

# 我市发布家装家居改造补贴政策

## 每户享受补贴额度最高30000元

本报讯（记者刘璐 吴霄云）近日，我市发布家装家居改造补贴政策，对个人消费者在我市公布的活动商家购买补贴范围内的产品，按照产品成交价的15%给予补贴，每户享受补贴额度最高30000元，活动时间为2024年10月25日起至2024年12月31日。

此次补贴范围涵盖智能家居类、旧房

装修和厨卫改造类、居家适老化改造类、家纺类，具体产品包括智能门锁、智能床（含智能床垫）、智能椅（含智能按摩椅、智能沙发）、智能开关（含智能插座）、智能音响（箱）、成品门窗、涂料、瓷砖、石材、木质地板、板材、墙板、墙布、墙纸、家具（含床架、床垫、沙发、茶几、桌子、椅子、柜类、全屋定制类）、吊顶（含龙骨）、灯具、卫浴洁具、洗

水槽、升降晾衣架、暖风机、被子、床上套件、枕芯、毯类、软床垫、家居服、窗帘、毛浴巾、席类、坐垫椅垫。

补贴政策实施期间，个人消费者到活动商家购买补贴范围内商品的，通过银联云闪付支付货款时，满足条件的即可按产品成交价的15%给予一次性立减补贴，完成支付并开具个人普通发票。消费者下单付款时需携

带个人有效身份证件、新旧房产证（或宅基地证、建房申请登记，新购房者可上传购房发票）等佐证材料原件，按付款页面提示输入相关信息。消费者在支付平台开通前完成支付且购买产品符合补贴标准的，采取事后申报的形式参与活动。

全市参与活动的门店正在持续更新中，具体名单可在南通商务微信公众号查询。

## 一起议出金点子，解决百姓烦恼事——北坎老街“商”出新容颜

“违建不再随便搭，路边店不再道上升，臭水不再满地流，老街整治后焕然一新，但是电动车乱停的问题依然存在……”15日12时，如东县长沙镇北坎村会议室内，一场别开生面的有事好商量活动正在进行。

北坎老街距今已有600多年历史，相传乡贤金莘郊自掏腰包，用砖头从南到北铺了一条砖街，从此，老街成为如东沿海海产品交易日益繁华的集镇。30年前，北坎老街扩容，增建了农民街，但是，沿街商户任意搭建、基础设施年久失修，成为居民的烦心事、村民的揪心事。

老街焕新，一头连着集镇发展，一头连着民生福祉。“近几年，我们兴村富民，打了翻身仗，年村营收入增加到200多万元，村两委计划拿出一部分资金整治老街，请县政协委员和村民代表一起协商。”北坎村党总支书记陆军说。

“既然村里有能力承担老街改造的资金，就要尽快上马，改造好了，村民得益。”如东县政协委员、中石油江苏液化天然气有限公司综合事务部主任汪世涛头炮一放，响起一片掌声。

议事的结果当场揭晓：不仅仅是马上干，还要干得漂亮。村干部起早贪黑，揣起袖子加油干，老街南北沿线67家店铺前自行搭建的店面统一拆除，重新安装门头，每个店家的广告牌统一制作更换；南北街主路坑坑洼洼的水泥路变成平坦的柏油路，两侧全部安装路灯；老街下水道统一进行清淤，更换雨水管网，原先的混凝土盖改成铸铁，告别路面积水。此外，今年10月下旬开始铺设消防管道，安装17个消防栓，把北坎老街消防安全的短板补齐。

“我们村干部要继续巩固整治成果，解决店外摊等问题。同时，加大奖惩力度，通过积分制评比、表彰诚信商户，让文明经营、爱护环境蔚然成风。”北坎村监委会主任韩晨说。

·杨李明 钱雨琴·

## 借势“东风”“联通”世界

（上接A1版）作为跨国合作园区的典范，苏锡通一直将进博会视为宝贵的交流与合作平台。园区团队在展会上与卡赫集团、Inno Real、TUV、ATB、Plansee等多家企业深入探讨多元化合作模式，最终促成与意大利cpo咨询公司的合作，将进一步拓宽园区吸引外资的渠道，加速产业国际化进程。

### 双向奔赴，成果满当当

作为洞察行业趋势、捕捉市场脉搏的重要平台，进博会已经成为南通企业引进尖端产品和服务、联通世界贸易的重要桥梁。

大生集团聚焦纺织主业，对进博会上涉及纺织品生产的企业颇有兴趣。经过对接洽谈，集团最终与新加坡奥兰公司现场签订了金额达600万美元的棉花进口协议，进一步加深和奥兰公司合作联系。“通过进博会，我们和全球参展企业深入交流，接触到许多先进技术和管理理念，受益匪浅。”大生集团相关负责人表示，将以这次进博会为契机，继续引进先进设备和服务，通过科技创新、产品升级不断提升企业核心竞争力，持续深化与境外客商的良好合作。

江苏智晏国际贸易有限公司是一家化工产品和石墨进出口企业，连续多年参加进博会。今年，他们将目光投向了技术装备和食品及农产品两大展区，紧跟市场新趋势，汲取前沿研发理念，成功与日本三菱商事签订采购协议，为企业的未来发展注入了新动力。

在南通交易团中，制造业领域的采购商占据了半壁江山，占比高达47%，技术装备、医疗器材及医药保健、消费品等展区都备受青睐。

远川（南通）科技产业有限公司着眼于建设中非家纺合作创新的高端纺织产业链基地，旨在以南通家纺城国际化拓展和非洲资源引入为两大着力点，搭建南通与非洲经贸常态化合作机制，从而实现合作共赢。公司负责人表示：“在非洲国家展馆中，我们发现了许多令人眼前一亮的纺织产品。这些发现为即将举办的‘2025年中非经贸博览会南通家纺交易会’筛选了多个潜力项目，也将进一步推动南通家纺行业的国际化进程，助推南通高端家纺产业链向海外延伸，打造具有影响力的中非家纺合作创新产业集群，为全球纺织产业的可持续发展提供新思路，注入新能量。”

和衷共济，和合共生。通过进博会，南通与世界形成更紧密的深度互动，为南通产业的壮大与升级带来更多强有力的支撑。

本报记者 刘璐 吴霄云

## 炒制自动化、电商新宠儿——

# 小小麻虾酱 走俏大市场

一勺入口，鲜美与微麻交织，回味无穷。“好菜一桌，不如麻虾一啖”，在很多海安人的味蕾记忆中，麻虾酱无疑是餐桌上不可或缺的美味。

近段时间，正值麻虾（又名糠虾）丰收季。传统的麻虾酱是由手炒制，而自动化设备和高温杀菌技术，不仅大大延长了其保质期，更让这一地方美味得以通过电商平台走向全国，从昔日偏安一隅的“芝麻粒”成为如今添鲜各地餐桌的珍馐。

### 滋味独特，更多食客爱上麻虾酱

凌晨2点半，海安市李堡镇常年从事捕捞麻虾工作的吴德宏开着小船，带着网布下河，待安装好捕捞船、穿戴好救生衣后，挂浆机“突突突”的声音逐渐远去。不一会，一网网麻虾便捞上了船。

3时许，挑拣、淘洗、沥水……海安仲秋食品加工厂负责人姜仲秋躬身弯腰，反复淘洗着当天新收的80斤麻虾，如芝麻大小的麻虾在编织紧密的筛子里密如星斗、团团簇簇。热油、炸姜葱、倒虾、放豆瓣酱，一气呵成。只需1个小时，一锅热气腾腾、香气逼人的原味麻虾酱就做好了。姜仲秋凭借8年的纯手工熬制经验，将河水里这些不出名的“芝麻粒”变为舌尖上的“软黄金”。

麻虾是纯野生、靠天赐的珍馐，对生存水质要求极高，目前大多见于海安、东台等城市周围的河流水系里。因其出水即不能

活，故必须在凌晨捕捞，3小时内售卖或处理完，否则就会变质、融烂。

对于很多“会吃”的食客来说，麻虾酱鲜咸、油润，拌面、就着馒头吃都是上等的佳品。而对土生土长的海安人来说，一声悠长的“卖麻虾咯”就能瞬间将味蕾记忆拉回儿时。

“小时候住在村里，一有卖麻虾的，奶奶就会买上一勺，回去油炸再放一些豆瓣酱，别提有多香了！”在上海工作的陈女士说，儿时的记忆里满是麻虾酱的鲜香，现在每次回老家都会捎上几瓶，中西结合抹吐司吃也很美味。

海安虾一站食品厂麻虾酱的口味“掌舵人”林爱军和妻子唐海霞从事酱料制作已有多多年。2016年，两人将这一美食做成规模量产的产品，并于2018年注册了“虾一站”品牌。“目前有2瓶装和6瓶装的售卖规格，抖音上单价22元一瓶，2瓶起买就能江浙沪皖包邮。”

2021年，在原味、鲜辣口味的基础上，林爱军又研发出年轻人较为喜欢的藤椒口味，开启分众化销售模式。“网店的客人大多是回头客，大家最喜欢的吃法还是拌面吃。我们创新的重点是不断丰富麻虾酱的食用方式，比如夹饼吃、用作火锅调料等，留住这些食客的心。”

### 古酿新艺，小作坊走向产业化

麻虾富含蛋白质以及钙、锌等微量元素，营养价值丰富，加工成麻虾酱就是一道鲜美的佐料。如何在本就“高分”的食材上做出新意？

在林爱军看来，要想麻虾酱口味好，一是原材料要新鲜，二是在烹饪时要用小火熬制，时刻做好温度和速度监测。“我们家的麻虾酱会将麻虾的水分控制在40%左右，这时候的麻虾不仅不会干瘪还特有嚼劲。”

姜仲秋十年如一日的熬制手艺让麻虾迸发出最原始的地方乡土气息，而机器的“入局”则让批量生产成为可能。

在油温230度时加入姜葱爆香，再用小火慢煎炸一个小时候左右，就能将之晾凉放入自动化装瓶机内。同时，装瓶机内设有自动

搅拌器，可以统一设置流速和时长，让酱料入口丝滑、尽享绵香。“虾一站”购人的半自动熬制机将多年从事麻虾酱的老师傅从单调重复的手法中解放出来：只要在机器上设置好时间温度，人在一旁站着就能轻松“点石成金”。

此外，麻虾酱里面没有任何防腐剂，送入真空装瓶机后还要经过杀菌程序。高温杀菌技术的引进不仅让“虾一站”的麻虾酱赏味期由3个月延长到12个月，也让麻虾酱的产业化、规模化成为可能。“每到年底，人在海安的外地老板都会提前预订，带回去作为特产，假期里不少公司也会来订购，分发给客户和员工。”林爱军说。

### 引虾入“网”，传统美味走俏线上

“高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式……”在“虾一站”的抖音账号里，从熬制过程到销售路径，时兴、有趣的视频满屏皆是。“9日，我们意外刷到了和内蒙古互换特产的博主在测评我们的麻虾酱，评论区都在问链接，女儿就顺势将账号推荐了出去。”唐海霞说，短短两天，“虾一站”的麻虾酱就远销海南、内蒙古、四川等地。

在唐海霞看来，用麻虾酱“换礼”内蒙古美食测评博主引发的网络热度是机遇，抓住机遇打开销路，提升销量更为重要。“我们需要趁热打铁，将海安的麻虾酱品牌一起推出去，形成规模效应。”她说，未来一方面会持续把控品质，通过营销和宣传打开销路，另一方面，多关注消费者的需求，比如研发更多与麻虾酱相关的速食食品等。

除了“虾一站”，海安各个麻虾酱品牌都在熬制技术、品牌推广上不断“抢占先机”。“李麻虾”将麻虾酱卖进了全国各大商超；“麻虾奶奶”缪春香添置了排风、排水设备，让乡村里的小加工部俨然有了大工厂的模样……据统计，目前海安不含农户自制直接销售的、纳入生产许可的麻虾酱企业有3家，作坊企业10余家。去年市场年销售额达8500万元，带动了渔民捕捞、食品供应链企业、包装企业、物流企业的蓬勃发展。

本报记者 王颖 卢兆欣



## 为孩子打开一扇认识世界的窗口

# 订晚报——油墨香，文化



也许你会问，手机附体的时代，为什么还要订《江海晚报》？我们的回答很简单：为孩子订份晚报！油墨香，文化味。如今近视率高得惊人，你放心让孩子用电子产品吗？但孩子需要认识世界，通过报纸这个窗口，可以知晓身边事和天下事，可以获得各种有趣实用的知识。他们的作文还有机会在晚报上发表，那将是少儿时期最美好的收获。订份报纸，让铅字墨香伴随成长！



聚焦



成长周刊



文化周刊



通通拍

### 小贴士

试卷上的难题，答案很可能就在新闻里。

聚焦  
城事  
服务  
热线  
深读

成长周刊  
文化周刊  
晚晴周刊  
健康周刊

欢迎订阅  
**江海晚报**  
全年定价  
**300元**

2025年报纸征订  
火热进行中



扫码订阅



**85529910**  
**85118867**