

上黄六指羊糕:

匠心传承“舌尖上的非遗”



制作好的羊糕用新鲜稻草捆扎定型

■周静文 朱臻摄

岁月荏苒,龙城常州曾有一些餐饮店,凭借独特的秘方、地道的口味,赢得百姓的青睐。历史的变迁,让有的留在了历史深处,有的则传承下来,让今天的人们品尝到岁月沉淀的滋味。

在溧阳上黄集镇老街,有一家看起来平平无奇的小店,每到秋冬季节就异常忙碌,很多食客在此排队购买羊糕。这家店销售的羊糕在上黄家喻户晓,外形酷似一卷月饼,用稻草裹着,是本地人秋冬季必不可少的美食。本周羊糕即将停止销售,想吃的食客需等到9月过后的上市时间。

从1952年开业至今,这家小店已走过72年的历程,以其传统的制作手法、独特的风味,至第三代传承人黄琴手中,注册了“六指羊糕”商标,美味传遍四方。近年

来,这家老字号羊肉店先后获得“最佳旅游产品”“常州名吃”“常州老字号”等称号,制作技艺入列常州市非物质文化遗产。

六指羊糕的独特味道,与其制作技艺密不可分,在羊的宰杀、料理及蒸煮、烹制、调味等环节,都有独特工艺和严格规范。传承人黄琴告诉记者,“进货一定要到源头,找到最好的那一家,我们早上4、5点钟就去宜兴杨巷山羊批发市场,拿上好的成年去皮公山羊。采用传统木桶蒸糕,一锅羊肉要炖煮4个多小时。”

相比北方豪迈的处理方式,六指羊糕的做法多了一份江南的精致。羊糕取材讲究,选用一年生长期的公山羊,去皮后一分为四,大块羊肉洗净后带骨下锅,加入精盐、黄酒、生姜一起蒸煮,煮开后用文火煲;锅下的灶膛里,烧的是水母山上的木柴,火一燃起,满厨房都是特有的清香。

食材、烧材必须精选,羊糕的做工也颇为重要。入锅的羊肉得煮得“咕嘟咕嘟”冒泡后,再转成小火炖半小时;揭开锅盖,将锅里的羊上下翻个,接着再煮一个半小时。之后捞出,沥水、剔骨,复下锅煮半小时,捞出、晾干。文火慢炖近三个小时后,羊肉的汤汁才有淋漓尽致的醇厚,制作羊糕的基础食材才算成形。

出锅前加入冰糖煮10分钟至入味,捞出后剔除骨头,把连肥带瘦的整块羊肉卷成圆柱状,用蒸煮过的新鲜稻草捆扎。再把羊肉回锅除油,捞起冷却后剔除稻草把羊肉切成薄片摆盘,配以特制的蘸酱、蒜白丝,一片入口,肉嫩味鲜,香而不膻,回味无穷。

在黄琴看来,羊糕的制作工艺并不复杂,其中的奥秘全在个人心得和手上的拿捏。手上使多大劲、腕上用多少力道、捆扎的松紧,都会影响羊糕的肉质与口感。这些技艺无法言传,一代代传人只能在手中摸索、心中感悟。

回顾70多年的发展历程,黄琴感恩前辈留下了一道经典美食,而这道美食面对竞争,始终坚守的是:用心做好每件事,唯以质量求销量。近年来,黄琴在坚守传统技艺的同时,也在不断学习非遗传播的新技能,她的目标是开出更多分店,不断拓展新模式,为老字号持续创造新活力。

老字号的故事

小编聊天

暖阳相伴 春光正好

■庄奕

昨天依旧是让人心情明媚的好天气。早晨气温偏低,清晨5时实时气温只有6℃,但太阳出来后,气温就像搭乘了“火箭”,上午8时就升至12℃,市民出门上班时,寒意已悉数退去。

21日这样的好天气还将继续。22日我市多云转阴,阳光没这么灿烂了,但气温更上一层楼,午后最高气温26℃,加上吹的是偏南风,人会感觉更暖和,甚至有些燥热。才刚刚进入气象意义上的春天,天气君就慷慨地发放了一张“夏日体验券”。从23日至25日,我市每天都有雨,是阵雨或雷雨,不会从早到晚缠绵绵下个不停,至26日才会雨止转阴到多云。

菜场里卖起养殖河豚

■庄奕

“蒹葭满地芦芽短,正是河豚欲上时。”每年的3月至5月,是河豚最肥美的时节。然而,野生河豚因体内含有剧毒,让古往今来的众多老饕又爱又恨。民间传说苏东坡在常州品尝河豚后,长叹一声:“也值得一死!”自此后就有了“拼死吃河豚”的说法。不过,随着人工养殖技术的成熟,毒素含量低的养殖河豚出现在越来越多的饭店餐桌上。3月19日,在广化桥菜场和怡康小河沿菜场,记者都看到了“气鼓鼓”的河豚。它们正在鱼缸里逍遥游弋,样子十分可爱。

广化桥菜场一个海鲜水产摊位的摊主对记者说,目前市场上销售的养殖河豚主要有两种:一种是巴鱼,学名暗纹东方鲀;另一种叫菊黄东方鲀,肉质更细嫩,味道也更鲜美,价格比前者贵了一倍还不止。“菜场里卖的主要是巴鱼。我这里的巴鱼每条都有七八

两,每条30元,不过它是雌的,没有精巢。雄的要提前预订,你加我微信。”摊主说,其实雌巴鱼价廉物美,最受市民欢迎。

怡康小河沿菜场一个水产商行的店主对记者说,她卖的养殖河豚有两个品种,雄雌价格也不一样:雄菊黄鲀口感最好,80元一斤,雌的每斤68元;雄的巴鱼38元一斤,雌的只要25元一斤。雄雌的差别在哪里呢?雄河豚有洁白如玉的精巢,如奶油豆腐般醇厚绵密,有的地方把它美誉为“西施乳”,许多人尝上一口就念念不忘。

记者买了4条雄河豚,付款226元。店主熟练地用剪刀把鱼肚剖开剥皮,清除鱼鳃等有毒部位,用力挤压鱼体,清除残留血液和黏膜。她叮嘱记者,河豚配上金花菜、竹笋,炖汤吃是最灵光的。



庄记者逛菜场

地产蓝莓“抢鲜”上市

■周茜 殷雯馨 胡平
图文报道

本报讯 国产蓝莓通常在每年5月至6月进入盛果期。记者近日在武进区采访发现,为抢抓市场空档期,今年本地蓝莓上市普遍提前。

位于礼嘉镇的常州辉宇蓝莓种植园,上周末接待了约300人次入园采摘。“大多是熟客。很多客人看到我朋友圈就打电话来约,或者直接来了。”辉宇蓝莓负责人史学琴种植蓝莓已有18个年头,种植园规模越做越大,目前一、二两期总种植面积已达200亩。市面上常见的蓝莓直

径约为8—15毫米,这里的蓝莓却肉眼可见要大上一圈,直径普遍在15—32毫米。成熟的蓝莓圆润、饱满,表面还包裹着一层薄薄的果粉。“新鲜的蓝莓在一天中不同时段采摘下来,口感也会略有差异,早晨温度低,摘下的蓝莓就更脆更甜。”史学琴介绍,基地现有15个蓝莓品种,基本可以从12月中旬持续采摘至6月底,其中4月起为大量上市期,蓝莓价格每500克80元至150元。

洛阳镇沃方智慧农场的蓝莓,也陆续进入成熟期,饱满圆润的果实散发着淡淡的果香。这里的蓝莓也采用无土栽培模式,以椰壳基质为“土壤”,通过精准滴灌、熊蜂授粉和智慧管控,加速果实自然生长。

“3月到5月是很多水果的‘空窗期’,在这个时候上市蓝莓,可以填补市场空白。”农场负责人邵震慧说,农场目前有2个蓝莓品种,均为首年挂果,月底批量上市后,可持续采摘至5月底。农场还种植了番茄、草莓、小黄瓜等蔬果,基本能满足市民游客四季采摘需求。

溧阳加快建设“幸福河湖” “臭水沟”蝶变“幸福河”

■郑燕波 施豪 图文报道

本报讯 昨天中午,在溧阳市别桥镇的一龙河附近,不少学生在老师的带领下在河边散步、游玩,“这是午间散步活动,自从一龙河整治好了以后,我们在校门口就能散步游玩。”别桥中心幼儿园园长李美琴说。

溧阳市河长办的工作人员介绍,一龙河全长1.7公里,连着3个行政村,“早些年这条河的情况不太好,居民都绕着走。”2022年,溧

阳市对一龙河进行综合治理,对河道进行清淤、连通水系、改善水质,同时建设了亲水平台、人行步道。

除小微水体治理,溧阳市对骨干河道的整治也下了“大功夫”。北河是溧阳市的一条东西向骨干引排河道,途经4个镇,沿线部分岸坡坍塌,存在安全隐患。为治理北河,溧阳市投入近5亿元,如今北河沿线是连片的草地和绿树,河水变清了,通航能力也得到了提升。

去年,溧阳境内的18条河道、16座小型水库,已创成溧阳市级幸福河湖。

