

# 国宴“狮子头”转身“家常小馆” 淮扬菜注入新活力

取猪肉一大块，四分瘦六分肥，掺入搅碎成泥的葱、姜、鸡蛋以及“秘制配料”，捏成拳头大小松而不散的粉嫩大肉丸……看似简单的流程却饱含内功。

这是淮扬菜名菜“红烧狮子头”的制法，也是扬州大学旅游烹饪学院副院长孟祥忍经常向海内外嘉宾展示的一道绝活。

“狮子头”命名响亮，所用食材却与狮子无甚关系。相传，唐代郇国公韦陟宴客，府中厨

子做了一道“葵花斩肉”，以肉团子做成的葵花心外表如雄狮之头。觥筹交错中，韦陟乘兴说：“为纪念今夕之会，‘葵花斩肉’不如改名‘狮子头’。”席间宾客一呼百诺，从此淮扬名菜又添一道。

“如果外国客人看到菜单中有狮子的脑袋，估计不敢吃；误会大了还会向动物保护组织投诉。”旅居新西兰的杨静告诉中新社记者，“红烧狮子头”英文不能直译，应为“Braised pork ball in brown sauce”，

意为“棕色酱汁炖猪肉丸”。

孟祥忍介绍说，早在1949年新中国“开国第一宴”中，就有这道“清而不淡，肥而不腻”的红烧狮子头。

数十年来，淮扬菜一直是国宴的主打菜系。文思豆腐、大煮干丝、淮安软兜……淮扬菜的最大特点，是将简单的食材精雕细琢后华丽登场。以红烧狮子头为例，从选料搭配、刀工处理、肉质搅匀上劲、上浆入味到蒸制出锅，每个工序都极其考究。

也正因此，淮扬菜一度难以走入寻常百姓家。

江苏小厨娘餐饮管理有限公司董事长嵇小丽决定将人们印象中高端宴请“专属”的淮扬菜馆，转型成“家常小馆”。主打“亲民”食材、褪去奢华装修、减少运营成本……近年来，如嵇小丽一样，诸多商家通过一系列“瘦身”方案，在保持淮扬菜本味的同时，将客单价降至人民币百元左右。

除了传统餐饮商家的努力，新零售电商、短视频平台、预制菜商家等更是让淮扬菜走进万千百姓家。

近期，江苏餐饮行业协会还发布了中国首部《预制菜点质量评价规范》团体标准。在中华美食的标准化浪潮下，诸多传统美食从经验传承走向了精准规范的过程。

“美食需要在守正创新中发展。”江苏省餐饮行业协会会长于学荣认为，淮扬

菜的“平民化转身”，为其本身注入了新的活力。

傍晚时分，酷爱尝试新事物的“Z世代”郑磊结束了一天的工作，半成品的狮子头、腌笃鲜、扬州炒饭正好配送到家。拆开包装，不一会儿，满屋菜肴飘香。

大洋彼岸的杨静则坚持十余年来在家为孩子烹制中国菜。“通过多种厨艺相关的APP，我学了不少地道的淮扬大菜。远在外乡也能吃家乡味道。” 杨颜慈



## 航拍南京乡村田园初夏画卷

5月23日，航拍江苏省南京市江宁区汤山街道石地村。该村以石为基、以水为韵，构成一幅水、田、林、村交错的夏日田园生态画卷。(无人机照片) 决波 摄

## (中国这十年·吾乡)一把二胡奔小康

“我们现在过上好日子，靠的就是二胡。”无锡梅村年过八旬的二胡制作大师万其兴，谈起家乡靠一把二胡奔小康的故事，颇为自豪。

作为中国民间乐器的代表之一，二胡在海内外享有盛名。仔细研究中国二胡艺术的版图，会发现二十世纪以来的众多二胡名家、名曲、名琴师，都指向一个地方——江苏无锡。

2011年，无锡的“梅村二胡”制作工艺被列入江苏省非物质文化遗产名录。同年，无锡梅村被中国音乐家协会授予“中国二胡之乡”称号。

名号虽响，但那时的梅村二胡还是一个偏居一隅的小众品牌。

“最早我岳父是帮苏州的乐器行做琴胚子，一把不过百元(人民币，下同)。后来是代加工，利润不高也没成就感。再后来，岳父回乡创业，慢慢做起了自己的品牌‘古月琴坊’……”每每谈及梅村二胡的发展历程，万其兴的女婿、古月琴坊第二代传承人代表卜广军都会讲起这段往事。

创业之初，万其兴的古月琴坊是“个体户”：只有两名工人，业务全靠代工赚点手工费。如今，琴坊拥有数千平方米的厂房、30多名工人，成为一家专业生产中高档二胡乐器的生产企业，产品远销日本、新加坡、马来西亚等国家。



## 南京江心洲“花海”迎风绽放引游人

5月24日，南京江心洲上的“花海”迎风绽放，吸引了众多市民前来游玩、观赏。图为市民在“花海”前留影。 决波 摄

## 江苏昆山前四月使用外资增313%创历史新高

江苏省昆山市5月21日对外公布，2022年前四月，昆山市克服新冠肺炎疫情的不利影响，完成实际使用外资10.6亿美元，同比增长313%，创历史新高。

昆山地处苏州市东南部，与上海接壤。在中国综合实力百强县市排行榜中，昆山市已十余年独占鳌头，素有“中国最强县”之称。昆山是中国首个工业总产值突破万亿元人民币的县级市，也是大陆台商投资最活跃、台资企业最密集的地区之一。

统计数据显示，2022年前四月，昆山全市制造业实际使用外资5.5亿美元，

同比增长645.5%，制造业主体地位进一步凸显。高技术产业增长迅猛，高技术制造业、服务业实际使用外资同比增长近10倍。全市新增注册外资18亿美元，同比增长8.2%。引进注册外资超3000万美元项目16个，同比增长33.3%；超亿美元项目5个。

作为大陆台资高地，目前昆山全市规模以上企业已实现100%复工，台企复工总数超500家。今年2月，全球排名前三的大尺寸液晶面板生产厂商友达光电增资18亿美元启动昆山低温多晶硅项目，成为目前昆山外资单体投资最大的产业项目。 钟升

## (中国这十年·见微) 姑苏城外“双创”村

“树山村的‘元宇宙’时代已来临。”驻村规划师彭锐笑着说。

树山村位于苏州高新区通安镇，东接姑苏古城、西邻太湖，村内有三山四坞五条浜，是一个粉墙黛瓦、小桥流水的江南水乡村落，宛若姑苏城外的“世外桃源”。

彭锐说，今年受新冠肺炎疫情影响，游客们无法来欣赏梨花盛开的美景。他的团队用无人机测绘技术和三维实景重建技术等，将树山景区数字化，通过云端的实时渲染和在线互动展示技术，让游客在数字世界中沉浸式体验了树山梨花的魅力。

2012年的春天，树山村1000多亩梨树梨花绽放，漫山遍野、美不胜收。但在苏州科技大学建筑与城市规划学院城乡规划系教师彭锐的眼中，梨花掩映下的村落风貌并不尽如人意。

从那年起，彭锐及其团队就驻扎在树山村，这一驻就是十年。彭锐还起了个好听的说法，叫“陪伴式”规划。

彼时的树山村是一个偏远的经济薄弱村，“外来客”要取得村民信任并不容易。“刚来的时候，最难的是沟通。”为了让村民理解村庄规划的意图，彭锐首先改造了一座房屋作为样板，令村民直观地

感受到了改造前后的变化。

在不断沟通中，树山村的规划持续完善，村民们对驻村规划师的认可也与日俱增，实现了共建、共享、共同规划。树山村变得越来越美。“住在树山村，最喜欢的是这里优美的自然环境和纯粹的田园景致。”不少游客如此感叹。

树山村有数尊百年历史的年兽石像，是村里的文化图腾。彭锐和他的团队从“守文化”切入，打造乡土文化IP，设计出了年兽“树山守”的卡通形象。目前，以树山年兽为原型研发的“树山守”文创产品已经达到了近百种，从树山村走向全国，并成为苏州高新区首批数字藏品。

“乡村规划既是多规合一的实用性规划，也是面向未来的创新性规划。”基于这样的理念，彭锐和团队挖掘史料，花四年时间在树山村复建了村级书院——介石书院，再现现代文人雅士的生活场景，展现“门对千根竹，家藏万卷书”的耕读文化。现在，书院也成为苏州图书馆分馆、书香弥漫整个树山村。

彭锐认为，村庄美起来了，但更要活起来。2016年，“树山乡村双创中心”正式成立。“我们通过‘乡创+文创’的模式，组织双创活动、培养双创人才、孵化

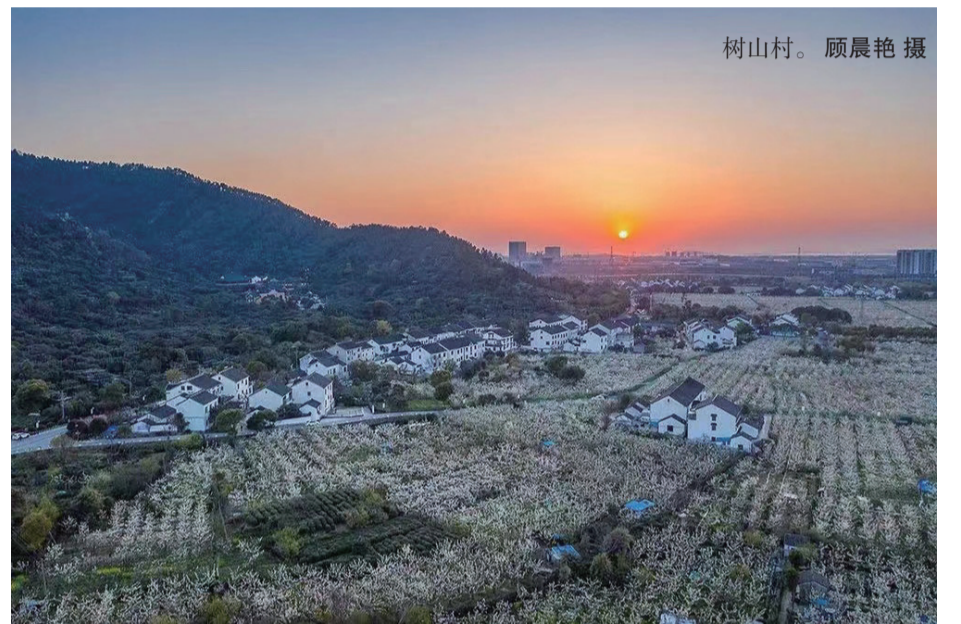
双创企业，激发乡村活力。”现在，越来越多的年轻人回到村里来，他们在这里开起了民宿、咖啡店，办起了乡村音乐节。

如今，树山村已由经济薄弱村“蝶变”为明星村，先后荣获全国文明村、全国农业旅游示范点等110余项市级以上荣誉。2021年，树山村村民农副产品总收入超5500万元(人民币，下同)，村集体年收

入超1200万元。

在村里，彭锐最喜欢去的地方是木栈道。无论是快乐时还是沮丧时，只要站在山腰的木栈道上远望，彭锐的内心就平静下来。

“远处是苏州高新区的高楼大厦，近处是树山村的人间烟火，真的很有意境，就像城乡融合的‘双面绣’。” 周建琳



树山村。 顾晨艳 摄

## 江苏省中医药博物馆试运行开馆

5月18日，依托南京中医药大学建设的江苏省中医药博物馆举行试运行开馆仪式暨“大美中药入画”“了不起的矿物药”展览开幕活动。

江苏自古文脉昌盛。有史以来，江苏医家著书立说、赍续医脉，在不同领域均在全国前列。尤其明清以来，江苏医脉绵延、流派纷呈、名医辈出，在中国中医学发展史上形成了鲜明的文化景观。

江苏省中医药博物馆以呈现中国中医药悠久历史、彰显江苏中医药特色成就、揭示南京中医药大学文化底蕴为主线，通过各种中医药文化藏品的展示，努力构建具有中医药文化资源采集、收藏、保护、研究和展示的区域性特色文化窗口。

据悉，博物馆馆舍建筑面积11000平方米，分为中国医史馆、江苏中医馆、中药馆、养生文化馆、南京中医药大学校史馆五个常设展厅和一个临时展厅，展陈面积4500平方米。

南京中医药大学党委书记程纯在致辞中指出，江苏省中医药博物馆充分突出中医药特色、讲述江苏中医药故事、展示南

中医智慧，是中医药文化保护传承与弘扬的一扇重要文化窗口，对推进江苏“中医强省”“文化强省”建设，促进中医药文化保护传承与创新，助力学校建设高水平、有特色、国际化的一流中医药大学具有重要意义。

“一流的大学需要一流的博物馆，大学博物馆是展现大学底蕴、培育校园文化、传承民族精神的重要载体。”程纯希望，博物馆能够本着充实馆藏、弥补缺项、突出特色的原则，在努力提高馆藏数量和质量的同时，通过充实藏品类型形态、优化展览陈列形式，使博物馆真正成为展现江苏中医药光辉历史和伟大成就的重要基地。

记者了解到，为有效发挥博物馆的教育、交流、研究、服务功能，更好助力学校“双高”建设，南京中医药大学决定以试运营的方式向校内外公众免费开放江苏省中医药博物馆，以积极回应社会各界对博物馆的殷切期盼。根据疫情防控工作要求，现阶段江苏省中医药博物馆仅面向校内师生开放预约。待校园开放后，社会公众可预约参观。 刘林



## “龙虾之乡”盱眙小龙虾集中开捕

5月18日，江苏省淮安市盱眙县国家现代农业产业园内，当地龙虾养殖户展示捕捞到的小龙虾。当日，有着“龙虾之乡”之称的盱眙县举行第二十二届中国·盱眙国际龙虾节龙虾开捕仪式。盱眙县地处淮河南岸、洪泽湖南岸，小龙虾是当地经济产业、商贸旅游的一张闪亮名片。据了解，近年来，盱眙县全面推广“虾稻共生”新型种养模式，目前全县“虾稻共生”种养面积达66.5万亩。 田敏 摄

## 江苏徐州吃出来的“狂欢节” 伏羊食俗晋级“国家队”

“伏羊食俗成功列入国家级非物质文化遗产名录，是对徐州10余年来坚持举办伏羊节的最大奖赏！”日前，中国(徐州)彭祖伏羊节(简称：伏羊节)活动初始策划者尹建奎谈起伏羊食俗的发展，倍感欣慰、自豪。

所谓“伏羊”，即入伏以后的羊肉。自古以来，徐州民间流传“入伏一碗羊肉汤，不用神医开药方”的说法。徐州是烹任鼻祖彭祖的故乡。徐州“入伏食羊”这种食俗起源于彭祖，形成于汉代，兴盛于当代。

伏羊节每年从入伏第一天开始，持续一个月时间。2009年徐州市获得“中国伏羊美食之乡”称号，2021年5月“徐州伏羊食俗”列入第五批国家级非物质文化遗产名录，伏羊节成为徐州市民的夏季“狂欢节”。

徐州人爱吃羊肉，一年四季都吃，特别是夏天，吃得热情奔放。在某网络美食平台搜索显示，4000余家羊肉餐馆遍布徐州城乡。2019年伏羊节期间，徐州城区一度出现“万人空巷吃伏羊”的场面，大街小巷都飘着羊肉汤的香味。七伯岁羊汤馆、大张烙馍村、羊馆、歌风羊肉馆、晨

阳羊肉馆等知名餐馆都会用直径1.5米的大锅熬制伏羊汤，乳白色的羊肉汤上下翻滚着，散发诱人的“诱惑”。

从2004年开始，为促进夏季餐饮消费，时任徐州市商务局服务业管理处处长的尹建奎开始策划举办伏羊节。2013年，国家从严格控制地方政府办各种节庆活动。从当年起，徐州市烹任协会扛起主办伏羊节的重任。徐州市烹任协会会长苏化友谈到，因为尹建奎“最懂”伏羊节，所以当年烹任协会400余位会员们一致推举尹建奎再次“挂帅”伏羊节。

“伏羊节就像孩子一样，一路走来，从小到大，其中既有辛苦、辛酸，也有成就感、幸福感。”谈起这么多年坚持操办伏羊节，尹建奎感慨颇多。他认为，在政府和相关部门的支持下，徐州餐饮界同仁出钱出力、齐心合力，为办好每年的伏羊节付出很多，完美地展现了徐州厨师精神面貌，诠释了徐州饮食文化内涵。

“兵马未动、粮草先行”。伏羊节活动经费主要靠市场化运作。苏化友说，办伏羊节不是为了挣钱，赚赔都很正常。比如在2021年，由于疫情防控需要，原定设定的活动无法大规模举办，合作商就大幅

削减赞助费，整体算下来属于亏损状态。“赚了，利润充当烹任协会的工作经费；亏了，烹任协会的会员企业分担。”

伏羊节由民间自发兴起，如今已经晋级国家级“非遗”，影响越来越大。尹建奎认为成功的秘诀可以用六个字概括：坚持、创新、规范。年年办、长期办，“新媳妇熬成婆”。除了“伏羊、福羊、和谐、安康”总主题外，组委会每年会根据国家和徐州重点工作，设定当年活动主题。活动形式、内容每年都有新突破，创新开展网络伏羊节，多次邀请国际友人、海外华侨参与伏羊节活动。

伏羊节的发展，是徐州餐饮业发展的缩影。据徐州市统计局2013年以及2022年发布的年度《统计公报》，2012年徐州餐饮业零售额为128.75亿元。截至2021年底，徐州餐饮业零售额达到297.42亿元，是2012年的2.31倍。

10多年来，每年伏羊节都会举办不同层次的羊肉烹任比赛，以至于徐州伏羊菜肴不断发新。目前经过认定的伏羊菜肴有200多道，消费者经常点餐的也有70多道，诸如：羊方藏鱼、汗蒸羊排、烧羊肉、烧羊腿、烧羊头、“洋琴戏”、香酥

羊排、地锅羊肉、烤羊肉串等等。伏羊节期间，各大酒店推出不同风格的伏羊宴，组委会先后认定特色伏羊宴已达20席。

据徐州市烹任协会估算，2019年伏羊节期间，来徐州“吃伏羊”的游客达到50万人次。如今，“伏天吃伏羊”的风俗从徐州地区向全国蔓延，上海、山东、安徽、江苏、辽宁、湖北、浙江等省市均在入伏期间举办伏羊节。

七伯岁羊汤馆是淮海经济区比较有名气的特色餐饮连锁品牌。伏羊节期间，徐州市内5家连锁店每天均能“吃掉”20多只羊，是平时的4倍以上。店内包间、大厅几乎天天爆满。伏羊节推广大使沈贤说，为传承伏羊食俗“非遗”，企业正在推进标准化建设，力争把七伯岁羊汤馆连锁店开到全国各地。

“下一步，伏羊节在国家级‘非遗’基础上，推进伏羊美食的标准化，建设多家伏羊食俗‘非遗’体验传承基地；不断完善伏羊节产业链，形成从原料、加工到成品的伏羊大产业。进一步向世界推广徐州美食，为创建世界美食之都打下良好基础。”对伏羊节未来的发展，尹建奎与苏化友已经有了新规划。 朱志庚