

『创意写作 全城接力』第十二季获奖名单揭晓

本报讯(竺伟 吴韵晗)人间烟火,最抚人心。人生在世,不可辜负的,唯有爱和美食。一年四季,您最喜欢的美食究竟是什么?“创意写作 全城接力”第十二季于8月8日火热启动,8月26日圆满结束,共138篇投稿被选用。

经过专家评审,选出入围作品共55件,进行网络投票后,最终评选出“最具共情奖”一二三等奖作品35件。现刊出一等奖作品,以飨读者。

一等奖

1. 非遗美食“百花酒焖肉”
(作者:一览众山小)
2. 宝堰面,南乡人一道永远绕不开的美食!
(作者:李国平)
3. 说说我家的小刀面
(作者:义根)
4. 那一茶缸干拌面
(作者:卞美岗)
5. 本色本味京江饺
(作者:宦晓)

镇江美食赞序

□ 叶馨

城称铁瓮,邑号朱方。亘古易过,潜踪谁藏。九省通衢光耀,三山领秀文章。黑塔酿醋,萌中华醴之本源;宜侯矢簋,开吾邑食之发祥。吴头楚尾,领江山之盛宴;海角天涯,括西津之廩仓。北府谈兵,酒曰清酌之咏;长江作赋,水是浩歌之觞。

江天一览,清圣祖之留迹;城市山林,米海岳之昭彰。曩昔先民炊爨作食,上灶燃薪;今朝吾辈气指为馐,下单馆堂。千载遗音,瘞鹤慨寥天之志;昭代焕彩,祥龙创万世之彊。道以文载,美因名扬。色岂目炫,欲惟甘芳。日月瑰丽,乾坤鸾翔。

于是莺歌燕舞,花气茗香。胜友如云,高朋满场。杯盏当路,月华衣裳。尊开醉眼,情娱欢畅。语若悬河肆流,心如纵辔无疆。洋洋乎喜气,浩浩乎流光。

或曰:镇江美食,天下尊王。一水横陈,享誉八荒。集江海之元气,汇山川之灵霜。拢九州之罗列,蕴四海之苍茫。是时筵开珍馐,沸喧巷旁。朝莫营市,往来徜徉。朱兆怀设糟坊于微名,张嫂子掷锅盖于惊惶。前人栽树,后人乘凉。时序更迭,天下兴亡。伊共和之初肇,尝百家之羹汤。播着肉之醇美,味汤包之蟹黄。奇秧草之秀发,宝河豚之沧浪。观南山之胜境,品东乡之羔羊。发前人之未省,执时代之优航。舌尖中国,食在镇江。

诗曰:

岸柳因风动,
层波鼓棹来。
浮云争自返,
绮梦入金台。

非遗美食“百花酒焖肉”

□ 一览众山小

以北宋文豪苏东坡名字为菜名的一道名菜“东坡肉”,相传与我今天要分享的镇江非遗美食——“百花酒焖肉”颇有渊源。两者相比,我认为“百花酒焖肉”更胜一筹。对其追根溯源的话,其首创者当是东坡先生的方外好友佛印禅师。与东坡交好时,佛印为镇江金山寺主持。

如君所知,百花酒亦为镇江名酒,传承越千年。曾在南洋劝业会上获得银奖。用它来焖肉做菜,可谓是绿叶配红花,相得益彰了。有东坡之名句可佐证:远公沽酒饮陶潜,佛印烧猪待子瞻。采得百花成蜜后,不知辛苦为谁甜?

“百花酒焖肉”是镇江非遗传承项目。我之好友居广明先生是其制作技艺的传承人,其乃镇江餐饮业泰斗潘镇平老先生的嫡传弟子,烧得一手淮扬本帮好菜,尤以“百花酒焖肉”技艺独特,不愧中国烹饪大师、乡土人才之美誉。我非常喜欢吃“百花酒焖

肉”,可谓百吃不厌。说起做法,广明先生直说一言难尽。与之交谈后我得出以下几点:

1. 取料精致。2. 烤制讲究。
3. 浸洗认真。4. 品型方正。5. 花纹简洁。6. 煮具为砂锅、且必须用竹算垫底。7. 佐料用量拿捏准

确。8. 用火谨慎,旺、中、小火应恰到好处。9. 盛器典雅,敛藏古韵。

看官如若与我一般为吃货的话,尽可到寿邱街“明广居品鉴馆”大快朵颐,一了心愿。



百花酒焖肉 居广明 摄

宝堰面,南乡人一道永远绕不开的美食!

□ 李国平

三国时期的东吴赤乌八年(公元245年)八月,孙权在宝堰的一锹,诞生了近两千年前的东吴运河——“破岗渎”,打通了南京秦淮河到宝堰通济河直至下游太湖。公元987年,宝堰丁角与东乡丹徒、大港并称北宋时期三



宝堰面 朗妈 摄

大集镇。清乾隆年间形成宝堰集镇,宝堰美食之一的宝堰面(干拌面)也渐渐形成特色。

宝堰面与米饭,馒头包子等并称千家万户和各大饭店酒楼餐桌上的“主食”,而长久以来,除了米饭,面条是宝堰群众生活当中不可缺少的重要粮食。宝堰面也称干拌面,在长期的演变中,从最初的填饱肚子单一制作工艺,提升到现在生活中一种复杂工艺美食,千百年来宝堰干拌面的演变,见证了人们从苦难的岁月发展到现在生活富裕的时代。宝堰干拌面这道美食的历史发展,早已成了老百姓心目当中根深蒂固的饮

食文化,代代相传。

早在1938年夏,抗战时期的陈毅司令员率领新四军第一支队进驻宝堰时,也经常品尝宝堰干拌面。有一次,陈毅司令员品尝了宝堰干拌面之后赞不绝口,他的原话是:“端到桌上、香气扑鼻,吃在嘴里、油而不腻,品尝之后、回味无穷,确实甲于他地。”陈毅的这段原话记载于宝堰镇志。

截止到2023年4月,古镇宝堰镇已经成功举办了七届美食生活节,每一届都精彩纷呈,每一届都有地方特色美食,但是宝堰镇政府在每一届的美食节上都隆重推介宝堰面。

说说我家的小刀面

□ 义根

镇江的美食可以说是名扬大江南北,什么肴肉、汤包、京江饺、草鞋底……,红案白案均很有特色和名气,但是最受人们喜爱和大众化的仍是传统小吃——小刀面(现在叫锅盖面)。

说起小刀面,我家祖上是镇江正宗的小刀面手艺人之一,经营小刀面可追溯到上世纪二三十年代,可惜到了我们这一代,把这珍贵的传统手艺给弄丢了,倍感遗憾。

记得小时候,母亲为了全家人的生计,天不亮就早早地起身操弄灶台,点火生炉子,等灶台上的事忙得差不多了,就着手加工小刀面。只见母亲往一口大面缸里倒入二三十斤面粉,加入少许稀释了的食用碱水与其搅拌,然后再用力反复揉和,直至形成一定硬度的面团。紧接着就是跳面,用杠杆原理把面团碾扁压实挤出气泡,经过较长时间跳压,这时候的面既实在又板扎,为下步

操作夯实了基础。随后是擀面,这可是力气活,也是面条制作中最为关键的一道工序,只见母亲手握一根近二米的擀面杖,通过反复多次碾压前后卷动,由最先卷起的二三层,逐步裹卷成了三四十层桶形布状薄薄的面皮,这时候小刀面的雏形基本出来了。最后一道工序是切面,就是把擀好的面一沓一沓的垒起来,垒成宝塔状即可,然后根据食客需要用特制的刀具,切成细面和宽面,至此小刀面制作完成。此时正好沿口直径有七十厘米宽的锅里的水也开了,早市按时准点开张了。

这里需要强调的是制作小刀面,一定要用小粉(淀粉的一种),用小粉一是面和面之间不粘连,二是起筋道,经过揉跳的面条,外面再包着一层小粉能不筋道吗!三是用配制的食用碱水和面,下出来后老远就能闻到小刀面散发的诱人的香味。

另外,酱油是要熬制的,熬制酱油是为了把酱油里的生水焯

掉,在熬制过程中加点糖,放入一定数量的虾子,再放点起香的大叶子,为的是汤料的鲜美。如今浇头五花八门,什么肉丝,长鱼丝,腰花,肥肠,牛肉,狮子头,小炒什么的,目的是一致的,都是为了增加小刀面的鲜美可口。

孩提时,每天早上吃上一碗母亲加工的小刀面,然后背上书包去学堂,是多么幸福的一件事情。母亲为一家人的生计起早贪黑的身影至今历历在目,其制作的小刀面是我一生难以忘怀的美味。



小刀面的制作 华哥 摄