

正宗

老字號

傳揚舊風味



慶豐包子惹長龍 2小時售逾千個



「主席套餐」上的慶豐包子早已讓各地市民都引頸以待。北京正宗的慶豐包子舖原班人馬今日到穗，在廣州國際美食節上現做現賣「主席同口味」款包子，引來廣州街坊排長龍爭相品嘗。

開賣不久，記者趕到現場發現，攤位兩邊已被排隊群衆「包圍」。等待中的市民已經排成長隊。舖子裡的桌面上放着幾盤現成餡料，只見一個女員工，巧手從搓好的麵糰上捏粉壓平，再用勺子放進不同口味餡料，輕輕一捏，隨着螺旋形的花紋聚攏，一個包子便誕生了。

北京慶豐包子舖第一分公司總經理曹淑琴表示，此次從北京來了10個員工，負責現場趕製包子，而餡料則從北京運來，第一批運來的餡料預計能做10萬包子。而現場攤位2小時售出過千包子。

現場開賣的包子有豬肉三鮮包子、豬肉大蔥包子、素三鮮包子三種口味。曹淑琴笑說：開賣2小時，已經有超過3000元收入。按照每15元人民幣6個包子計算，包子舖2小時售出過千包子。她介紹：「這次來廣州的包子要比北京的個頭要大！而習主席吃的豬肉大蔥包子最受歡迎。」



▲少見的廣州50年代小食糯米雞翅也亮相此次美食節

▼「舌尖驛站」系列的佛山著名小食均安魚餅



▼北京原班人馬現場趕製慶豐包子，引來廣州街坊排隊爭嘗



▲準備下鍋的八珍鐵皮煎餃



▲來自上海的蟹黃灌湯包



▲陳添記第二代傳人陳本明和其親自炮製的正宗魚皮

聾啞女烙畫十米清明上河圖



在陝西省城市經濟學校的烙畫教室裡，綠色長桌上靜靜躺着一幅近十米長的烙畫版《清明上河圖》全卷，這幅剛完成的首幅烙畫版《清明上河圖》全卷的作者，是個名叫郭海霞的聾啞女孩。這個來自銅川市王益區的女孩，1歲半時發燒因用藥過量導致雙耳失聽，從此便生活在無聲世界裡。

2010年，郭海霞考上陝西省城市經濟學校工藝美術專業，因在校表現出色，去年中專畢業後被破例留校做一名工藝美術助教。指導老師田蕾說，烙畫是中國一門古老且稀有的畫種，是靠火燒熱烙鐵在木板、葫蘆等物品上熨出烙痕作畫。在陝西從事的人也不少，但從沒有人完成過完整版的《清明上河圖》。學了三年烙畫專業的郭海霞悟性高又愛鑽研，便讓她嘗試烙畫一幅難度的作品《清明上河圖》。

從去年11月到現在，除了代課和工作，郭海霞便把自己關在教室裡，拿着烙畫筆描繪自己的作品。郭海霞先照着原著在白楓木畫板上用鉛筆打出手稿，再用烙畫筆一點點加工顏色、層次。烙畫非常費工夫，即使一天連續畫七八個小時，也頂多畫出書本大小的一塊來，足足用了一年時間，郭海霞才完成了這幅八張畫板，總長9.28米的烙畫版《清明上河圖》。（華商報）

晉愛滋患兒放飛夢想

即將到來的12月1日是第27個「世界愛滋病日」。今年「世界愛滋病日」的活動主題是「行動起來，向『零』愛滋邁進」。28日，中國首家愛滋患兒學校——山西臨汾市紅絲帶學校為孩子們舉辦了一場被稱為「放飛夢想」的活動。下午活動伊始，學生們為嘉賓表演了詩朗誦《放飛夢想》。「之前印象裡的愛滋患兒大多是面黃肌瘦的病態，想不到這些孩子的整體面貌會這麼積極陽光。」一位來參加活動的記者如是說。

紅絲帶學校的校長郭小平說，目前學校已有28名學生，分為高中班和小學班。建校初期的16名孩子已從今年九月順利升入臨汾市第三中學的「紅絲帶班」。「在彭麗媛老師及社會各界的關心和幫助下，學校越來越好，孩子們的狀態也很好。另外，香港智行基金會將會對學校目前的高中生和小學生提供每人每年2000元和200元的救助金，用孩子們的話來說就是『越來越有奔頭了』。」

【大公報記者 楊傑英】



渝市民同湧「天下第一大火鍋」

27日，市民品嘗「天下第一大火鍋」美食，該鍋直徑10米，高1.06米，重達31噸，由56個鼎狀小鍋和一個大鍋組成，可同時容納56人用餐。當天，在重慶火鍋協會會長李德建的帶領下，50位重慶火鍋傳承人在第七屆中國（重慶）火鍋美食文化節上宣誓承諾，齊心發揚重慶火鍋。希望由傳承人帶頭，改變重慶火鍋技藝零散、管理粗放的模式。讓這個行業更好地發展。（新華網）



香港傳統雲吞麵、北京慶豐包子、手工拆骨糯米雞翅等齊齊原汁登場，香港溢整個番禺大道美食文化廣場。2014廣州國際美食節28日在番禺開鑼，主辦方設「舌尖驛站」網羅各地經營數十年的傳統小食，讓老字號二、三代傳人現身解畫舊時「舌尖風味」，還有老師傅現做現賣，讓眾人一飽口福。其中，慶豐包子、梭子蟹炒年糕、上海小籠包和均安魚餅等在「舌尖上的中國」露過臉的各地美食也一併亮相。

文／圖：大公報實習記者 盧靜怡

米雞翅」。「糯米雞翅就是人手拆雞骨，再填入糯米、玉米、蝦米、冬菇粒等，然後再焗完出爐。」輝記食家的朱老師傅介紹，由於糯米雞翅工序麻煩，逐漸在「小食界」隱退。「今次希望給後生嘗嘗我們那時的好嘢。」

在「八珍餃子」攤位上，師傅抽出一塊大鐵板，齊刷刷煎着幾個餃子，油響起茲茲聲。「八珍」50年代在廣州北京路街頭起家，目前已到第三代傳人黃華安手中。他稱，至今仍堅持鐵板煎餃，但裝備已從爺爺輩的煤炭爐升級為電爐。

本次美食節中，還有石磨芝麻糊、米漿瀨粉、竹篙粉等多個特色小食攤位。莊臣指出，「廣州其實都有一批出色的地道美味，不過由於曾經的文化斷層，時至今日已與60年代的傳統味道有所不同，望借此次推廣傳統風味。」

202展位香滿舌尖

另外，本屆美食節共設202個展位，劃分為：名店風采、舌尖驛站、國際美食薈、美食特色特裝、中華美食廊、港澳台美食、手信館、精品食材館、無煙碳烤區等區域。而主場特設「舌尖驛站」區，吸納由原產地品牌到場現做的正宗地道小吃，集合了上海南翔小籠包、山西刀削麵、武漢熱乾麵、烤鴨卷餅等著名地方標誌性美食，以推廣舌尖美味的概念。

