

官方攻略“逛吃”无忧

## 戚墅堰美食地图将亮相

■本报记者 李焱  
本报通讯员 王羽柔

戚大街社区沿街の数家本帮饭店,哪些菜值得一品?隐藏在老工房区深处的风味小吃,哪几家不可不去?牌楼巷内外新开的一批新潮创意菜馆,谁家风格更胜一筹?日前,记者从戚墅堰街道获悉,该街道正在绘制首张戚墅堰美食地图,该地图以手绘的形式,收录了20多家餐饮名店,为广大市民和游客提供了“美食导航”。

在美食地图发布前,记者根据街道收录的店铺信息,对戚墅堰的特色美食进行了初访。

## 发现地方味

常州,是一座爱吃面的城市。首家人选美食地图的面馆是位于中车大学斜对面的兴龙面馆,虽然才开业了8年,却成功征服了食客们挑剔的胃。

中午,记者在饭点到来前走进兴龙面馆,本想贪个早,但不大的面馆里已坐满了人,老板郑兴龙坐镇灶台,忙碌非凡。面馆主打的大排拌面,汤底浓油赤酱,细面条加上微甜的红烧大排,成就经典拌面。顾客选好荤菜浇头后可以再选两样素菜,分量不限,不浪费就行。一碗浇头满满的大排面15元不到,又好吃又实惠。老板郑兴龙告诉记者,他8年前半路出家做餐饮,凭借着对于美食的爱好和钻研的劲头,研究出了独门配方。

兴龙面馆一街之隔,还有一家开了30多年的九区锅贴店。这家店伴随了一代又一代人成长,一元钱三个的猪肉锅贴价格却仿佛停在20年前。锅贴手工现包,每天只做早饭和中午档,一盘锅贴在大锅中齐齐码好,皮子韧劲十足,底部焦脆喷香。锅贴店还提供传统的豆腐汤、白粥等早点,是体验地道早餐的好去处。

## 留住老味道

提到戚墅堰的老味道,不得不提起本帮菜。作为本帮菜代表,老德兴菜馆曾是戚墅堰的当红饭店。去年德兴馆在戚墅堰牌楼巷原址老店新开后,迅速收获了新老食客的青睐,新德兴馆也被收录进了此次的美食地图。

文思豆腐、酱汁脆排、网油卷……简单的食材以华丽的姿态

现身。饭店经理程恺告诉记者,饭店还推出了一系列创新菜,例如文火雪花牛肉、沙拉牡丹虾球、黄油罗氏虾等。“在做好传承和创新的同时,我们也会把老德兴的平民化保持下来,一楼大厅提供人均几十元的优惠桌餐,让食客以实惠的价格品尝到本帮菜老味道。”

曾经的德兴馆还以早餐和点心出名,美食地图中收录的两家麻糕店,就是德兴馆点心师傅带出来的徒弟开的。与德兴有渊源的还有位于金贸大厦附近的三子家常菜馆。三子家常菜馆的老板、50岁的夏臣忠曾经在老德兴馆做过厨师,老德兴馆关门后,夏臣忠和妻子两人开了这家饭店,门面虽小却保留了老德兴的味道。夏臣忠每天跑三个菜场寻找新鲜食材,亲自掌厨。“店里的卤肠和红烧虾最受欢迎。”夏臣忠说。

## 展示新魅力

“开超市欠债欠了1000万元,现在转行做街头牛排,已经还了200万元了。”面对直播镜头,一边煎牛排一边和网友互动的李学晨还真没有吹牛:一到晚上7时,就有数以百计的食客来到牌楼巷,在他开的天天牛排店前排起长队。

“不是西餐吃不起,而是街头牛排更有性价比。”天天牛排价格平易近人,最低一份牛排套餐仅售29元,五分钟内出餐。露天的铁板烧烤台上,牛排在铁板上滋滋作响,焦香四溢,搭配意面和西兰花、煎蛋,精致摆盘。李学晨在抖音实时直播牛排制作过程,有“锅气”的美食制作现场加上满满的仪式感,天天牛排收获了一批拥趸。

“有外地粉丝看了直播专程来买牛排,每天晚上来这儿的有不少是回头客,生意好的时候一晚上卖200盘不是问题。”李学晨说,手工制作加上食材新鲜,是成为小爆款的原因。李学晨已经收了8个徒弟,计划在常州其他地区开设分店。

“地图采取手绘的形式,目前正在加紧制作中,预计在国庆节前会正式发布,给广大市民和假期来玩的游客提供一份便利。”戚墅堰街道工作人员透露,近几年来戚墅堰游玩的游客越来越多,他们对餐饮、住宿、景点、公共服务等信息的需求也随之增多。首张美食地图除了“美食导航”的功能外,还包含景点推荐、地方文化介绍等信息。

## 秋天的“餐桌顶流”来了

本报讯(庄奕 图文报道) 秋分将至,热意渐消。说起秋天的“餐桌顶流”,大闸蟹必有一席之地。19日上午,记者来到了勤业五星生活市集,发现来自固城湖的母蟹已抢鲜上市。

在勤业五星生活市集,大闸蟹被摆在了水产区的显眼位置,吸引了不少市民选购。一只只鲜活的大闸蟹威风凛凛、张牙舞爪,在水箱里吐着泡泡。据摊主介绍,母蟹在中秋节已经上市了,而公蟹要等到10月下旬,刮起西北风,才到赏味期。它们来自南京高淳的固城湖,规格从每只100克到200克不等。规格为200克的,每只售价55元,市民多买来当礼品,十分体面。规格为100—150克的,每只

18—28元,价格要实惠得多。买了5只100克母蟹的周女士对记者说:“大闸蟹的‘赏味期’特别长,能从秋天吃到冬天。而且每个阶段都有不同的好味道。如今母蟹的蟹黄大部分都是呈黄色流质状的。到了10月中旬,蟹黄开始包裹式结块,流油的蟹黄变得异常黏稠。往后随着天气越来越冷,蟹黄会大面积结块,红亮丰腴,可谓一斗擎开红玉满。”

记者采访了多位购买大闸蟹的市民了解到,根据大闸蟹大小的不同,烹饪方法也不一样。大闸蟹规格为每只150克以上的,市民多用来清蒸。将大闸蟹五花大绑后,置于蒸屉中蒸煮,再佐以姜醋,这样的吃法最为鲜



美。规格为每只100克的,用来做香辣蟹的居多。“到了11月,膏满黄肥的长荡湖螃蟹会大量上市,届时市民能大快朵颐。”摊主说。



庄记者逛菜场

## 螃蟹被台风吹跑了? 银河村回应——

## 别担心,10月上桌!

本报讯(谈必行 王焱 朱臻 图文报道) 台风“贝碧嘉”一过,最让“吃货”担心的莫过于螃蟹。按照惯例,再过半个月,今年的本地螃蟹就该上市了。可台风一来,江河湖塘波浪汹涌,会不会把螃蟹都吹跑了?

新北区孟河镇银河村大致统计了一下养殖户的损失情况,村委副主任潘鸣敏回应:“我们还好。别担心,螃蟹10月上桌!”

育霖农业养殖螃蟹已有10年,台风过后,负责人吴蓝赶紧去养殖塘里巡查了一圈,除了部分围板被吹歪、吹倒,冰库顶上的部分彩钢瓦被吹掉之外,其他情况基本正常。“我们在这里守了一夜,提前做了一些加固措施,还把塘里的水位下调了10—15厘米。幸好村里没有断电,增氧机一直在工作。大部分螃蟹都好好沉在塘底,没有受台风影响。”

围板、围网受损是村里



大部分养殖户遇到的情况,有些喜欢晚上爬上岸散步的螃蟹因此“越狱”,但数量不多。损失比较大的一户,被一棵倒下的大树砸到电路,影响了蟹塘供氧。潘鸣敏表示,接下来村委将联合相关部门,帮助受损养殖户恢复生产。

今年,银河村全村超233公顷的蟹塘里,投放了近20万头蟹苗。不少养殖户的养殖池塘还进行了标准化改

造,建起了水循环系统,让螃蟹的生长环境更好。眼下,螃蟹正在经历最后一次脱壳期。

“比起台风,今年的气温对螃蟹影响会更大一些。”吴蓝说,由于今年高温时间明显长于往年,至今还没有降温,螃蟹的上市时间、产量、价格可能都会有些波动。“我们今年的预售已经达到20多万元,预计9月28日开捕。”

综合信息

0519  
86685553  
86677993  
地址:常州南平  
中街413号报业大厦  
南平楼311室

真矿泉 更养人

订水热线: 0519-85101717

## 遗失声明

·常州东顺中西医结合门诊部有限公司遗失公章一枚,编号:3204126177270,声明作废,寻回后不再继续使用

·霍家乐于2024年9月1日遗失N1叉车证,证号:320723199010195613,声明作废

## 注销公告

常州骏马贸易有限公司统一社会信用代码91320103737142556U)经股东会决议,即日起注销并成立清算组,请债权人见报日起45日内向本公司申报债权处理。特此公告  
常州骏马贸易有限公司  
2024年9月20日

## 销户公示

由常州二建建设有限公司承建的常州市科教城初级中学新建工程施工总承包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,现予以公示(公示期:2024年9月20日至10月19日),如有异议,请向常州市武进区住房和城乡建设局建设工程管理中心(工程所在地建设主管部门)反映,联系电话:0519-86310432。特此公告。  
常州二建建设有限公司  
2024年9月20日

## 拍卖公告

我公司受委托将对以下标的进行拍卖,现公告如下:  
一、拍卖标的:1.金坛区紫薇东路36号房屋租赁权。2.金坛区紫薇东路42号房屋租赁权。3.金坛区紫薇东路46号房屋租赁权。4.金坛区紫薇东路50号房屋租赁权。5.金坛区紫薇东路54号房屋租赁权。6.金坛区紫薇东路58号房屋租赁权。7.金坛区紫薇东路62号房屋租赁权。(具体详见拍卖资料)  
二、拍卖时间、地点:2024年9月27日上午9:30在金坛区东门大街209号12楼拍卖厅。  
公告之日起接受咨询与标的展示。  
三、注意事项:竞买人于2024年9月26日下午4点前按拍卖须知的要求,办理完毕竞拍登记手续并提交有效证件资料,并交纳拍卖保证金,否则不具备拍卖资格。  
联系电话:82365099  
常州金坛拍卖有限公司  
江苏金沙拍卖有限公司