

走进老字号奇妙夜

看新一代传承人如何守正创新



小杏鱼圆

■本报记者 周静 王锐
图文报道

在已连续举办4天的老字号奇妙夜上,众多老字号融传统与创新于一身,颇受市民欢迎。无论是常州人印象深刻的好佬黄酒、仙鹤酱油、老字号手工萝卜干,还是食客们现场买了就迫不及待品尝的德泰恒现炸网油卷、轩安居虾饼和芝麻馅糍团……各家老字号展位前挤满了人,市民回家时都拎着大包小包。

参加活动的龙城老字号,大多是声誉良好、拥有传统文化内涵的老商号、老品牌。如何进一步发扬这独有的魅力,将老字号一代代传承下去?如何将老字号与现代生活、审美结合,更好地吸引新生代消费者?记者走进老字号奇妙夜,看到不少新一代传承人正在积极地探索。

阿兴鸭头 坚守不变的味蕾记忆

老字号奇妙夜的网红美食“阿兴鸭头”,是常武地区的特色名吃,因为坚持手工制作,每天产量有限,主理人潘乃每天一出摊就有众多市民排队购买。

潘乃告诉记者,阿兴卤菜最重要的原材料是鸭头。他们精选三年以上鸭子的头,不仅

个头大、分量足,而且鸭嘴不易碎,肉质更有嚼劲。在口味上,坚持老常州人喜爱的浓油赤酱烧法,不仅对调味料极其讲究,原材料品质更要过硬。

作为新一代传承人,潘乃认为,老字号的核心是坚守品质。虽然近年来喜爱阿兴鸭头的顾客越来越多,但她首先想到的不是扩张店面,各路上门想要加盟的人也被她一一婉拒。她和父母的想法一致,要始终保持地道口味,就要坚持每天手工卤制,让每一位顾客都能吃到正宗的嘉泽阿兴鸭头,将这一锅积淀数十年的老滋味一代代传下去。

她说:“前人栽树后人乘凉,这家老字号是父辈传下来的,只有珍惜这块招牌,才对得起每一位信任我们的食客。”

小杏鱼圆 想让更多年轻人知道

小杏鱼圆是老字号奇妙夜上的另一款“人气王”,新一代传承人陈超常常一边忙着为顾客打包,一边向大家介绍自家的传统制作技艺。

她家的鱼圆五代传承,不仅好吃,还好看。鱼圆中间凹、两头凸,像一只大大的腰果,又像招财的元宝。现打的鱼圆,用清水煮熟,出锅后清汤白肉“水上漂”,只需一撮食盐、几片香菜,便成鲜嫩香滑的人间美

味,“一清二白”的模样更是对江南美食最好的注解。

“这种做法由祖辈独创,主要靠大拇指、食指与勺子恰到好处地配合,制作方法在我家已有百年历史!”陈超告诉记者,虽然小杏鱼圆名声在外,但她希望有更多的年轻人知道。

“鱼圆最好现做现吃。”陈超说,“最近天气太热了,将来如果有机会,我想尝试现场烹制鸡汤鱼圆,让更多人能在现场感受小杏鱼圆的美味。”

这两年,陈超主导开发了开洋鱼圆等多款新品,还为客户“私人订制”鱼圆。为了让更多人了解自家产品,她还常常穿上汉服,带上小杏鱼圆去各大平台展示推广,吸引了不少年轻人关注。

三鲜美食城 细水长流为百姓服务

老字号奇妙夜上,三鲜美食城产品丰富,从三鲜馄饨、小笼包等美味小吃,到月饼、巧果、大麻糕等特色点心,再到糊涂鸡、唐佬鸭等卤菜,都颇受市民欢迎。而新一代“掌门人”陆叶,更是每天在现场,关注消费者的喜好和对产品的反馈。

在她看来,坚守传统与质量是老字号发展的基石,在此基础上的创新则是锦上添花。因此,她对三鲜的口味、包装与销售渠道做了适当提升:口味创新,更适合年轻人的喜好,以巧果为例,今年就新增了山楂味、芋泥味、咸蛋黄肉松味,一经推出就受到青睐;包装上更加年轻化、一体化,让老字号产品也能成为年轻人的选择;销售渠道增加了直播等线上渠道,成绩也相当不俗。

陆叶说,三鲜的宗旨“百年老店迎百姓 质量第一赢信誉”,概括了她对“老字号”的理解,老字号要创新,更要坚持传统、保证质量,长长久久、细水长流地为百姓服务。

冬神梨膏糖:记忆里的清甜味道



■本报记者 周静 王锐
图文报道

“香糯糖、梨膏糖,初到贵地借个光;药草膏、药草糖,吃到肚里驱寒凉。诸君各位如不信,送你一块尝一尝……”熟悉的常州小热昏曲调响起,沉淀在岁月长河里的梨膏糖记忆也鲜活了起来。拥有悠久历史的梨膏糖,是糖,也是药,更是最受常州人喜爱的止咳糖。

一块小糖,故事不少

相传梨膏糖由唐代名臣魏征所创。这位孝子因母亲长年受咳嗽气喘之苦,遍访名医仍不见效甚是烦恼。此事惊动了唐太宗,他派出宫廷御医前去诊治,开出由数味中药组成的药方,却因良药苦口,魏母难以下咽。为了让母亲乖乖吃药,魏征用中药汁和梨汁熬成糖块,最终治愈了母亲的顽疾。消息传开,大家争相模仿,梨膏糖自此诞生。千余年来,梨膏糖流传各地,在江浙沪等地都有各自响当当的品牌。

王胜利是常州梨膏糖技艺传承人之一,他制作的“冬神”梨膏糖,配方以药食同源为基,取百草精髓,用甘草、薄荷、茯苓、杏仁、莱菔子等十几味中草药,以紫铜锅熬糖,浇糖、平糖、划糖、划边、刷糖、翻糖、掰糖、包装……道道精工细作,成为常州梨膏糖传统技艺中的绚丽花朵。

百草精髓,精工细作

据王胜利介绍,1968年,他到句容梨膏糖厂当学徒。进厂第一天,师傅葛仁福就一脸严肃地说:“梨膏糖不是普通的糖,是人们咳嗽时买来止咳的,我们要凭良心熬制梨膏糖,对得起大家的信任。”

在那时的他看来,做梨膏糖并没有什么特别的奥妙,就是一只铜锅子,把糖放进去熬呀熬,再放进一些中草药,然后倒到模板上,冷却后划上线,一块一块掰开来就算大功告成。他没想到,熬制梨膏糖是一门易学难精的活儿,就连将白砂糖熬成糖浆都有很大难度。“白砂糖加热到一定温

度后,稍不留神就会糊锅底,所以熬制时要不停搅拌,都是手工活,掌控火候全靠经验。”

等他炼成“火眼金睛”,只用眼睛就能掌握温度与火候时,已是半年后的事了,这中间他付了不少“学费”,记不清熬糊了多少锅糖。还有一道坎是等糖浆倒到模板上,冷却凝练后用刀划线,把一大板糖制成小块的梨膏糖。这全靠手上的软硬劲,下手太轻的话,糖掰不开;太重的话又会把下面垫的塑料膜划破。要得其中门道,又得花不少工夫。

十年后,王胜利回到常州,在中吴大道边上的陶家村办起了常州市兰陵梨膏糖厂,专做原味梨膏糖。1989年,王胜利创立“冬神”梨膏糖品牌,还打进了上海市场,沪上700多家华氏大药房都在他那儿进货。

创新发展,守住那份“甜”

“既要坚守也要创新,没有坚守就传不下制作技艺,没有创新企业就没有活力,会被市场淘汰。”王胜利告诉记者,传统的梨膏糖讲究不放饴糖、香料,除了梨汁和十多味中药,只用水和白砂糖,因此甜如蜜、松如酥,不腻不粘、芳香可口。直到现在,“冬神”梨膏糖都采用老法,全部手工包装。因为梨膏糖里有中药,如果改用塑料包装,虽可用机器进行,但塑料包装透气性差,会缩短梨膏糖的保质期。“为保证传统地道的口味和品质,大家宁可辛苦点。”王胜利告诉记者,“等天气一凉,生意就忙起来了,工人们每天都要加班加点,一直做到晚上九、十点钟,一天要手工包装两三百斤梨膏糖,非常辛苦。”

以前用老法做梨膏糖,旺季每天16副做糖的棋格板轮流用,一天能做100多千克。如今为满足消费者需求,改成硅胶模具,单日产量提升了一倍。“老法的糖一块12格,顾客买回去还要自己掰开吃,不太方便,所以我们改成一粒粒单独包装。有些年纪大的顾客指定要买老法包装的,我们都单独手工制作。”

如今,“冬神”梨膏糖除了生产原味梨膏糖,还增加了无糖梨膏糖、梨膏露、儿童棒棒糖等产品,给消费者带来全新的口感体验。

老字号的故事

售价每公斤60元

中天黄金大农场新米上市

本报讯(记者 杨成武 图文报道)“看,这是今天刚加工出的新米,米粒饱满,洁白如玉。”12日,金坛区朱林镇黄金村第一书记严清华告诉记者,今年的50亩有机软米早稻两天前收割结束,80%新米已被客户订购。

严清华介绍,今年软米早稻种植经提纯复壮的“乳玉一号”品种,位于中天黄金大农场核心区。清明节当天开始浸种,一周后利用大棚钵苗技术育秧,5月2日栽插后迅速返青活棵,为后期生长争取了时

间。整个生长过程,施用发酵菜饼和农家肥作基肥,全程按有机生产模式管控,不施化肥、不打农药。受前期气温偏低、后期持续高温影响,今年亩均稻谷产量255公斤,出米150公斤左右,售价每公斤60元。

据了解,“黄金村牌”软米口感介于传统粳米与糯米之间,做饭晶莹剔透,煮粥浓浆稠汤,受到江浙沪一带客户青睐,已于前年4月获批国家地理标志证明商标。单体投资超10亿元的中天黄金大农场以黄金村区域为主,辐射周边村庄,今



年1月被列入省重大项目,预计全年可产各类优质大米150万公斤以上。