

老鹅肉飘香 菱塘美名扬

——第二届江苏高邮菱塘老鹅节暨第八届江苏省创新菜烹饪比赛(清真美食专场)开幕式侧记

□ 朱根榴 夏慧

8日上午,菱塘回族乡民族广场美食飘香、人潮如涌、笑声连连,以“百年传承菱塘鹅,梦里回乡最美食”为主题的第二届江苏高邮菱塘老鹅节暨第八届江苏省创新菜烹饪技术比赛(清真美食专场)在此开幕。盐水老鹅、黑米老鹅粽、牛肉丸、绿豆糕、羊肉串、菱角、京果等诸多美食一一亮相,散发着诱人的香味,让食客们垂涎欲滴。

商家:现场制作,炒热气氛

当天上午8点30分许,记者在菱塘回族乡民族广场上看到,虽然老鹅节还没有正式开始,但各商家已在各自展摊前卖力地宣传起自家美食。有的甚至还带来了烹调工具,现场制作,供食客们品尝。各种美食冒着腾腾热气,泛着诱人的色泽,飘着诱人清香……

在10多个展摊当中,最具人气的要数菱塘大酒店展摊。身穿黄色“龙褂”、头戴白色厨师帽的菱塘大酒店总经理丁浩昌在人群中尤为显眼。他站在一口木制大锅前烹制着盐水老鹅,数十名食客围在其周围好奇地观看着,还不时提出一两个小问题。“我这个汤底秘方是祖传下来的,有近百年的历史,烹制老鹅的锅也是选取百年老木制成的,所以烹制出来的盐水老鹅口感特别好,大家都来尝一尝、品一品……”丁浩昌热情地吆喝着。记者注意到,在看过老鹅制作过程后,不少食客纷纷掏腰包,买只老鹅尝尝鲜。“生意特别好,一个多小时就卖了百来只,特别开心。”丁浩昌笑着告诉记者,他们酒店还参加了全鹅宴制作比赛,许多成品菜被放进鹅宴展示区进行展示。

除了现场烹制盐水老鹅,菱塘回族乡本地乡民毛正兰和她的小姐妹们还在自己的摊位前包起了粽子。三片粽叶轻轻松松捏成了一个“漏斗”,放米、放肉、再放米,然后定型、系绳,不到两分钟一只精致小巧的粽子就完成了。除了家常的蜜枣赤豆粽子,毛正兰和她的小姐妹们还自创了一款独特的粽子。“粽子谁都吃过,但今天是老鹅节,就得让来自四面八方的客人们品尝到不一样的粽子。”毛正兰指着手中的粽子为

记者揭秘:她们的这款粽子除了用的是黑米,最特别的地方就在于粽子馅是用盐水老鹅。“包好的粽子已经上锅煮了,一会儿可以尝一尝。”

尝过黑米老鹅粽,一股浓浓的牛肉香扑鼻而来。循着香味,记者来到了马氏排酸羊肉摊位前,工作人员正在现场烹制牛肉丸子。“我们今天带来的主要是牛肉制品。”马氏排酸羊肉摊负责人马艳霞告诉记者,在去年菱塘回族乡举办的清真美食节上,她们公司生产加工的牛羊肉制品卖得特别好,所以这次老鹅节她们公司也积极来参展。

除了菱塘老鹅,来自扬州、南京等地的食品加工制作企业还给食客们带来了盐水鸭、绿豆糕、京果、千层油糕等清真美食,让大家大饱口福。

食客:边玩边吃边拍,不亦乐乎

在人群中,记者注意到,许多前来游玩的本地乡民以及来自四面八方的游客经不住美食的诱惑,已经开吃了,左手一个鹅翅,右手一个粽子,吃得亦乐乎。

刘忠爱是一名来自扬州的游客,一个偶然的机会,她从报纸上得知菱塘回族乡在6月8日至10日举办老鹅节,就邀了几个朋友一起到菱塘寻觅美食。“我就是冲着老鹅来的,刚一下车就买了鹅心、鹅肝、鹅翅等用盐水卤制的小吃。”刘忠爱吃着手中的鹅翅,眼睛还不停地寻觅着其它美食。“菱塘老鹅果然名不虚传。”

“我是菱塘人,今天和同学一起来品尝一下家乡美食,也感受一下清真饮食文化。”手上拎着粽子、羊肉串、鹅杂等美食的高一学生郑龙告诉记者,由于高三学生高考,学校放假,他才有机会来参加老鹅节。“今天的老鹅节可以用三个词来形容,人多、食美、气氛佳。”

“咔嚓、咔嚓……”来自扬州的78岁的戴邦诚拿着手中的单反相机不停地拍摄着。“来菱塘已经有好多次了,每一次的感受都不一样,来了还想来。”戴邦诚说,他爱好美食和摄影,美食节不仅可以让他品尝到各式美食,拍到各种有意思的照片,还可以结交来自四面八方的朋友。



“我刚刚还和一位来自巴基斯坦的小伙拍了照片。”

“明天就是端午节,今天就是趁着老鹅节来买只正宗的盐水老鹅回家尝尝鲜的。”来自高邮城区的王丽告诉记者,除了自己买,她还得给她的同事带几只回去。“我已经在菱塘大酒店摊位订好了,现在就等老鹅出锅了。”

外国友人:剥老鹅、拉拉面,感受回乡风情

在众多游客中,最吸引眼球的还要数一群来自多个国家的外国友人,他们在品尝美食的同时,还和制作美食的师傅们学起了剥老鹅、拉拉面,浓浓的回乡风情让他们惊叹连连,拍手叫绝。

“这个羊肉串真是太好吃了。”一位来自德国的帅气小伙举着手中的羊肉串,用不太熟练的汉语开心地告诉记者,虽然他是第一次来到菱塘,但他感觉这里的人很热情,许多人还邀请他一起合影留念。“接下来,我还想品尝一下今天的主角盐水老鹅。”

在全鹅宴展示区,一位来自乌克兰的美丽女孩拿着DV仔细地拍摄着一道道美食。“It is amazing and beautiful.”乌克兰女孩惊奇地表示,很难想象用鹅能制作出这么多道不同的美食。除了品尝美食、欣赏美食外,外国友人们还和中国厨师们学起了剥老鹅、拉拉面。在一位有着多年烹饪经验的师傅的指导下,一位来自巴基斯坦的小伙拿起刀,小心翼翼地剥起了一只烹制好的老鹅,先剥头,然后将鹅身一分为二,再剥成均匀的小方块……“Very interesting.”巴基斯坦小伙激动地说。

学过了剥老鹅,一位来自加拿大的男孩还自告奋勇地跟一位拉面师傅学起了拉拉面。只见他两手拿着面团两端往两边抻拉,面条拉长后,回折一次,再往两边抻拉,如此反复,拉好的面条柔韧细长,粗细均匀。“it is too difficult for me!”虽然没有成功,但加拿大男孩依然很开心。

“非遗”赶集汇 热闹又实惠

——高邮市2016年非遗项目及传统老行当展侧记

□ 金婧



10日至11日,孟城驿景区馆驿巷牌楼下人潮涌动、热闹非凡,由市政府主办,市文广新局、孟城驿景区管委会承办的“浓情端午 非遗赶集汇”高邮市2016年非遗项目及传统老行当展在这此隆重举行。一场场精彩表演、一件件传统工艺、一道道特色美食,给人以视觉、听觉、味

觉等多重感官享受。

现场,由各乡镇、部门遴选的文艺节目轮番上演,吸引了许多城乡市民前来观看。《黄黄子》《高邮西北乡》《放鸭歌》等高邮民歌,一首接一首,欢快动听;舞蹈、太极、瑜伽表演,配上古筝、二胡、古琴演奏,散发着浓郁的传统文化和现代

文明气息。除了文艺节目表演外,最吸引人眼球的要数各地传统民俗巡游活动,临泽高跷、临泽狮子舞、卸甲送亲奶奶、卸甲河蚌舞、甘垛舞龙等民俗展演,吸引了许多“手机族”纷纷拍照留影。表演者的服饰艳丽,妆容醒目,动作夸张,再配以喧闹的锣鼓声,极富舞台感染力。上了岁数的人都觉得十分亲切,而年轻人特别是小朋友们也看得津津有味,仿佛这些表演者是从老照片中或者是从影像资料中走出来一般。

就在大家看得如醉如痴之际,舞台的另一侧突然传来一声巨响。原来是有人展示老行当——炸炒米。只见炸炒米人将头小肚大,尾巴上带着气压表的高压铁罐放置在煤炉上不停地转动;随着炉火升温,罐内气压也在逐渐升高,达到一定数值后,炸炒米人便扳动机关;随着“砰——”的一声巨响,铁罐内的大米便变成了爆米花,喷向铁罐另一头的一条长口袋内;随即现场烟雾缭绕,一片欢腾。

现场记者还看到有人在制作豆腐脑、棉花糖、捏糖人、面人,摊前围满了许多大人小孩。有的孩子经过这些摊位就不肯走了,好奇地睁着一双大眼睛,硬缠着家长买一个,家长们大多会有求必应。有的家长还会买一些三垛方酥、界首茶干、菱塘鹅、菱塘徽子、草炉烧饼、糜饭饼、钱记蒲包肉等土特产带回去。“草炉烧饼是我爸爸早上四五点钟起来做的,烧的是草料,纯天然绿色食品。”草炉烧饼摊位的一位大姐告诉记者,他们早晨七点多就从湖西新区天山社区赶来

了,一个上午的功夫,两百多个烧饼很快就销售一空了。为了向大家示范草炉烧饼的吃法,这位大姐还特地带了事先油炸的烧饼和一锅老母鸡汤。“在碗里放几个烧饼块,再浇上鸡汤,美味营养又健康。在我们那,许多人买鸡和烧饼给做月子的吃。”

家住开发区的顾永安今年88岁,是补锅、补碗、补缸第三代传承人。他说随着人们生活水平提高,现在基本上没有人再找他补锅了,他的“老伙计”也快生锈了。顾永安身边的藤匠俞福林一刻也不停地编织着藤椅。一位围观的市民向他打听家中坏了的藤椅能否修时,俞福林说:“会织当然就会修,你只需到北门大街找我就是了!”

活动现场还展示了省“非遗”项目——高邮咸鸭蛋制作工艺:将洗好的鸭蛋先放入黄泥盐水中“洗个澡”,再放在草木灰中滚一圈。这样处理后的鸭蛋放置25天左右的时间就算腌制好了,煮熟了即可食用。据现场一位工作人员介绍,此次参加展演的国家、省市等各级非遗项目有40多项。

家住新华园在镇江工作的小年轻陈醒一大早就被震天的锣鼓声吸引过来。他边用手机将这些非遗项目、老行当拍下来发到朋友圈中,得到许多好友的点赞。有朋友问他这是哪里,陈醒自豪地说:“这是我的家乡——高邮!”

责任编辑

郭兴荣