

高邮市民文明行为10条

- 1.公共场所讲修养,不吸烟、不排队、不抢座、不大声喧哗、不说粗脏话。
- 2.安全出行讲法则,不闯红灯、不逆向行驶、不抢道、不随意变道、不乱停放、不占用盲道。
- 3.净化环境讲卫生,不随地吐痰、不乱扔烟头、不乱丢垃圾。
- 4.文明用餐讲节俭,不剩饭剩菜、不
- 铺张浪费、不劝酒酗酒。
- 5.商铺经营讲规范,不乱设摊点、不出店经营、不出售伪劣商品、不随意张贴广告。
- 6.爱护公物讲自觉,不私自占用、不污损破坏。
- 7.爱我家园讲规矩,不乱搭乱建、不乱挂乱晒、不占用公共楼道和消防通道、
- 不在禁放区内燃放烟花爆竹、不噪音扰民、不无绳遛狗、不让宠物随地粪便。
- 8.保护绿化讲责任,不毁绿种菜、不践踏花草、不破坏树木。
- 9.理性上网讲道德,不信谣、不传谣、不造谣、不诋毁中伤他人。
- 10.观光旅游讲风尚,不乱涂乱画乱刻、不乱扔杂物、不毁坏文物。



今日高邮APP

在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100 QQ: 486720458

详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

编者按:高邮籍当代著名作家汪曾祺曾说:“四方食事,不过一碗人间烟火。”烟火气,是人间最绵长的滋味。历史文化悠久的高邮有着许多令人垂涎的美食,他们是高邮人民心底最眷恋的味道,也是在外游子心中最浓的乡愁。从今日起,本报开设《寻访高邮美食 追忆家乡味道》栏目,寻访一个个沉淀在时间长河中的美食,展现一位位美食制作者的匠心 and 情怀,让更多的人领略到高邮美食的魅力,感受到国家级历史文化名城最寻常的人间烟火。

汪曾祺小说《异秉》叙述了靠诚信做蒲包肉生意发了家的王二的故事,小说中对蒲包肉多有描述。在高邮人心目中,蒲包肉简直是殿堂级的经典美味,每每谈起,个个都眉飞色舞。特别是钱记蒲包肉,一直名声在外,成为不少高邮人的首选,其经营者钱洪南就像小说中王二一样,三十年来,凭着吃苦耐劳和诚信经营,走上发家致富路。

钱记蒲包肉:岁月沉淀出的丰盈清香

□ 杨晓莉

4日一大早,记者来到位于北海路的钱记蒲包肉店,未见其人便听其声。“老钱,来四个蒲包肉,切好,带走。”“稍等一下,马上就好。”……循声而入,只见这家蒲包肉店既是操作间又是销售部,钱洪南洗、切、装一气呵成,忙着招呼不断前来购买蒲包肉的客人。屋内,他的爱人王秀和两名工人包、裹、扎,分工明确,忙碌不停。“我和爱人先后下岗,自谋职业选择做蒲包肉,如今已有很多年了……”趁着忙碌间隙,钱洪南向记者讲述了自己三十年来的坚守和收获的幸福。

1958年,钱洪南出生于高邮老城区,在兄弟姐妹7人中排行老四。18岁那年,他作为知青下放到农村,一年多后报名参军,退伍后成为高邮工业物资公司一名采购员。他的爱人王秀在肉联厂上班,工作也很稳定。夫妻俩双职工,让不少人羡慕不已。上世纪90年代初,企业纷纷改制,引发下岗潮,钱洪南、王秀也未能幸免,先后下岗在家。“下岗后,为了生计,只有自谋职业。”钱洪南说,家里二叔做熏烧小买卖,熏烧摊上就有蒲包肉,买的人不少,生意一直不错。思来想去,钱洪南决定拜二叔为师,专卖蒲包肉。他告诉记者,选择单卖蒲包肉,主要是当时高邮城没有专卖蒲包肉的熏烧店,而且投资金额小、风险低。“刚开始学做蒲包肉还是传统的做法,把肉腌制后放入蒲包,再用熏烧卤子煨。”钱洪南说,这样制作的蒲包肉虽然味道也不错,但熏烧味浓,失了正常的肉香。为了做出味道不一样的蒲包肉,钱洪南走遍邮城各个熏烧店,上门请教师傅们的做法,集百家之长、取其精华,回到家中再一次次地试验,久而久之,研制出独特配方,推出了钱记蒲包肉,在高邮市场一炮打响。

汪曾祺小说《异秉》对蒲包肉多有描述:“用一个三寸来长直径寸半的蒲包,里面衬上豆腐皮,塞满了加了粉子的碎肉,封了口,拦腰用一道麻绳系紧,成一个葫芦形。煮熟以后,倒出来,也是一个带有蒲包印迹的葫芦。切成片,很

香。”钱记蒲包肉的外形也大致如此,但独特的配方成为其供不应求的“秘诀”。钱洪南说,制作蒲包肉,蒲包至关重要,好的蒲包是越煮越香。他选用的蒲包由天生长的蒲草编织而成,每只蒲包在用前都需要经历一个先泡再煮的过程,大概需半个月左右的时间,直到再煮时没有黄水出现。

蒲包肉好吃,除了用好的蒲包外,其中的肉更要货真价实。“蒲包肉虽不大,但制作过程不简单,前后有10多道工序,每一道都不能马虎。”钱洪南介绍,蒲包肉讲究个肉,要选用猪后腿的精肉或蹄膀肉,二分肥、八分瘦,人工切成半寸见方的丁,然后加入葱、姜、绍酒、精盐、五香粉、少许淀粉等调料搅拌上劲,再将拌好的馅料揉成团状,铺上豆腐皮,再挨个切开,确保每一个肉团上都包着豆腐皮。最后再将肉团塞入蒲包,用棉纱捻成的绳子拦腰扎一道、封口扎一道,放入清水里煮上2个小时后即可出锅。“肉要手工切,绞肉机绞出来的口感会略显得烂;要用豆腐皮,一来美观,让蒲包肉看起来光滑不毛躁,二来融合了肉香和豆皮的清鲜;淀粉主要起凝固和吸油作用,少许淀粉口感更好,淀粉多了会太腻,肉的比例起码占三分之二;绝不能用任何添加剂来提味,一定要原滋原味,吃起来才会香甜……”采访中,钱洪南毫不吝啬地分享着自己的一个个“秘诀”。

煮好的蒲包肉要趁热剥开。采访中,钱洪南家早晨下锅的蒲包肉刚好出炉,他和爱人放下手中的活,一人端、一人剥。记者看到,脱离了蒲草的蒲包肉带着蒲草的印痕,色泽晶莹,香气四溢,中间一道凹痕显露,颇似一个个肉葫芦,又像一只只憨态可掬的瓷娃娃,粉嫩嫩、圆滚滚,扔到盆中似乎还会“蹦”上两下。用快刀切成薄片,猪肉纹理分明,一箸入口,肉香蒲香相得益彰。时至中午,前来购买蒲包肉的客人络绎不绝,看到冒着热气的蒲包肉,不少客人现场就尝了起来。“老钱家的蒲包肉质量不‘搭浆’、味儿不‘漾’人。”“已经吃了几十年了,‘崮’呢!‘拽’呢!味道呱呱叫!”……



顾客们用一句句高邮方言表达对钱记蒲包肉的喜爱。

口碑在外的钱记蒲包肉非常抢手,根本不愁卖。“每天出三锅,早上、中午、下午各一锅,每天销售量在1000个左右,逢年过节时会更多些,供不应求,很多顾客都要事先来预订。”钱洪南笑着说。“既然供不应求,为何不多做一些?”面对记者的疑问,钱洪南感言,慢工出细活,做好一锅蒲包肉前后也要花费数小时,过程马虎不得。钱记蒲包肉做了三十年,才有了如今的好口碑,要一直保持下去,不能一味地追求利益而忽视质量,砸了自己的招牌。三十年来,钱洪南靠着诚信,生意越做越火,其本人多次在省内外参加美食活动,终让钱记蒲包肉登上宴席大雅之堂,并正式被列为“汪氏家宴”菜肴之一,受到各界人士的高度评价。勤劳致富,曾经双双下岗的钱洪南、王秀二人,通过双手创造了财富,过上了富足的生活。

说起现在的生活,钱洪南、王秀两人的脸上露出了幸福的笑容。谈起下一步打算,钱洪南感言,目前钱记蒲包肉都是做线下生意,虽然生意不错,但发展受到局限。如今,互联网发达,他想寻找年轻的接班人,让这一技艺传承下去,走得更远,让更多人通过钱记蒲包肉知晓高邮,爱上高邮美食。

寻访高邮美食 追忆家乡味道



践行八礼四仪 争做新时代好少年

八礼: 仪表之礼 行走之礼

仪式之礼 观赏之礼

言谈之礼 游览之礼

待人之礼 餐饮之礼

四仪:

7岁

入学仪式

14岁

青春仪式

10岁

成长仪式

18岁

成人仪式

