



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

界首“陈西楼”茶干: 香飘数百年的美味

□ 杨晓莉 文/摄

古镇界首最为人津津乐道的特产非茶干莫属。在界首茶干中,历史最为悠久的当属“陈西楼”茶干。今年67岁的王才富是“陈西楼”茶干的第九代传人,数十年来,他一直致力于这一传统美食制作技艺的传承、保护和发展。

初见王才富是在这个寒冬的午后,身穿工作服的他和工人们正在生产车间内不停地忙碌着。只见他一手拿勺,一手拿蒲包,灌包、扎口,一套动作十分娴熟。室外寒风料峭,室内热气腾腾,弥漫着淡淡的豆香。聊起“陈西楼”茶干,王才富侃侃而谈:“界首是个千年古镇,生产茶干已有300多年历史。相传1751年正月,乾隆皇帝第一次南巡时,途径界首,闻到岸上香味扑鼻,叫差役查询,原来是煮五香茶干的香味。乾隆帝品尝茶干后大为赞赏。从此,界首茶干便被列为贡品,名扬四方。这些历史和传说,在《高邮州志》《孟陵志》中都有明确的记载。”

王才富老家对门就是“陈西楼”茶干厂,他自小便与“陈西楼”结缘。高中毕业后,王才富成为茶干厂一名学徒工。凭借着对这份工作的热爱,加之好学钻研,他逐步从一名普通员工成长为茶干厂的管理者。2001年,茶干厂改制后,因不忍心看着“陈西楼”就此销声匿迹,王才富果断接下茶干厂,从一名拿着“铁饭碗”的管理者成为个体经营户。“改制之前,茶干厂年年亏损,每年仅售卖6万块茶干;改制后,很多人认为“陈西楼”已经倒闭了,厂里的效益更不好了。”王才富感言,当初最难的还是资金难题,而市场是解决一切问题的良药。

为了尽快打开市场,王才富常常身兼厂长、销售员、司机等数职,每天开着面包车四处跑,成为周边县市、乡镇的商店、商场、菜场里的常客,每年车程超过15万公

里。功夫不负有心人,“陈西楼”茶干市场再次被打开,2年时间不到,售卖量从每年的6万块增加到了200多万块。

随着市场销售量不断上涨,“陈西楼”茶干再次火起来了。为了擦亮“陈西楼”这块金字招牌,王才富在坚守传统制作技艺基础上,不断创新做精做优。“‘陈西楼’茶干至今仍采用传统的工艺,选用上等黄豆为原料,洗豆、泡豆、磨浆、煮浆、点盐卤、灌包、压制……制作工艺多达28道,缺一不可。原材料要选好,泡豆冬天需要15小时,夏天需要6小时。磨浆时,既不能细,也不能粗,过细就会渣,过粗浆汁就会少。煮浆过程中,要选择恰当时间点盐卤,不能使用石膏。浆汁成块后灌进蒲包,蒲包选用湖荡生长出来的蒲草编制而成,使茶干多了一份大自然的清香。在工序的不同阶段,分别加入大小茴香、丁香、三萼、桂皮、苜蓿、胡椒等佐料,实有‘八香’之多。”说起茶干的制作工艺流程,王才富如数家珍。数十年来,王才富将各道工序烂熟于心,并在做工、用料、水质等方面严格把关,一丝不苟继承传统技术,以保证产品的品质和口感。

“陈西楼”茶干呈扁圆形,每只约380克,色泽酱红,内部微黄,质地细嫩,久嚼有味,清香可口。除了28道传统的工艺外,还离不开辅料。用于给茶干着色提味的自制酱油,便是其中不可或缺的酱料之一。在“陈西楼”茶干厂院内整齐地摆放着100多口大缸,缸内装满了酱红色的酱料,打开缸盖,一股酱香味扑鼻而来。“一个缸里面有1000斤酱料,由大豆和小麦等制作而成。酱料在缸内要经过至少300个晴天的日晒、夜露以及100多次翻酱,以充分吸收大自然的精华。一缸酱料从制作到使用至少需要2年多时间的沉淀,才能提取味道鲜美的酱油。”王才富介绍道。



在传统的“陈西楼”五香茶干制作基础上,王才富还专门聘请设计团队,研制开发了香辣、酱香、原味等多种口味的茶干,并打入南京、上海、北京等城市的各大超市、市场,进一步扩大了市场销售份额。同时,他还加大资金投入和技改力度,新上了夹层锅、压榨机、灭菌锅、真空包装机等自动化生产流水线,不但延长了产品保质期,还使生产效率提高了3倍以上。

“‘陈西楼’茶干最旺时年销售超800万只,是建厂之初的100多倍。近几年,受疫情影响,销售有所下降,但每年也能达到600万只左右。”王才富自信满满地说,目前茶干市场良莠不齐,辨别“陈西楼”茶干的真伪很简单,茶干刨丝不会断,如果断

了,就不是正宗的“陈西楼”茶干。

茶干的吃法很多,可手撕、刀切,可生吃、配菜。在油菜花盛开的春天,将茶干切成薄片,或凉拌,或清炒,锅勺响起时,鲜美的气味氤氲开来,满屋飘香。用茶干丝配以鸡汤、鸡丁、笋片、牛肉丝、虾仁等佐料烹制而成的“大煮干丝”,更是一道让人垂涎的高邮名菜。寒冬季节,泡一杯清澈明亮的黄山毛峰,青花瓷碟中盛几片酱色的茶干,啜一口香茗,品一片界首茶干,劲道十足,余香四溢。

界首茶干是国家“地理标志”和江苏省非物质文化遗产。2016年10月,界首镇政府成功打造了茶干技艺传承馆并对外开放,让参观者切身感受茶干文化的丰富内涵。

就如何呵护好家乡这一独特的文化瑰宝,作为“陈西楼”茶干品牌传承人,王才富深感责任重大。近年来,王才富收集了大量的文字资料,包括茶干的制作技艺、“陈西楼”茶干的创始人及传承人信息等,成为弥足珍贵的历史文化瑰宝。“要想守好这一传统技艺,实现一代又一代的接续传承,需要从娃娃抓起,从小培养孩子们的认知感和自豪感。”王才富告诉记者,他常常和镇里的中小学校一起,定期组织中小学生对厂区参观交流学习。王才富感言,守护传统,传承技艺,任重道远,他将在这条漫长的道路上尽心尽力,继续保护传承和发展利用界首茶干这一非物质文化遗产。

寻访高邮美食 追忆家乡味道



关于下达高邮市第三批餐饮面店整治补助资金名单的公告

为改善我市大气环境质量,根据《高邮市人民政府办公室关于印发<高邮市城区餐饮面店电能替代改造工作方案>、<高邮市城区浴室生物质锅炉深度改造工作方案>的通

知》(邮政办发[2022]23号)要求,2022年我市开展餐饮面店电能替代改造工作。根据计划安排,我市第三批54家餐饮面店完成电能替代改造工作,经过资料审查和现场核

查,符合市政府补助条件。按照《高邮市城区餐饮面店电能替代改造工作方案》,以上单位补助资金将于近期发放。特此公告。

附件:高邮市餐饮面店整治补助资金名单(第三批)

扬州市高邮生态环境局
2022年12月16日

高邮市餐饮面店整治补助资金名单(第三批)

序号	单位名称	序号	单位名称	序号	单位名称	序号	单位名称	序号	单位名称
1	家琴饺面	10	周婕子面店	19	一品面馆	28	高邮市世英包子店	37	高邮市学梅饺面店
2	菜场面店	11	刘记早点	20	龙兴饺面	29	高邮马轩宇拉面馆	38	高邮市寿子饺面店
3	大王馒头	12	高邮市长兴路小吃店	21	中林饺面	30	高邮市煜杰饺面店	39	高邮市挺好吃饺面店
4	上海生煎	13	老郭面馆	22	付坤饺面	31	高邮市三兴包子店	40	高邮市长斌饺面店
5	加鹏面馆	14	高邮市玉海饮食店	23	远兰小吃部	32	高邮市高群饺面	41	高邮市陆陈食品店
6	宇辰包子	15	香转面店	24	镇中饺面店	33	高邮市庆帮小吃	42	高邮市宏根酒楼
7	扬州包子	16	高邮阳春面	25	手擀面	34	高邮市迎桥饺面店	43	高邮市刘西酒楼
8	小芳面馆	17	人和面馆	26	义香烧饼店	35	高邮市亿家点心店	44	高邮市越中小吃部
9	特色早餐	18	叶茂包子	27	富锦早点	36	高邮市清平饺面店	45	高邮市德红饺面店
								46	高邮市陆顶好早餐店
								47	高邮市锦青包子店
								48	高邮市盛贵小吃部
								49	高邮市麦青姆小吃部
								50	高邮市界首镇古镇小吃部
								51	高邮市天红小吃部
								52	高邮市兵旭小吃部
								53	高邮市一一饺面店
								54	高邮市慕面面馆