

一只包子三两重! 镇江城里的“扬州老味道”



近日,镇江江滨新村忠信路口的东吴路75-1号新开了一家“扬州老味道三洋早茶店”。从1月19日试营业那天开始,就受到镇江食客们的青睐,很多时间都门庭若市,各式包子点心大受欢迎。

门口的店招上打出“一只包子三两重”的广告,实施为期10天的大酬宾。记者跨进店门在八仙桌旁坐下,先买了一笼招牌大肉包品尝起来。撻起热气腾腾的包子放入口中,刚咬了一口汤汁和香味就慢慢地溢了出来,总觉得肉馅的味道特别新鲜,美味可口。这家早茶店的包子不愧是招牌大肉包,白白胖胖,个头

比其他包子铺的要大出很多。面发得蓬松,而且外形特别好看,尤其是上面手工捏出来的褶子整齐养眼,给人一种美感。

顾客们一个个嘴里吃着,手里拿着,眼睛还盯住笼屉里的包子,不免有狼吞虎咽之嫌。

“吃的就是这个味道!”邻桌的一位食友赞美道。听他的介绍和评价,这位大朋友一年到头不知吃过多少家的包子。

不一会儿,一碗鸡汤面端了上来。记者先喝上一口鸡汤,再撻起面条咀嚼了两下,“吱溜”一下咽入腹中,立马心旷

神怡。再撻一块鸡肉入口,只觉得肉质细嫩,滋味鲜美,不禁与柜台上的老板攀谈了起来。

“你们的白案肯定是请的扬州师傅。”记者揣测着问。

闻听此言,美女老板随即侃侃而谈:“我们是正宗扬州人。上世纪八十年代,我家外公就在江都樊川镇上开了一家包子店,传统手工,40年传承,坚持老面发酵,讲的就是一个信誉。生意忙的时候人头上递钱,一点都不夸张。”

“哦,难怪味道这么地道。感谢你们带来了扬州美味,这一来我们用不着一早到扬州吃早茶了。”

“食材好,味道才好。”美女老板如是说。

“我们家的包子40年来之所以味道好,关键是包子馅全部选用前胛肉,从来不使用猪的下脚肉。当天的肉馅当天用完,而绝不留到第二天,这样才能保证每一只包子的新鲜度。店里用的荤油均采用上等板油熬炼,根本不用花油;蟹黄汤包用的螃蟹全部是新鲜的活蟹,蟹黄只只饱满。至于鸡汤面,用的老母鸡脚爪上都有养殖户的铭牌。”

这家扬州早茶店目前推出的早茶品种还有:招牌三洋蟹黄大肉包、三丁大包、古法千层糕、三洋美味蒸饺、萝卜丝包子、传统手工陈皮豆沙包、传统手工素包、糯米烧卖、古法马蹄糕、招牌大煮干丝、鸡汤面等。

喜欢扬州美食,尤其是扬州包子的“吃货”,不妨抽空过来,大快朵颐之下,应该不会失望。(许金龙 朱美娜)



独一无二!历时三个月 省非遗传承人赵军手工制作「小飞龙高胡」贺龙年



“这把小飞龙高胡,历时3个月纯手工制作,是独一无二的。”两天前,记者来到丹阳市开发区“赵军琴坊”,看到赵军用明清旧料制作的“小飞龙高胡”。这把高胡,有别于常规的高胡,它要小一些,但看起来活灵活现,龙头逼真栩栩如生。神奇的是,龙嘴里的龙珠还可以动,起到画龙点睛的效果。

1966年出生于丹阳制琴世家的赵军,先后荣获国际二胡制琴大师、第一届全国二胡制作大赛金奖、江苏省乡土人才“三带”名人、省级非物质文化遗产传承人、镇江市工艺美术大师、丹阳市“十大工匠”等称号和奖项。

“赵军琴坊”以制作苏式二胡为主,兼制作高胡、锡胡、越胡等各种特色胡琴,其作品为部分著名音乐学院和二胡演奏家指定用琴。2004年,“赵军二胡”在首届全国二胡制作大赛中荣获金奖,并载入《中华民乐大典》;“赵氏二胡”也被纳入“江苏老字号”“江苏省非物质文化遗产”名录。

“以前制作的是满龙,龙的身体盘绕在琴杆上,这次制作的更加活跃,龙头有飞跃的感觉,更像是青壮年状态的龙。”赵军告诉记者,这把高胡工艺精湛,他花了不少心思在上面,比如常规的高胡琴筒7.8厘米,小飞龙高胡只有6.8厘米,琴杆也要短一些,更加灵巧,寓意也很美好。“这把精品高胡其实是我陆铁生交谈时,碰撞出来的灵感。”

随即,记者电话采访了陆铁生。陆铁生,国家一级演奏员,江苏省锡剧团主胡,是目前锡剧界非常有代表性的主胡演奏者之一。

“这把二胡很有特色,可以说是独一无二的。”陆铁生介绍,小飞龙高胡在锡剧演奏中在领奏、独奏、伴奏起到非常重要的作用,比如在突出情感部分,即高潮部分,能起到小提琴的效果,其音色清脆、细腻、优美。

除了锡剧,可以演奏别的吗?记者邀请赵军直播间的王老师现场演奏了广东音乐“步步高”,也是毫无违和感。

(朱美娜 文/图)

你值得一品! 杏花村酒·唐、宋、元、明、清,为何流行?



100多座巧夺天工的仿古建筑车间



相当于十个北京故宫



“借问酒家何处有,牧童遥指杏花村”,千百年来,杏花村在这首千古名诗的加持下,闻名遐迩,南北通吃。

走过千年时光,杏花村酒愈发醇香,唐、宋、元、明、清系列杏花村酒,一经推出,广受欢迎。那你知道杏花村酒的历史吗?杏花村酒传承6000年的酿造技艺,是中国白酒产业的奠基者,是传承中国白酒文化的“火炬手”,更是历经漫长岁月,承载着深厚文化底蕴的“酒中瑰宝”。

打铁还需自身硬。来看一组数据,杏花村酒厂的规模:100多座仿古建筑车间,占地面积158万平方米,相当于10个故宫;25万个发酵地缸,16条生产线,贮酒总量达20万吨。数字的背后是酒厂的“硬实力”,这些数字充分证明了杏花村酒厂在酿酒工艺和规模方面的领先、领军地位。

“喝酒就喝杏花村”!当前,白酒行业中像杏花村这样集历史、文化、品牌、品质于一身的清香型白酒,可以说是凤毛麟角,弥足珍贵。

杏花村酒,你值得一品!

(朱美娜)