

“老字号 新风尚”

首届老字号年货大集本周启幕

■周静 朱臻 图文报道

本报讯 龙年新春将至,为营造浓浓传统年味,同时发挥老字号在促进消费、传承发展中华优秀传统文化等方面的积极作用,助力打造“江南美食之都”,龙城首届老字号年货大集将于1月12日—14日在江南环球港举行。

此次年货大集以“老字号 新风尚”为主题,由市商务局、常州日报社主办,江南环球港承办。活动为期3天,通过龙城老字号与江南环球港的联袂合作,推动文商旅融合发展,为市民游客打造一场集购物消费、生活乐享、传统文化体验于一身的年货盛宴,不仅满足人们的春节购物需求,更能丰富大家的文化体验。

1月12日—14日,每天中午12时至晚7时,江南环球港外广场(环球港五号门口)均有年味浓浓的老字号年货大集。据悉,目前已有近30家“老字号”集体参展,从中华老字号仙鹤酱油,到江苏老字号银丝面馆、三鲜美食城、迎桂馒头店、玉



蝶萝卜干、德泰恒,再到常州老字号沙裕昌变蛋、嘉泽阿兴卤菜、泰村小杏鱼圆……家家都将带来各自的特色产品和精彩活动,还有全聚德、裕芳斋、中粮等现场制作售卖各类年货、点心。

恰逢岁末年初,首届老字号年货大集除了为市民带来传统美食与创新产品、展示非遗技艺,还有丰富多彩的现场互动活动,为大家准

备了新春礼包、肉品礼盒、食用油礼盒、杂粮礼盒等各类精品礼盒。常州邮政还将在活动现场设立“时光邮局”,为市民免费提供明信片投递服务。您可通过“时光邮局”,给亲人、朋友或者未来的自己送去一份温暖祝福,留下一段时光记忆。市民还可凭活动中发放的明信片参与现场抽奖,获得属于自己的新年幸运礼物。

义隆素菜馆:百年老店素食经典

■龚励

清晨6时,城市刚刚苏醒,劳动西路上的中华老字号义隆素菜馆已开始迎接最早的一批食客。那一批来抢头汤面的老客人,面未到,素浇头先上,干丝、煎鸡蛋,以及那入口温暖的豆腐皮汤落肚,“一天的精神头就足了!”

这家百年老店,可以说是常州人尽皆知的素食店。秉承“不欺客,要实诚”的朴素理念,这里的素菜、素点均采用新鲜原料,以手工挑拣、精心制作、造型逼真、口味独特深受市民喜爱。

传承百年,六代人的坚守

义隆素菜馆的店面不大,却古朴雅致。店门旁边设有外卖点心窗口,店内错落有致地摆放着8张八仙桌,挂在墙上的几面颇有年代感的“招牌”昭示着这家老店的悠久历史。

1999年,罗汉香菇月饼、百果月饼被认定为江苏名点;1999年,素火腿被认定为江苏名菜;2008年,素火腿制作技艺被评为常州市非物质文化遗产……其中,最醒目的要属商务部颁发的“中华老字号”铜牌。

“义隆获得的各项荣誉,我们都会珍藏起来,墙面上所展示的,只是其中的一部分。”义隆素菜馆第六代传承人吴雪梨说。

义隆素菜馆始创于1905年,由王鸿荪创办,迄今已有一百多年历史。

史,传到田月英手里,已是第五代。田月英今年74岁,1979年起在义隆素菜馆学习、工作,1994年成为第五代传承人。如今,年岁渐长的田月英将素菜馆交给儿媳吴雪梨打理,自己退而不休,一有时间就到店里忙活。

粉丝众多,各有偏爱

家住钟楼区吴家场公寓的马保生今年70岁,几乎每天早上都会来义隆素菜馆吃一碗麻油素面,配置是“老一套”:一碗面、一碟干丝、一碗稠汤,偶尔加个煎蛋。“这一套下来,有滋味又管饱,别提多满足了!”吃完面,老马总爱和店里的伙计们寒暄几句,然后掏出月票付账,再美滋滋地骑上电动车回家。

“算来总有二十多年了吧,老马风雨无阻,每天早上来吃一碗麻油素面,大家都成老朋友了。”吴雪梨告诉记者,从1994年到现在,义隆素菜馆先后经历了三次迁址:1995年由南大街主路迁至双桂坊,2002年由双桂坊迁至孙府弄,2004年由孙府弄迁至现在的劳动西路25号。虽然几经搬迁,马保生却一路追随,始终如一。

一大早来店里吃早点的,基本以中老年顾客为主,其中不乏马保生这样坚持了几十年的,他们大都使用传统的月票,一买就是一沓。“家住湖塘的老张,每天骑自行车来店里,吃完早饭去城里的儿子家,下午回自家,也是风雨无阻。”吴雪梨说,“这些老客人,好多都是‘老张’‘老李’地相互招呼着,彼此都是几十年的老朋友了。”

除了麻油素面,素火腿、素鸭等也是义隆素菜馆的“招牌菜”。吴雪梨告诉记者,从常州走出去的我国著名语言学家周有光对义隆素菜馆

的素火腿情有独钟。“每次有人去北京探望他,都不忘带上一些店里制作的素火腿。”

做精素菜、素点 为了大家的期盼

义隆素菜馆专营素菜、素点,着实沉淀了不少人对素菜的执着与喜爱。有人多年坚持“初一、十五吃素”,更多的人是在一个月里挑选几天“吃素”,来这里重温素食经典。

“来义隆素菜馆,必须要尝尝他家的五香素火腿,色泽呈棕红琥珀色,香味浓郁有回味,柔中带韧非常爽口,是佐酒下饭休闲的不二之选。”

“每年8月底至9月底,都是义隆素菜馆做月饼的时候,门口天天排着长队。”

“一口酥也叫老人酥,层次分明、吃口细腻,有椒盐、白果、豆沙三种口味,馅儿都是新鲜熬制的,就连撒在酥饼上的黑白芝麻都一粒粒排列得整整齐齐。”

据吴雪梨介绍,目前义隆素菜馆每天供应面食、糕点、小吃、冷菜、热菜等十多个大类三十多个素食品种。其中,点心品种有大麻糕、一口酥、马蹄酥、月饼等;热菜品种有素虾仁、素腰片、素鳝丝、素肉圆等;冷菜品种有素火腿、素鸭等;小吃品种有豆腐干、脆南瓜、蒸板栗等。

“做精素菜、素点,百年老店义隆素菜馆正用自己的努力来实现。”吴雪梨表示,老字号是匠心的传承,未来的重要任务之一是让更多年轻人了解传统美食、喜欢上传统手工艺,“我们的手工艺,只要年轻人感兴趣,都可以来学习。真的很希望有更多人一起来传承发扬中华优秀传统文化!”

铁路常州站 10日起实行新列车运行图

■黄洁璐 季臻扬
张昭鑫

本报讯 1月10日零时起,全国铁路将实施2024年第一季度列车运行图。此次调图结合杭昌高铁黄昌段、甬金等新线开通,新增开行动车组列车开行方案进行优化调整。新图实施后,铁路常州站新增9列旅客列车,其中常州站增开2列,武进站增开2列,金坛站增开5列。

新图中,铁路常州站调整旅客列车运行区段、车次16列。调整后,铁路常州站开行旅客列车610列,其中常州站开行144列,戚墅堰站开行11列,武进站开行55列,金坛站开行51列。

新图实施后,常州站3趟直达特快列车升级为动车组列车,分别是:上

海—西安 Z92次改为D92次,兰州—上海 Z215次改为D215次,西安—上海 Z251次改为D121次。动车组列车相较直达特快列车舒适度提升,此次升级为旅客提供了更加优质的出行体验。

常州地区首开至聊城方向高铁列车,车次为聊城西—上海虹桥 G1705/G1706次,G1706次14:02从常州北站出发,经停南京南、徐州东、泰安、济南等站,18:58到聊城西站。此前,常州站仅开行一趟至聊城的普速列车,本次调图后常州站至聊城西站仅需4小时56分钟,相较普速列车旅时大大缩短。

铁路部门提醒,新图实施后,具体列车开行信息和服务资讯可通过铁路12306网站、客户端、微信等渠道查询,或关注车站发布的动态信息和公告,以便合理安排行程。

中国作协表彰优秀作家

金坛作家葛安荣上榜

■杨成武
赵鹤茂 图文报道

本报讯 1月8日,中国作家协会公布表彰2023年度“深入生活、扎根人民”主题实践先进集体与个人名单,其中优秀作家41人,我市作家葛安荣作为唯一的江苏作家上榜。

葛安荣,金坛人,中国作协会员,一级作家。他从事文学创作逾40年,以“三农”题材见长,先后出版长篇小说6部,其中《都市漂流》《玫瑰村》《纸花》三次捧得省

“五个一工程”奖,短篇小说《风中的轮笛》获得第七届紫金山文学奖。

去年,葛安荣笔耕不辍,长篇、中篇、短篇小说创作均有新的收获。他与徒弟李永兵合作的长篇小说《蓝水谣》,被省市列为重点扶持项目。师徒两人多次进入茅山老区乡村体验生活,倾听读者意见,小说经反复修改后出版,受到广泛好评。他的中篇小说《白羊儿》、短篇小说《面带笑容》分别在国内外文学名刊发表,中篇小说《红鱼歌》获第五届《钟山》文学奖。

