



周银喜:传承干丝技艺 留住泰州味道

□ 记者 徐军霞 通讯员 祝璐璐 小雨



泰州干丝为泰州市传统风味小吃,至今已有300余年历史。泰州干丝制作技艺十分讲究刀工,需先将厚约2.7厘米的豆腐干横削,称之为“割”,刀工好的师傅能将一块豆腐干割出近30片,且厚薄均匀。割好的豆干片,再斜铺切成细丝,放入锅中煮沸,捞出,倒入碱水中浸泡,待干丝细软鲜亮,再捞出用开水冲洗,便成了熟料,这称为“烫干丝”。烫好的干丝需拌上佐料才好吃,而这佐料也颇有讲究,要用酱油、食糖、虾籽、胡椒等按一定比例熬成汁,浇在干丝上,再撒上生姜丝、辣椒末、蒜末、药芹丁、香菜、花生米、肴肉丝等配料,最后再滴上泰州特有的小磨麻油,一盘鲜香味美的泰州干丝便制作完成。因其吃起来油香四溢、五味滋生,因此又称为“泰州五味干丝”。

2008年,泰州干丝制作技艺入选泰州市第二批非物质文化遗产名录传统技艺类。泰州干丝的传承和发展,得益于一批知名的厨艺大师。其中最著名的一个,便是“泰州干丝制作非遗传承人”周银喜大师。



厨艺大师周银喜

宝刀不老, 坚守一线

年近七十岁的周银喜是特一级中式面点大师。现为泰州会宾楼集团早茶厨师长、面点“掌门人”。周银喜大师以早茶为终生事业,从早晨4点到下午6点,每天上班,宝刀不老,是泰州目前唯一一个仍然奋战在早茶生产第一线的大师。特别在疫情防控期间,包子外卖等保供任务骤然增多。周银喜总是身先士卒,起早贪黑、乐此不疲,带领早茶团队保质、保量、持续为抗疫一线及广大市场服务,满足了市场的特殊需求。

周银喜17岁开始学厨,师从杨宝树、储鼎琦等面点名师,红案白案兼修。先后在大东饭店、江陵饭店、功德林、泰州饭店、富春饭店、海陵饭店等知名饮服公司工作。1999年进入会宾楼集团后,潜心专攻泰州早茶,广拜传统面点大师学艺,积攒了深厚的白案厨功。周银喜大师厨艺知识面宽,技术特点是:传承泰州面点馅心咸甜兼容口味、面皮发制采取酵母与老酵工艺融合,既具有新式发面的效率之高,也保留传统发面的老酵之香。

周银喜立足白案生产和研发一线,数十年如一日,弘扬科学、严谨的工匠精神,一直致力于泰州干丝制作技艺的传承与发展,经他手“割”出的干丝不仅厚薄均匀,而且每片厚度不超过半毫米,刀工十分了得。2014年,周银喜制作泰州干丝全过程还登上了央视二套,一时传为佳话。



周银喜大师工作室

研发新品, 创新不懈

在坚守传统技艺的同时,周银喜还根据区域市场特点,不断创新、研发新品,以其调制馅心的馅心和酱料口味以及发面工艺,他创制的秧草鸡包、龙虾包、刀鱼馄饨、河豚汤包、“水包皮包水”汤包、青团等面点,一经推出,颇受顾客青睐,“会宾大包”更是享誉全国,实现了较高的经济效益和社会效应。

周银喜在市省及全国面点赛事中多次斩获金银铜牌,先后被授予江苏省优秀面点师、江苏美食工匠、江苏烹任大师、江苏省德艺双馨厨师称号,多次参与泰州早茶产品地方标准制订,泰州五味干丝的制作标准

准大部分以周银喜的操作技艺为主。2014年,周银喜荣膺“泰州干丝制作技术”非遗项目代表性传承人美誉,受聘为泰州干丝首席烹任大师、江苏省烹任协会面点专业评委。

周银喜善于钻研和总结,他和蔼可亲、乐于施教。数十年来,他带领技术和生产团队,注重言传身教,培养了众多面点、早茶从业人员后辈。其女儿周澄珺深得技术嫡传,如今已经担任一家大型宾馆早茶面点负责人,在“子承父业”的事业接力征程上不断创新,成为新一代泰州早茶技艺的佼佼者。

一生追求, 再寻突破

“非遗传承人一次性收15名弟子,这在泰州尚属首次,可谓是非遗传承的一件盛事、喜事。”泰州市文化馆馆长、市非遗保护中心主任徐振斌对非遗文化后继有人感到十分欣喜。他说,非物质文化遗产是泰州宝贵的精神财富,非遗代表性传承人以其精湛的技艺、高尚的品德活态保护这些财富,让传统文化、先辈智慧得以有序传承、更好展示,令人敬佩。如今,更多年轻一辈拜师学艺、潜心研习,俗话说“名师出高徒”,定能让文脉赓续,让非遗文化在新时代绽放异彩,充满生机。

泰州市烹任餐饮行业协会执行会长兼秘书长方培力表示,周银喜大师一直是泰州业内声望卓越的领军人物,为泰州烹任事业和泰州早茶的快速发展贡献了巨大力量,成立“大师工作室”,就是发挥大师的传帮带作用,为泰州培养更多优秀的烹任人才,进一步擦亮“泰州早茶 早来泰州”品牌。同时,也是为了加快推进泰州早茶地方标准的制定。

周银喜则说,泰州早茶是他一生的挚爱和追求,他将孜孜不倦地继续加大早茶的创新研发,加强和徒弟们的交流切磋,寻求突破,为泰州早茶的传承和发展多作贡献。

泰州传统风味小吃: 干丝

据《泰州志》记载,勤劳智慧的泰州先民就在百姓常食的豆制品上做文章,制作出了闻名遐迩的泰州饮食品牌——泰州干丝。清代诗人袁牧就曾在《随园食单》中记道:“将豆腐干切丝极细,以虾籽、虾油(酱油)拌之。”

泰州里下河地区河网密布、土壤肥沃、物产丰饶,盛产黄豆、芝麻。“泰州干丝”的原料正是精选里下河地区生产的黄豆制作而成。泰州黄豆的美名流传已久,其水分含量小、具豆香味、金黄色、有光泽。以泰州黄豆做出的“泰州干丝”软而不烂,柔里带韧,挺而不硬,爽滑适度。

干丝是泰州本地的传统风味小吃。“五味烫干丝”始创于清康熙年间,至今已有300多年的历史。相传,烫干丝是泰州的一位彭姓厨师所创。彭厨早先是一户大盐商家的包厨,由于大盐商常年食素,因而就给他制作了烫干丝这道早茶。后来,大盐商举家西迁扬州,彭厨不愿随往,就在泰州落脚。他把自创的五味烫干丝在茶馆的早市上售卖。岂知大受欢迎,红火得满城相传,市民百姓争尝为快。

泰州有吃早点的习俗。早点,一般称早茶,进入茶馆,不需排队,随便选位坐下,自有跑堂的招呼安排,不用开口,服务员便送来泡好的盖杯茶。早茶,并非以饮茶为主,而是要吃点心面条之类,尤其要吃煮干丝或烫干丝。干丝作为“从小到大的味道”,成为一代代泰州人的味蕾喜好。其特点可以用24个字概括:本地优质原料,独特加工工艺,韧劲绵滑爽口,卤汁醇香入味。

泰州干丝以豆腐干为原料,而不是百页。制作豆腐干选用的黄豆以里下河地区纯大豆为主,是泰州特有的豆腐干,一般厚2.7厘米,首先将豆腐干切开,要先用“月牙刀”横着削成厚薄均匀的20多层,这种横削的功夫泰州人称之为“割”,“割”出的干丝长短一律,粗细均匀,再斜铺切成丝,真可谓薄如纸、细如丝。

煮干丝在乾隆时期名“九丝汤”,即干丝加火腿丝、笋丝、口蘑丝、木耳丝、银鱼丝、紫菜丝、蛋皮丝、鸡丝,高档的还要加海参丝或燕窝丝。

烫干丝的关键是“烫”。“烫”是颇有讲究的,干丝先在锅中煮沸,旁边放一口缸,缸中贮热碱水,水与碱的比例要看季节而定。将干丝从锅中捞起,倾入碱水缸中,浸泡时间要掌握好,浸久了变成浆水,浸不透则干丝不软。然后用芽姜切成细丝,覆于盘顶,干丝洁白,姜丝金黄,另加一小撮虾米,浇上黄豆酱油和醇香小磨麻油,一经拌和,黄白相间,一碟食毕,齿颊留香。泰州干丝上所用的麻油为特有的小磨麻油,由本地芝麻磨成,这一点也是别的地方学不到泰州干丝精髓的原因。泰州烫干丝又叫泰州五味干丝。主要有两层意思,一是早期泰州五味干丝的配料主要有五种,肴肉、香菜、榨菜、香菇和姜丝,二是说明干丝口味独特,后来五味干丝的名称一直沿用至今。

近10多年来,随着设备技术升级和政府及餐饮协会的大力推动,泰州干丝在标准化制作和规模生产等方面不断传承发展,如今已成为泰州“地标美食”,被写入《泰州志》的名菜目录,被收入《中国名菜谱》,入选《中国烹任大典》和《江苏名菜大典》。2008年,泰州干丝制作技艺入选泰州市第二批非物质文化遗产名录传统技艺类。

记者 徐军霞 通讯员 祝璐璐 小雨

喜收弟子, 后继有人

为推广干丝技艺,去年7月周银喜挂牌成立了“周银喜大师工作室”,并首次收徒。经过拜师礼、鞠躬礼、奉茶礼,师徒互赠礼物等传统仪式后,15名弟子正式拜入周银喜门下,学习干丝制作技艺,共同传承非遗文化,推广泰州早茶。

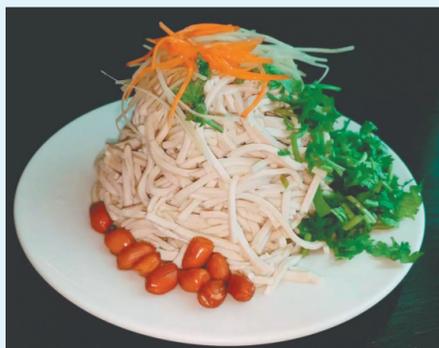
“能拜周银喜这样的面点大师为师,我感到十分荣幸。”福满楼大酒店面点师戴俊明告诉记者,他从2001年起,便跟随周银喜大师学做面点,并凭借学到的技艺将福满楼早茶经营得十分红火,“师父的收徒条件非常严苛,我们都是通过层层考核,获得认可,才正式拜师。”

此次拜师的15名弟子大多来自泰州市各家早茶餐饮店,不少还是跟随周银喜学徒多年的白案师傅。唯有年龄最小的女弟子苏笑有些特别,她既不是厨师,也不是从事餐饮行业,而是中国农业大学的一名学生,当年20岁。

苏笑2021年考入中国农业大学,专业是食品科学与工程,谈起拜师初衷,她说,自己从小就对传统文化感兴趣,而泰州干丝作为泰州传统早茶三大主品之一,更是有着诱人的吸引力,此次拜师,一方面,是想学习传统技艺,传承非遗文化,另一方面,也希望能用自己所学专业,更加科学地储存、冷藏泰州干丝,让这道家乡美味输送到更多地方,甚至走出国门,打响“泰州早茶”知名度。



周银喜收徒仪式



泰州干丝制作

主料: 方豆腐干400克。
配料: 熟鸡丝50克, 虾仁50克, 熟鸡肫片25克, 熟鸡肝25克, 熟火腿丝10克, 冬笋丝30克, 焯水的豌豆苗10克。
调料: 虾子3克, 精盐6克, 白酱油10克, 鸡清汤450克, 熟猪油80克。

煮干丝做法:

1. 选用黄豆制作的白色方豆腐干(方干要求质地细腻, 压制紧密), 先片成厚0.15厘米的薄片, 再切成细丝, 然后放入沸水中浸烫, 用筷子轻轻翻动拨散, 沥去水, 再用沸水浸烫2次, 每次约两分钟捞出, 用清水漂洗后再沥干水分, 即可去其黄泔水的苦味。
2. 炒锅上旺火, 舀入熟猪油25克, 烧熟, 放入虾仁炒至乳白色, 起锅盛入碗中。
3. 锅中舀入鸡汤, 放干丝。再将鸡丝、肫肝、笋放入锅内一边, 加虾子、熟猪油55克置旺火上烧约15分钟。待汤浓厚时, 加白酱油、精盐。盖上锅盖烧约5分钟离火, 将干丝盛在盘中, 然后将肫、肝、笋、豌豆苗分放在干丝的四周, 上放火腿丝、虾仁即成。

链接