

百年老店三鲜美食城是如何一路走到今天的

传承“三件宝”：品质、信誉和创新

■龚励 朱臻 图文报道

三鲜美食城,3家门店都在繁华的市中心,是龙城百姓家喻户晓的老字号。它的长盛不衰,源于店里的主打产品——三鲜馄饨。

三鲜馄饨始创于民国初年,创始人是王绍兴师傅,独特的用料、精致的工艺,让三鲜馄饨在同行中独树一帜。100多年来,三鲜馄饨店经受了历史沿革、时代变迁,掌门人也几经更迭,如今的董事长陆仁兴是烹饪专业科班出身的江苏特级厨师,1993年接手三鲜馄饨店以来,对老字号进行传承拓展,在几十年的经营中,首创了“三毛宴”“福寿宴”“状元宴”等宴会形式。

从最初做点心的小吃铺到供应一日三餐、卤菜热炒的饭店,再到如今“做得好点心、接得了宴席”的成熟餐饮企业,“三鲜”在满足市民日益增长的消费需求的同时,不断发展壮大。

百年时光
技艺品质始终传承

小吃,最能体现一个地方的餐饮文化特色。“三鲜馄饨”以其特色,成为常州地方小吃中的名角。1985年,“三鲜馄饨”被商业部选编入《中国小吃谱》,1989年被常州市政府命名为“常州十大名点”,1990年被江苏省商业厅评为“江苏名小吃”……

1993年7月,陆仁兴任三鲜美食城经理。那个年代,改革开放已让一部分中国人先富起来,老百姓在解决温饱问题后,开始追求生活的品质。过年是大事,家家户户都要张罗年货。每年的小年夜、大年夜,“三鲜”门口总要排起长长的队伍,卤菜更是供不应求。为了让顾客对服务满意,过年前那几天,陆仁兴都会在一楼餐厅调度、帮忙。在与顾客的零距离接触中,他常常听到、看到客人们对百年老店的期许,不少热心顾客还诚恳地提出许多建议,“三鲜”逐渐成为老百姓心中的金字招牌。

“这些年来,从三鲜馄饨店到三鲜美食城,从孙府弄、甘棠桥、青果巷到县直街、九洲,虽几经变化,但‘三鲜’人一直传



承着创始人王绍兴的技艺和品质,不断发扬光大。”

拒绝固步自封
老字号创新起来也很“拼”

自2020年起,“三鲜”在中式菜肴上不断推陈出新,立足“传统老菜”,在尊重传统口味的基础上,从造型、营养搭配上加以改进。比如:将城市文化“糅”进菜肴,推出“三州宴”,以“常州兰陵扣蟹”“扬州上汤干丝”“杭州蜜汁火方”这三道地方特色菜为主题(主菜)的宴席,宣传地方餐饮特色,彰显丰富饮食文化。三道传统菜的背后,不仅有三段历史趣闻,更体现了三座城市的美食智慧。这套宴席接地气、有内涵、显档次、易预制,一经推出便深受顾客好评。

与此同时,“三茶宴”也悄然上线。“三茶”为溧阳白茶、金坛雀舌、武夷山金骏眉。虽然都是茶,喝法却很讲究。白茶配冷盘轻起宴,绿茶配热菜悠转承,红茶配大菜浓收尾。餐桌上饮茶不饮酒,不仅别出心裁,也更顺应时代潮流。

在发扬传统的同时,三鲜美食城并没有在岁月的长河里固步自封,它把传统与现代相融合,紧跟潮流设计出不少“好吃又好看”的创新菜品:香酥牛肋骨,将鲜嫩多汁的牛肉裹上脆脆的酥皮,再蘸上特制酱料一同入口,滋味很是曼妙;砂锅焗桂花兰州百合,在百合里加上桂花香,用砂锅焗后甜脆爽口、唇齿留香;芦笋藕带鲜贝,营造出一幅“鱼戏莲叶间”的荷塘小景,清爽芦笋搭配酸脆藕带,凸显了鲜贝的鲜甜美味,层次丰富又灵动唇齿。

传承
每天都在上演的故事

“质量第一赢信誉,百年老店迎百姓”,三鲜美食城九洲店门前的对联,是三鲜人的初心与坚守。作为“三鲜”的掌门人,陆仁兴始终认为,三鲜美食城,是无数常州市民“捧”起来的。

“每天放学时,我们店门口总有长辈来为孩子买卤菜,尤其是‘糊涂鸡’‘唐老鸭’,买的人最多。”陆仁兴曾见一位女士一口气买了十几只“糊涂鸡”,送给在外地读书的孩子。问起缘由,女士笑答:三鲜美食城的“糊涂鸡”不仅自家孩子爱吃,还受到同学们的欢迎,所以每次买都要十几只。

在三鲜美食城,每天都在上演着跨越时代的味觉传承。与此同时,“三鲜”的管理层也在经历传承与交接。2020年6月,陆仁兴之女陆叶从父亲手中接棒,成为“三鲜美食城”的新掌门。为进一步拓展渠道,她带领“三鲜”与线上平台接洽,自2021年4月起,三鲜美食城先后在美团、饿了么、抖音等平台上线,既供应特色炒菜,也售卖点心和主食,在年轻客群中圈粉无数。

“父亲有句话对我触动很深,‘网红店门口排队排的是热闹,老字号门口排队排的是文化’,老字号最宝贵的财富,是历史长河中在百姓心中沉淀下来的记忆与情怀,我们‘三鲜’人要继续发扬常州菜点的优势,将口味记忆和文化理念不断传承下去。”陆叶说。

老字号的故事

龙腾新时代“艺”起迎新年

■王淑君 徐英 图文报道

本报讯 增进“邻里情”,凝心聚力。1月25日,在龙年春节来临之际,钟楼区荷花池街道西新桥一村社区举办“龙腾新时代‘艺’起迎新年”百姓文艺汇演活动。

百姓文艺汇演活动在大地幼儿园小朋友们的舞蹈中拉开了帷幕。社区居民钱佳怡带来《小鼓》,知青虹之韵艺术团带来《我们这一辈》《金达莱盛开的地方》《茨仁拉索》,社区工作人员带来《相亲相爱》……多个节目轮番上演,台下的观众掌声不断,喝彩声响彻整个室内。

书法家们铺纸研磨、挥毫泼墨,浓郁的年味伴随着墨香弥漫现场,大家笔走龙蛇:“龙腾云海迎新春,春满

人间送旧年”“迎新春前程似锦,贺佳节事业辉煌”“事事如意大吉祥,家家顺心永安康”……一副副迎新纳福的火红春联,一个个热情洋溢的“福”字,饱含着美好祝福,领取春联的居民络绎不绝。

2024年,西新桥一村社区将以党建为引领,以打造“悉心YI公里”为抓手,以传承弘扬优秀传统文化、满足人民群众基本文化需求为出发点和落脚点,不断完善公共文化阵地建设,依托新时代文明实践站,为辖区居民群众搭建识邻结友桥梁,满足人民群众的精神文化需求,进一步将社区文化自信转化为发展动能,打通文化惠民“最后一公里”,提升居民的幸福感、归属感与认同感。



王丽雯:四次援疆“医”路情深

■殷雯馨 李涛 秦磊

本报讯 13年间,4次援疆。武进人民医院儿科主任医师王丽雯以满腔热忱和精湛技术,填补当地重症新生儿急救空白,与伊犁州尼勒克县各族群众结下了浓浓情谊,续写了新时代“山海情”。

2010年,武进启动第七批援疆工作,王丽雯负责新建尼勒克县武进妇幼保健院,一手打造了规范化的医护流程,每个开关、插座、水龙头的安装都烂熟于心。2019年,王丽雯第三次援疆,新生儿克拉克热木被

送到医院时,体重仅1000克,还出现呼吸骤停等状况。王丽雯既当医生也当“妈妈”,制定详尽的诊疗方案,每天喂养的奶粉量从80毫升慢慢增加到300毫升。小克拉克热木一天比一天健康,出院时的体重达到了2800克。

援疆期间,王丽雯个人抢救危重患儿100余例,接诊门诊、住院患儿5000余人次。同时,她主持开展各类业务培训讲座60余场,组队前往偏远山区义诊40余次,获伊犁州十佳卫生援疆专家、全省脱贫攻坚暨对口支援帮扶合作先进个人等荣誉。

综合信息

好水苏明 清新纯净



注销公告

常州市合力光桥智能网络有限公司(统一社会信用代码:913204116945186929)经股东会决议,即日起注销,请债权人自即日起45日内向本有限公司申报债权,逾期作放弃处理。特此公告。

常州市合力光桥智能网络有限公司
2024年1月26日

销户公示

由中绿建欣达建设工程有限公司承建的都市科技园综合服务中心项目提升改造工程(都市科技园综合服务中心项目提升工程施工总承包)项目已竣工验收且农民工工资已发放完毕。拟申请农民工工资专户销户,现予公示(公示期:2024年1月26日至2024年2月25日),如有异议,请向常州市天宁区住房和城乡建设局(工程所在地建设主管部门)反映,联系电话:0519-88156117。特此公告。

中绿建欣达建设工程有限公司
2024年1月26日

0519
86685553
86677993服务热线
0519-81296677

地址:常州市和平中路413号报业大厦南幢311室