

“不管是红印双吉,还是白印双吉 王源吉的历史都应该被认真挖掘和放大” 无锡工业史“活化石”欲寻新展示地



王源吉红印双吉的牌子

昨天,文史爱好者杜晓明带着他采访的王源吉冶坊口述资料到无锡市图书馆历史文献中心请教。工作人员孟明峰看到这沓材料眼前一亮,随即联系了王源吉第四代传人、王源吉冶坊有限公司董事长王青青。半小时后,王青青赶到市图书馆,拿到口述资料的她连说“非常感谢”。眼下,王青青正在全面搜集、整理王源吉冶坊的历史,同时也在寻找新的展示场所,让王源吉这一无锡工业发展史的“活化石”能更好地“活”下去。



青少年参观位于惠山区文化馆的王源吉冶坊展厅

文史爱好者挖出“双吉”牌新说法

王源吉是中国铸铁锅行业的一面旗帜,其前身可追溯至1641年开创的“曹氏冶坊”,以及创建于清代顺治年间(1644年-1661年)的“吴永昌冶坊”。1837年清政府颁发文件,企业定名为“王源吉冶坊”,坊址在无锡

南门羊腰湾,成为江南最早的官炉,专门铸造双吉(吉)牌铁锅。铁锅以轻薄光滑、耐强火不爆裂、经久耐用而著称,享誉大江南北。

百余年来,王源吉的所有制关系几度变更,但企业延续至

今,成为无锡现存年份最久的“老字号”之一。“其实,王源吉最早的牌子是白印双吉。”无锡文史爱好者杜晓明是堰桥人,而1863年,王源吉冶坊曾落脚无锡堰桥镇。在堰桥当地,流传着关于王源吉的不少轶事。

422件王源吉档案浓缩无锡工业史

王青青觉得杜晓明提供的资料很有价值。她说,关于王源吉双吉的牌子,他们企业较为认可的是为了纪念冶坊初创业者吴永昌。“正由于吴永昌冶坊与曹氏冶坊有过长达180多年的合作,才有了后来的王源吉冶坊。”王青青介绍,王源吉红印双吉牌的设计运用了饕餮纹,设计理念是将吴永昌的“吴”字倒过来,进行变形,双吉的上方是冶坊屋檐,而将两个“吴”字设计成手牵手,也是象征着最早的股份制

企业。王青青表示,现今的双吉牌虽是红印,但双吉二字仍是白色,而双吉牌的来历虽有不同版本,但每个版本都有它流传和存在的价值,都应被记录在册。

从无锡市档案史志馆了解到,该馆保存的王源吉冶坊档案共计422件,自道光年间开始至民国时期,纵贯百余年。内容涉及王源吉冶坊开办证照、旧锅废铁销售合同、护照、海关税单、交纳税证、营业税收据、产品宣传单

及官府告示等,较为全面地反映了无锡地区制铁冶炼业的发展过程,尤其是王源吉冶坊各历史时期的税单保存齐全,较为罕见。该馆相关负责人表示,这批档案对于研究王源吉冶坊历史乃至无锡制铁冶炼业的发展具有重要意义。在这批档案中看到,一件“王源吉冶坊产品宣传单”上清楚写着“白印双吉牌 信用久昭著”,这也进一步印证了民间关于王源吉白印双吉牌的说法。

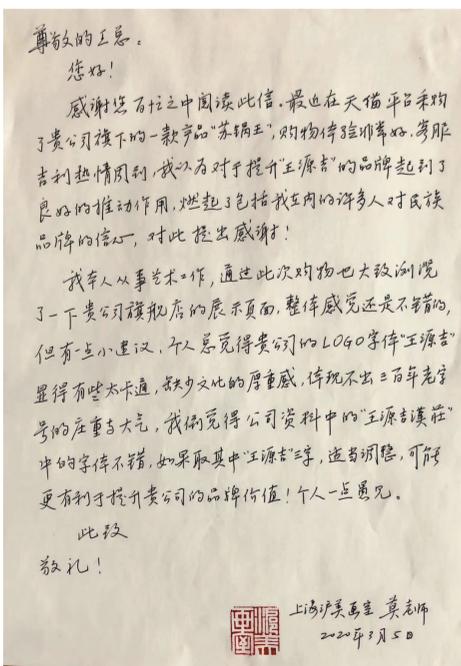
场馆面临拆迁希望有合适展示地

在一个多世纪的漫长岁月里,王源吉冶坊历经沧桑,曾一度迁至外地发展,但它的根在无锡。2017年,王源吉重回无锡,但生产基地仍在外地,而回到无锡的目的之一,就是延续王源吉的历史,讲好无锡这一工业“活化石”的故事。作为王源吉冶坊的传人,王青青致力收集王源吉冶坊的史料。她发现,王源吉冶坊在清朝时就有了知识产权的意识;还走出无锡在南通、常州、汉口等地发展过……王青青在公司专门成立了一个部门负责史料的整理与利用。地铁1号线堰桥站旁的惠山区文化馆内,

有间王源吉的展厅,展示着铁锅从车间到灶台的生产技艺以及生产设备。

眼下,惠山区文化馆面临拆迁,加上这处展厅场地有限,王青青也在寻找适合展示、展演,同时也符合王源吉手工业文化气质的场所。王青青保存着清代流传下来的101块铁锅模板。她希望能有一处场地将这些模板以及王源吉丰富的档案内容、民间轶事进行系统展示,并由工人现场演示古法制锅工艺。王源吉双吉牌铁锅在全国甚至海外都有粉丝,这也是王青青想要讲好王源吉故事的巨大动力。

(晚报记者 张月)



上海客户写给王源吉冶坊的信

停止活禽交易后—— 锡城新添冰鲜禽 批发交易市场

本报讯 昨获悉,朝阳农贸市场开售冰鲜禽产品,朝阳到家平台同步上线。

停止活禽交易后,朝阳农产品家禽市场主动转变原来家禽现挑活杀的供应方式,向冰鲜禽交易转型。市场对家禽区经营场所进行全面升级改造,以大力配合冰鲜禽的中转与储存,目前已建立22个冷库,按序编号,一商一号,占地面积约770平方米。冰鲜禽进场销售后,实行24小时全天候营业制。同时,市场严格遵守索证索票制度,光禽进场必须提供屠宰厂家的营业执照、食品经营许可证或生产许可证等有效票证,同时必须按照市场规范做好场地、库房的消毒工作。市场相关负责人表示,目前市场供应草鸡、童子鸡、公鸡、麻鸡、罗氏鸡、鸭、鹅、鸽子等十几个冰鲜禽品种,产地以辽宁、河北、安徽以及省内的苏北、常州等地为主,昨天市场冰鲜禽批发均价为15.95元/公斤。

记者了解到,冰鲜禽产品在出售前均需经过检验检疫、放血、脱毛、预冷、包装、入库、速运等流程。朝阳市场相关负责人阎女士介绍,冰鲜鸡肉中重要的营养成分如蛋白质、矿物质、维生素等几乎不会损失,且冰鲜鸡未经冻结无须解冻,不会产生营养流失。更重要的是,冰鲜鸡在冷链状态下能在肉体表面形成一层干燥膜,减缓肉体水分挥发。因此,保质期内的冰鲜鸡肉色泽鲜艳,肌红蛋白不会褐变,肉质更为柔软,口感更为鲜嫩。

据悉,开市一星期内,市场冰鲜禽成交量近15万羽。截至4月13日,市场成交量达1062吨。

(金怡伊)

水果市场进出口 今起有变动

本报讯 今起朝阳农产品水果市场进行部分屋面翻新工程,市场进出口门禁因此有所变动。

据了解,屋面翻新工程旨在进一步改善购物环境、提升购物体验。此次翻新的屋面为市场内的1号棚和2号棚,工期预计70天。翻新工程分阶段进行,首先翻新的2号棚将按照由东向西的方向进行翻新,原棚内的菠萝、凤梨、苹果、麒麟西瓜等产品仓位和精品柜车将分别就近归并。进出口门禁也有所改变。水果市场2号棚东通道封闭,锡澄路1号门两个出口全部开放,江海路2号门开放。水果市场重车在锡澄路3号门中停车场过磅,空车在锡澄路1号门称重“回皮”。

市场方面提醒,虽然翻新部分设有围挡,消费者进出市场购买时仍需主动避让,确保人身安全。同时,施工期间市场内停车位较为紧张,大型购货车辆尽量停至中停车场,面包车等小型车辆可停放至南库三楼。

(天易)