘楼。”可见小黄蟹之多。而把小黄蟹制作成“蟹豆腐”，这不仅是射阳人的聪明和智慧，还饱含着传统的爱心和精神。

“靠海吃海”，射阳人的祖先对海鲜有着经典的吃法，吃小黄蟹也不例外，盐焗、酒糟、油炸等，最奢侈的吃法就是“蟹豆腐”。相传，“洪武赶散”定居黄海滩涂的先民，便以食鱼啖蟹为生。自古湿地上就“小蟹翘楼”，先民们不缺食材——只要人吃苦，就能饱口福。“蟹豆腐”是“穷人的智慧”，“穷人的吃法”，更是“高级奢侈”的吃法，是黄沙港人的祖传特色菜。而让“蟹豆腐”扬名四海的却与新四军抗日的故事有关。

1945 年秋，新四军华野卫生部科长杜雪峰率领五六十个医务人员来到射阳县黄庄设立后方医院。地方党组织发动群众，大力支持协助卫生部办好军医院。从前线送来的伤员先后几百人，医院无法安排，地方党组织就将手术脱险的伤员放到群众家里，组织群众护理。老百姓为了让伤员早日康复，倾其所有，保障供给。但那时百姓生活也十分艰苦，大多人家靠树皮、草根、野菜度日，更别说营养补给了。老百姓便想到了漫滩涂涂的小黄蟹，大家提着马灯，背着篾篮，到海边滩涂捉小蟹，捉回小蟹后，清洗干净，倒入缸中，用木杵捣烂，再用纱布过滤，滤掉渣滓。将蟹浆放入锅中熬煮，凝结成块，便成了鲜美无比的“蟹豆腐”。老百姓将蟹豆腐作为伤员的营养补品，每天正常供应。百姓们很快养好了伤，而且个个身强力壮，重返战场。“蟹豆腐”从此被当地人称为“拥军菜”。姜宁芳是南通人，14 岁时父母就双双离世，她带着年幼的弟弟到射阳谋生，结婚后，常听老人们讲新四军与“蟹豆腐”的故事，尤其婆婆崇姓曾参加当年捉小蟹救治伤员，她更对“蟹豆腐”情有独钟。盐城富泰沅食品厂成立后，她便开始了“蟹豆腐”的开发研究，并取得了成效。富泰沅蟹豆腐以汤汁鲜美、色彩丰富、成型美观在黄沙港自成一派。

《本草经集注》认为，螳螂具有清热解毒、除湿止痛的功效和作用，对痈肿疮毒、湿痒痒痒有良好疗效。盐城富泰沅制作蟹豆腐十分讲究传统工艺。姜宁芳在黄沙港通往滩涂的主要出入口设立小黄蟹收购点，收购刚从湿地捉回来的小黄蟹，并有专人负责分拣，将死蟹全部剔除，洗净，去壳剥脐，保证小蟹只只生猛新鲜。经过机械捶捣，精细挤压冲净，然后烧煮。流质似的蟹黄肉浆，随即凝结成豆腐式的结晶，再切片成方块，包装外运。

真空包装的“蟹豆腐”，既有成块的“豆腐”，亦有鲜美的汤汁，开封后煮沸，撒上些许碧绿的韭菜叶或葱花，一道色、香、味、形、意俱佳的“蟹豆腐”便做成了。上世纪末，离休老干部杜雪峰来到黄沙港故地重游，专门品尝了姜宁芳制作的“蟹豆腐”，赞

不绝口，感慨万千。

姜宁芳生产的真空包装“蟹豆腐”，不仅有足量的“豆腐块”，还配制适量的蟹汤。她说，没有这碗原汁原味的汤，就失去了蟹豆腐的纯真和本色。这是富泰沅的一绝。蟹豆腐已被射阳县确定为“非物质文化遗产”。

油炸凤尾鱼

说起“凤尾鱼”，你一定莫名惊诧：黄海“凤尾鱼”就是“长江刀鱼”的前身。凤尾鱼学名叫“凤鲚”，海边人有一种说法，叫“黄海凤尾鱼”，三个嘴巴也不摆，足见其催人味蕾。每年的 4 月下旬至 7 月上旬，黄海凤尾鱼成群结队游向长江口，在咸淡水交汇处产卵，这就是引得饕餮食客趋之若鹜的“长江刀鱼”。《万历崇阳县志·物产》中，就已有“鲚”的记载，说明 400 多年前崇明人就好吃刀鱼了；《民国崇明县志·物产》：“今民俗呼有子者为仔鱼，无子者为鲚”。清末民初，崇明人把产卵的雌鱼俗称为“仔鱼”，不产卵的雄鱼俗称为“鲚鱼”。

相传南宋爱国名臣、诗人王十朋，曾在江心孤屿读书。因他勤奋好学，感动了东海龙王，特地送来许多“子鲚”的鱼给他吃，后来功成名就中了状元，故有“江心寺后凤尾鱼”之说。另外，还有一则故事在民间流传：蟹鱼曾在海里兴风作浪，引发地震和海啸，观音菩萨将其收服，踩在脚下，让它永世不得翻身。蟹鱼的妹妹凤尾鱼看到哥哥处境，其家族将面临断子绝孙，就飞上天庭向玉皇大帝诉苦，玉帝同情地将其变成无翅有尾的小鱼。观音菩萨又赐了她产子特别多的功能，于是凤尾鱼变成了子鲚鱼。

如今，“长江刀鱼”一斤可卖数千元甚至上万元，而“黄海凤尾鱼”价格仅为长江刀鱼的百分之一。殊不知，“江刀”即“凤尾”，仅取刀鱼不同而已。现今长江禁捕，“江刀”一鱼难求，而“凤尾鱼”却可在餐桌大行其道。

凤尾鱼的尾部有点像传说中凤凰的尾巴，眼睛透亮，嘴粉红，刺多极鲜。现在凤尾鱼的名气并不大，价格也属平常，但在明朝时，它的名气可比刀鱼大，是贡品，凡体大籽多的凤尾鱼都要献给皇上。

“凤尾鱼”射阳人叫“烤紫子”，又叫“小烤鱼”。黄沙港地理位置得天独厚，黑、吉、辽、浙、闽、苏等地渔船在此收泊泊锚，销售海产品，凤尾鱼也成了黄沙港独一无二之资源。姜宁芳独创的“油炸凤尾鱼”，堪称独门绝技。其油炸凤尾鱼，色泽金黄，质地酥脆，香气浓郁。姜宁芳非常注重原料的选择、火候的把握和贮藏的温度。她的五步制作法精密细致：去头，拉出鱼腮及内脏进行清洗，力求鱼体完整；沥干水分，油锅中炸至金黄酥脆；沥油，浸于调味液；冷却，真空包装；进入零下 18℃以下冷库贮存。

现代科学研究表明，凤尾鱼含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁及微量元素锌、硒等。不仅有利于儿童智力发育，而且能促进人血中抗感染淋巴细胞增加，可以补气虚、健脾胃、活血。富泰沅油炸凤尾鱼在市场上已经供不应求。

富泰沅食品小作坊，继承传统，开拓创新，主打“三鲜”，自成一派。有诗赞曰：
海味奇珍富泰沅，
独家秘技世代传，
独做凤尾蟹豆腐，
驰名江淮“海三鲜”。

射阳县祥龙豆腐坊位于射阳县合德镇工业集中区内，于 2008 年 9 月 23 日正式成立，2018 年 1 月在国家知识产权局申请并取得了“鹤乡御豆”、“品上御豆”商标的注册使用权，2019 年 10 月取得食品小作坊登记证。目前生产车间面积 2000m²、员工 12 人、2020 年度产值达 200 多万元。2021 年 2 月投资近 600 万元用于厂房扩建、生产设备技术改造扩大产能。主要产品：豆制品(豆腐、百叶、茶干等)，其主要以精选东北优质大豆为主要原料，以传统工艺、先进设备加工而成的“鹤乡御豆”、“品上御豆”豆制品，真正做到“豆腐嫩滑、百叶筋道、香干味美”。

射阳有句地方俗语：“鱼生火，肉生痰，青菜豆腐保平安。”豆腐，是老少咸宜、贫富皆食的佳肴。

中国人制作豆腐已有 2000 多年的历史。相传，西汉初年，汉高祖刘邦的孙子刘安，16 岁时承袭父亲封号为淮南王。刘安欲求长生不老之术，拜“八公”为师，在山中苦心炼丹修身。淮南一带盛产大豆，山民将豆浆作为饮料，刘安每天早晨也爱喝上一碗。一天，刘安端着碗一碗豆浆，在炉旁看炼丹出神，手一撒，豆浆泼到了炉旁供炼丹的一小块石膏上。不多时，那块石膏不见了，液体的豆浆变成了一摊白生生、嫩嘟嘟的东西。尝一尝鲜嫩细腻、美味无比。这就是后来的“豆腐”。

其实，射阳的“合德豆腐”早就声名远播。在县城大小菜市场都有数个豆腐摊，就连苏州、无锡、上海等大中城市的菜市场上，也以购买“合德豆腐”为时尚。合德豆腐讲究传统制作，色白、味香、筋道，素有“十里飘香引路人”之誉。而在合德星罗棋布的豆制品作坊中，规模大而名声响的当数“祥龙豆制品厂”。

刚过天命之年的祥龙豆制品厂负责人赵祥春，15 岁时就迷恋上了做豆腐。赵祥春的舅父高德元承祖业，“高家豆腐作坊”远近闻名，每天两作豆腐不消两个时辰，便放下了门前高挂半空的“豆腐幌”。高家的豆腐、卜页、茶干，闻起来清香扑鼻，吃起来满口滑爽，是十里八乡百姓餐桌上的首选。年幼时，赵祥春每到舅父家，就一头钻进作坊不肯离开。高德元见外甥如此痴迷做豆腐，便把高家祖传的工艺秘笈交口、手把手地传授给了他。

做豆腐看似简单，其实做好豆腐却大有文章。黄豆浸泡的时间、过滤纱布的粗细、烧浆掌握的火候、点卤需要的分量、压榨施用的力度……无一不与豆制品的口感、色彩、质地有关。而

这些细节分寸的把握只能靠领悟而无法言传。天资聪颖的赵祥春潜心学习，仔细琢磨，把高姓传统的豆腐、卜页、茶干制作技艺，掌握得炉火纯青。

19 岁时，赵祥春便在老家通洋港自立炉灶，开始了豆制品生产。不鸣则已，一鸣惊人，他制作的豆腐、卜页、茶干成为左邻右舍的抢手货。20 岁时，赵祥春在县城北侧的三角镇租借民房开起了“祥龙豆腐坊”，豆制品不仅在县城供不应求，就连盐城、滨海、阜宁等周边县市菜市场摊主也慕名前来订货。

2018 年，赵祥春投入 500 万元买下了合德工业园区一家近 900 平方米的厂房，建起了 2 座冷库，购置了十余台机械设备，开始了规模化生产。近四十年来，他始终坚守传统制作方式，关键环节依旧遵从古法，铁锅烧浆，盐卤结晶，由始至终用清澈甘冽的射阳河水制作，二十多道工序循序渐近，从不越矩。保证了豆制品的特有风味。用赵祥春的话说，做豆腐，更是做人品，做良心。纵使时光流逝，祥龙豆制品的口味从未改变。

豆腐，是射阳人春节的吉祥物。俗话说：“腊月二十五，家家磨豆腐。”“腐”是福、富的谐音。春节期间，射阳把“豆腐”叫作“陆富”，这是对未美好生活憧憬和向往。豆腐可以强身治病，明《草木纲目拾遗》云：“豆腐可清咽、动肠、解盐卤毒。”并指出：“豆腐煮粥食，可补虚亏”。清《随息居饮食谱》亦云：“豆腐可清肺补胃、润燥化痰。”现代研究表明，豆腐营养丰富，含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素，还含有糖类、植物油和丰富的优质蛋白，素有“植物肉”之美称。从中医的角度讲，适量吃些豆腐，不但可以增强新陈代谢的速度，而且可以补充丰富的优质蛋白，增强身体的免疫力。

做豆腐是一项十分辛苦的劳作，自古就有“世上只有三样苦，撑船打铁磨豆腐”的说法。为保证每天凌晨豆制品的供给，赵祥春一家人忙到深更半夜已成为常态，但他们乐在其中，从未想到过放弃。赵祥春的儿子赵福平已成为作坊的实际“掌门人”，他一边向父亲学习豆制品的传统技艺，一边根据现代人的口感爱好和服务模式进行创新。小赵表示，要把父亲这门手艺继承下来，传递下去，让这份乡味乡愁代代相继，赓续传承。

射阳县祥龙豆腐坊