蟹黄鱼圆销售热 鲜香美味受欢迎

蟹黄鱼圆是如皋传统的地方名 菜,有着金玉满堂、团团圆圆、年 年有余的美好寓意,是如皋人过年 餐桌上必备的美食之一。春节期 间,蟹黄鱼圆也迎来了销售旺季。

日前,记者来到位于白蒲镇勇 敢社区的蒲泉食品厂,看到工人们 正在车间里马不停蹄地忙碌着。蒲 泉食品厂负责人、白蒲蟹黄鱼圆传 承人冯正泉介绍说:"蟹黄鱼圆相 传为明末清初才女董小宛所创,有 '黄金白玉兜、玉珠浴清流'的美

如皋紧邻长江,水质条件较 好,盛产草鱼、青鱼、螃蟹等水产 品。依托优越的自然条件, 冯正泉 的先人就地取材,制作出鲜美的蟹 黄鱼圆,并将配方一代代传承下 来。如今,靠着祖传的秘方和一手 好手艺, 冯正泉的蒲泉食品厂每天 都能卖出三万多枚蟹黄鱼圆,日销 售额近7万元。

制作蟹黄鱼圆,需要用到草 鱼、螃蟹、蛋清等10多种原材 料,还有一定的季节性,冬季正是



制作蟹黄鱼圆的最佳时节。冯正泉 告诉记者:"制作蟹黄鱼圆的螃 蟹,要挑11月中旬的蟹,这个时 候蟹黄最好、最饱满, 做出的馅料

口感更好,油润鲜香。鱼要取草 鱼,因为草鱼以吃草为主,味道更 为鲜美。" 蒲泉食品厂制作蟹黄鱼圆的用 料十分考究,对鱼和蟹的肉质都有

着很高的要求。冯正泉介绍:"我

们选择的是兴化的鱼和蟹, 兴化自

2020第十届中国·江苏国际餐饮博览会 蒲泉食品厂 非遗美食传承基地 (白蒲蟹包腐制作技艺) 古以来水质非常好。螃蟹也是我们

专门去兴化挑,一定要挑选蟹黄比 较饱满的,这样螃蟹的肉浸润了蟹 黄的油,比普通的螃蟹更香。"原 料精挑细选,制作过程精益求精 ……正是这样一道道严苛的程序, 蒲泉食品厂生产的蟹黄鱼圆才能够 征服人们的味蕾, 成为如皋市民春 节期间时必"打卡"的特产。

将由蟹黄、蟹肉制成的馅料填 进鱼肉茸中团成丸子, 再用勺子舀



起放进冷水中定型,短短几秒时间 里,一只蟹黄鱼圆就制成了。这道 经由10多道工序加工而成的佳 肴,可谓是色、香、味俱全,勾得 肚子里的"馋虫"蠢蠢欲动。

2014年, 蟹黄鱼圆制作技艺

被列入南通市非物质文化遗产。为 传承这一技艺, 冯正泉还建立了蟹 黄鱼圆制作技艺传承基地,"我们 要将这门手艺传给更多的人, 让更 多人能够品尝到这道传统的美食。"

□融媒体记者韩循 尤振宇

我们的节目。系



世界最冷马拉松, 选手被 冻成"冰人"! 当地时间1月 22日,俄罗斯联邦萨哈共和 国,选手们在零下53摄氏度的 室外温度下进行被称作世界最 冷的马拉松比赛。包括阿联 酋、美国和白俄罗斯运动员在 内的65名运动员在极寒地区进 行比赛,尽管选手穿戴棉衣棉 帽依旧被冻成"冰人"。



从业人员达3000万,约 90%来自农村,家政兴农大有 可为。商务部数据显示: 我国 家政服务从业人员已达3000万 人,约90%来自农村地区。 2017年9月以来,商务部会同 相关部门积极推动家政扶贫工 作,截至2020年底累计带动 85万贫困地区劳动力从事家政

百虎"啸"出年味道



日前,如皋市非物质文化遗产剪 纸技艺传承人、新民小学副校长王竹 军创作了剪纸新作品《百虎"啸"春 图》,为虎年增添了"一簇虎气"。

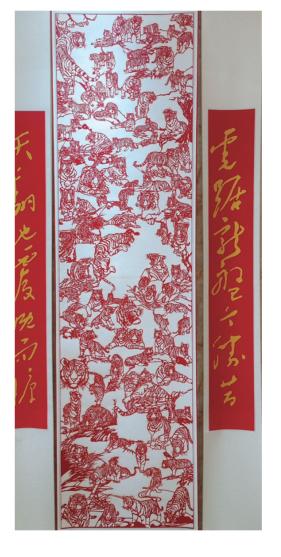
见到了这幅《百虎"啸"春图》,图中的 作,选择中意的老虎图案记录下来, 100只老虎栩栩如生、形态各异,作品

以红色为基调,一眼看去,喜气洋洋。 这幅图高2.2米,宽0.6米,为了 创作这幅作品, 王竹军做足了前期准 备。"我查阅了纸质资料,了解老虎 在新民小学的社团活动室里,记者 的特征、习性,还去网上搜索名家画

从前期的准备到完成,一共用了2个

多月的时间。"王竹军告诉记者,之 所以创作出这样一幅《百虎"啸"春 图》,是希望用这幅图,祝福大家在 新的一年,虎年大吉、虎虎生威、如

□融媒体记者吴环宇 徐成 实 习 生尹谭皓



搬经镇万富村 开展主题党日活动

本报讯 (融媒体记者马宁益 通讯员王海 琴)近日,搬经镇万富村开展"弘扬治沙精神" 主题党日活动。

活动回忆了当年治沙改土的火热场景,并呼 吁广大党员干部要大力弘扬如皋治沙精神, 积极 干事创业。随后,市党建研究会相关负责人为万 富村的全体党员上了一场题为《弘扬治沙精神 助推乡村振兴》的专题党课,从"什么是治沙精 神、为什么要弘扬治沙精神、如何弘扬治沙精 神"三个方面,用通俗易懂的语言、生动鲜活的 事例,详细讲解了如皋治沙精神的含义,让全体 党员受感染、受教育、受启迪。

万富村第一书记夏海波表示:"此次活动让基 层群众了解到了治沙精神,激励党员干部奋力拼 搏、努力奋斗,下一步我们将深入学习贯彻,使 治沙精神切实转化为党员参与村级治理、助力乡 村发展的强大动力。"

再次战高沙

