



传递浓浓年味,洋溢喜庆氛围

# 镇江再迎“开门红”巨幅春联

京江晚报讯 昨天上午,“城门挂春联 江苏开门红”第三次走进镇江、第一次走进丹徒。随着仪式的正式启动,由央视《中国诗词大会》总顾问钟振振创作,江苏省书法家协会副主席金丹书写的6米巨幅春联,亮相中国米芾书法公园。新华日报社副总编辑、江苏中江网传媒股份有限公司董事长、总编辑陆峰,市委常委、宣传

部部长、统战部部长孙晓南,市政协副主席张红娣出席揭牌仪式。“城门挂春联 江苏开门红”是由新华报业传媒集团连续五年在全省举办的文旅融合大型跨界民俗活动,全省13个市联动,已连续5年成功举办,2019年入选中宣部传承弘扬优秀传统文化主要活动。镇江地区活动由中共江苏省委宣传部指导,新华报业传

媒集团、学习强国江苏学习平台主办。陆峰介绍,“城门挂春联 江苏开门红”活动不仅传承保护优秀传统文化,也是用实际行动保护文化遗产,是树立文化自信的有效探索。他说:“镇江已连续三年举办城门挂春联活动,这一传统文化的时代表达,彰显了镇江人民对新年的美好祝福与期待。”

孙晓南表示,近年来,镇江市高度重视“书法之城”建设,建成米芾书法公园,实施焦山碑刻博物馆展陈提升工程,连续举办“全国大字书法艺术展”“米芾杯”国际青少年书法大赛,推进书法进校园、进课堂,书法已成为镇江文化的一个闪亮标识。据了解,当天上午同时,由中华诗词学会理事蒋光年创作,江

苏省书法家协会副主席王伟林书写的10米巨幅春联,在千年历史文化街区西津渡也揭开神秘面纱。

揭牌仪式结束后,丹徒区文联还邀请了多名书法爱好者现场铺纸研墨、即席挥毫,争相提笔创作春联,并赠予现场的市民们。(马彦如)

## 从舌尖上的体验到高颜值健康餐饮 “外来妹”王娟见“镇”就餐理念变化

民以食为天,餐饮业是最贴近民生的行业。一个外乡人,从对餐饮什么都不懂,到成为本地一家知名餐饮企业的董事长,王娟与家人一起,将一家只有七八张桌子的小饭店,开到有七八十张桌子的大饭店;从一家店,开到七家店,还有两家加盟店;从正餐到早茶,从中餐到西餐。近20年的时间,自强不息的她目睹了镇江餐饮行业发展的历程,见证了市民生活水平和就餐理念的变化。

### 餐饮从吃饱 逐渐变为吃特色

2000年,18周岁的王娟高中毕业后,从淮安涟水来到镇江投奔亲戚,进入一家酒业公司从事酒类促销工作,2003年,她来到位于当时的渔业乡的毕士荣江鲜酒店工作。

那时的毕士荣只有不到两百平方米,一共摆放了七八张桌子。因为学历相对比同事们高,老板让王娟在吧台负责收银。刚到饭店时,她的月工资是500元。

当时,在和平路街道江南桥至引航道渡口间一条长约1公里的道路上,开了几十家以江鲜为特色的饭店,生意火爆,是名副其实的江鲜一条街。“这条街沿线可热闹了,每天晚上来迟一点都找不到停车位。”

这些江鲜店的掌勺者,多是当地烧得一手“好鱼”的渔民。王娟认为,那个年代江鲜店之所以火爆,是因为市民对饮食的需求已不单纯是吃饱,而是有了特色和口味的追求。

2005年,勤劳能干、性格温和的王娟嫁给毕士荣的儿子毕新军,成为毕士荣家庭成员之一。

随着2008年镇江北部滨水区建设的启动,江鲜一条街列入了搬迁范围。毕士荣江鲜酒店也随之迁出,江鲜一条街辉煌不再。2010年,毕士荣江鲜馆在金山公园斜对面的中山北路顶端重新开了一家大型酒店,五层营业面积达

3000余平方米,除了可容纳36张餐桌的宴会大厅,还有32个包厢。

2012年12月,王娟和爱人毕新军接手酒店,转型定位大众餐饮消费。打造特色早茶,开适合年轻人消费的西餐店,将生意越做越大,越做越红火。

在镇江近20年,王娟亲眼看到镇江一点一滴的发展变化。她记得,2000年初刚刚来到渔业乡时,“灰尘满天,路也不平整,渔民住的是自建的低矮的平房。现在那里跟金山湖风景区相连接,变得像美丽的花园一样”。渔民们的生活条件也得到极大改善,她许多当年的邻居都住上高楼大厦。“我的一个好朋友,原来一家5口住在两间平房里,现在住在滨江花城三室一厅的电梯房,家里还买了汽车。”

### 开早茶店 引领餐饮新时尚

记得刚刚接手酒店,怎样摆脱困境,做出属于自己的事业,成为王娟和爱人毕新军思考的问题。经过市场调研,他们发现早茶市场很大,“人们常说,早餐要吃得像皇帝一样好。”可镇江市场上的早餐基本以面条店和早摊位为主,品种单一,环境简陋。不少上班族的早饭更省事,一杯牛奶加几片面包就对付过去。

2013年,毕士荣店推出早茶,并将之命名为“金山早茶”。镇江人喜欢吃面条,金山早茶发挥自己的江鲜特色,研制出鱼汤面,营养又鲜美,加上肴肉、干丝、汤包、烧卖等各式点心。一碗鱼汤面10元钱,人均消费三四十元就能吃饱吃好。

“消费者也是需要引导的。”早茶开始生意并不是很好,随着消费理念的转变,慢慢受到市民的追捧,“特别是周末的早晨,带着家人,或与朋友相约一起到店来吃早茶的市民越来越多。”王娟认为,早茶的兴起,是餐饮业一个新的增长点,同时也极大地

丰富了市民的生活。早茶消费人群中不仅有年轻人,更多的是老年朋友,在早茶店相约,吃吃早茶,聊家长里短,已经成为他们的一种生活方式。金山早茶从一家开到了七家店,还开到了昆山、丹阳,几乎家家生意火爆。

### 大众化餐饮 消费市场空前繁荣

谈起今后的打算,王娟说,缩小中餐规模,定位大众消费是总体趋势,“现在做餐饮不再求大求人脉关系,而是要服务以老百姓为主力消费人群的大众群体。”他们在“吃饱”的同时,对“吃好”的意愿非常强烈。

伴随着时代的脚步,市民的饮食品质、就餐方式也都发生着巨大的变化。“跟过去相比,客人的口味在变”,王娟说:“过去重口味,红烧的菜肴多,现在要少油少盐,清蒸白灼多。”过去饭店菜单以荤菜为主,现在更讲究营养均衡。“顾客追求和崇尚健康、绿色的饮食习惯,健康餐饮才是当今餐饮最大的竞争点。”王娟说。

而以80后、90后为主体的消费者,他们对餐饮的要求已不仅是口味,而是体验感的提升,“具体要求就是店内环境颜值高,菜肴摆盘漂亮,适合传播。”王娟笑着说:“他们喜欢拍照发图晒朋友圈,不上相的环境和菜品,不适合发图。”

近年来,餐饮业发展更是迎来多项政策利好。对此,王娟深有体会,针对餐饮企业税费负担过重等问题,2016年,国家发改委、中国人民银行先后两次调整银行卡刷卡手续费,商户刷卡手续费降低50%至60%。“餐饮业还被纳入‘营改增’试点,减轻了我们企业的税负。”(记者 马彦如)



王娟和毕书玮 照片由受访者提供

### 妈妈教我学会感恩

文/毕书玮(作者为王娟儿子)

勤劳是中华民族的传统美德,妈妈常对我说,我们今天的幸福生活是祖祖辈辈通过他们的辛勤劳动所创造的丰硕果实。她教育我要感恩我的爷爷奶奶、外公外婆,感恩爸爸妈妈。因为有了他们,才有了我今天幸福的生活。

平时待人处事,妈妈都是和言细语,从不与人发生争执,我们的家庭温馨、和谐、融洽。妈妈常说,家和万事兴,小家庭幸福才能令大家族兴旺,大家族和谐更加能滋养每个小家庭。妈妈孝顺,妈妈对我的老奶奶(曾祖母)特别好,常抽空回家陪她说话,给她买营养品,还给她买衣服。

对待店里的员工,妈妈就跟对待自己家亲人一样,她说,没有这些每天付出辛勤劳动的员工,就没有饭店的好生意。员工家里有困难,妈妈都会主动帮忙。

妈妈的老家在淮安涟水,从小我的外公外婆就注重家风,家教严格。外公认为,家风家教传承延续,才是家庭幸福的源头。

我的妈妈还是一位有担当的女士,不仅是家庭的主心骨,更是企业的顶梁柱。家里家外无论发生“再大的事”,妈妈总能微笑着面对。从小妈妈就教我要做个有爱心的孩子,把吃零食、玩具,还有过年的压岁钱存起来帮助那些有困难的小朋友。

她的言传身教让我懂得,男子汉就要顶天立地敢于拼搏敢于担当。因为我还只是一名学生,妈妈告诉我,感恩父母,回报父母,并不需要我为他们做什么惊天动地的事,我哪怕只给他们一句简单的问候,一个温暖的微笑,一句关切的话语……都会让他们感到快乐和幸福。

## 镇江少儿春晚 精彩上演

京江晚报讯 昨天,2020年镇江少儿春节联欢晚会在江苏大学体育馆精彩上演。

整场晚会分为《家国在我心》和《奔向新时代》两个篇章,来自全市10余所小学、幼儿园,约50家艺术教育基地的近2000名优秀小演员与央视电影频道主持人蒋小涵同台演出,通过舞蹈、声乐、器乐、朗诵、戏剧等艺术表演形式,颂赞祖国,放飞梦想,献上一场精彩纷呈的新春盛宴。

值得一提的是,此次少儿春晚,主办方特邀到国家级导演祝玉峰任总导演,在节目创排、合成、音乐、舞美等各方面都进行了提档升级。

作为晚会的亮点,我市的小演员和来自玉树的小朋友手牵手,共同演绎了感人至深的《当格桑花遇到杜鹃花》,获得观众认可,掌声经久不息。

一直以来,镇江少儿春晚都以关爱儿童成长为价值导向,积极传递“镇”能量。在组委会的努力推动下,多所参与少儿春晚的院校、机构与公益组织“格桑花西部助学镇江工作站”达成合作,成立镇江探索营艺术助学基地,为玉树的贫困儿童提供艺术助学服务,献上一片爱心,也为本届少儿春晚留下了浓墨重彩的一笔。

市领导王萍、潘早云、张红娣,以及市委宣传部、市教育局等相关部门人员出席并观看晚会。

(宋田雯 杨冷)

