

松子头遗址藏在沁园小区里的「神秘」

古代遗址是不可移动文物的一个重要类别,蕴含着重要的历史信息,很是神秘。而令人意外的是,位于润州区的万科沁园小区内,就有一处——松子头遗址!松子头遗址就在小区居民活动的公共绿地旁边,不显山不露水,保护得非常完整。

近日,记者来到万科沁园小区寻找松子头遗址,远远地就能看到高处一个圆形的绿化。在其周围和附近,孩童在大人的看护下在绿地上撒欢,松子头遗址旁边的长凳上三三两两的人坐着聊天。“你看这里,这个是商周时期的,有年头了。”沁园业主张先生很热情地指着一块石碑介绍。记者看到,石碑上载明:松子头遗址(商周)镇江市人民政府二〇一四年九月公布;镇江市文物局二〇一五年五月立。

记者查阅资料了解到,松子头遗址是一处镇江土著文化不断吸收周边先进文明,最后在西周中原文化的影响和主导下走向吴文化的典型遗址。镇江先民在该处居住、生产、生活,时间跨度达1000多年。遗址堆积深厚,遗存丰富,是研究镇江地域文明及吴文化起源的一处重要遗址。

松子头遗址为一高出周围数米的台地,形状不规则,东西长约120米,南北宽约60米,其顶部南边平坦,北边呈斜坡状,最高处高出地面约5米。

另外,据《润州区志》第三章“文物古迹”记载:“松子头遗址位于本区蒋乔乡袁家檀山村,遗址东西长约120米,南北长约60米,突出地面约5米,顶平坦,遗址布满灰土,系新石器时代至商周、春秋时代先民居住地。遗址处,发现遗物有石斧、红砂陶、黑皮磨光陶、几何印纹软陶和硬陶器残片等。”

“我们这个小区背靠龙脉路,面朝凤凰山路,这里又是古人生活居住的地方,住在这里感觉不错。”过往居民乐呵呵地说。

如果你也对神秘的松子头遗址感兴趣,不妨就去沁园走一走,看一看。

(朱美娜 文/图/视频)



我的私房菜

绝配! 螺蛳肉丁河虾胡椒酱搭白粥



位于扬中的“养味小吃”店里有一个好吃的小菜——螺蛳肉丁河虾胡椒酱。这是一道很接地气的小菜,配上浓稠的白粥,永远吃不厌。

资深吃客曹先生介绍,食材包括螺蛳肉、瘦肉丁、河虾、毛豆、豆干、豇豆、茭白、蘑菇。“最重要的是食材要新鲜干净。”曹先生告诉记者,老板娘每天跑到菜场上挑选乡下爷爷奶奶篮子里现剥的毛豆。另外要注意的是,螺蛳肉要用盐腌一下并多次漂洗,要干净清新无异味;虾子必须是活虾,买的时候挑选好;肉则是前腿瘦肉,纯瘦肉切成大一点的肉丁;豆干、茭白、豇豆切块备用,这些都是精细活。

食材准备好后,锅里倒入豆油,加热后放入青红椒丁、生姜丁翻炒,加入肉丁继续翻炒至金黄色,加入螺蛳肉、料酒后继续翻炒5分钟,再加入其他的辅料。30分钟后关火加入黄豆酱等,胡椒酱就大功告成了。

会者不难,难者不会。老板娘表示,制作过程的秘诀在于熟能生巧,凭老到的经验和感觉,拿捏准其中的火候、食材的比例。(朱美娜)



扬中人自己做的甜米酒

米酒有很多种,在扬中三茅街道扬子中路农行东边巷子里有一家“养味小吃”,他们家的米酒是自己酿的,小份的10元,瓷钵子的40元,值得一说的是,瓷钵子米酒吃完了,下次带瓷钵子过来买只要半价,相当划算,很受欢迎。

本期,扬中的曹先生向本栏目推荐了这家“养味小吃”的甜米酒。曹先生介绍,扬中传统甜米酒主要原料是大米、糯米,做起来有点难度但成品清甜爽口,好看也好吃。

好喝的甜米酒怎么做呢?曹先生透露,首先,糯米洗净浸泡一夜,然后将糯米放入铺了纱布的蒸盘上,挖几个洞方便出蒸气,锅里放水煮熟后摊凉。这时,蒸熟的米粒颗粒分明,晶莹剔透。

糯米凉后倒入干净的容器中,用筷子打散,加入酒曲搅拌均匀。然后,用勺子压实糯米,在中间挖个小洞,方便观察出水。盖上保鲜膜密封,放在温暖的地方静置48小时。

需要注意的是,中途不要揭开看。中间出水后,放入预备好的糖水即可。

记者了解到,他们家的米酒在当地小有名气,很畅销,很多在外的扬中人就这一口,还用快递寄过去。不过老板也说了,因为小本生意,快递费用需自理,也可以电话咨询店家——15189137009。

(朱美娜)

投稿邮箱:
171209199@qq.com;
微信号:13815490667
(添加时备注“我的私房菜”)。



图、视频曹先生提供。