



13市13场直播  
看江苏人过年的仪式感

# 宿迁车轮饼:甜蜜幸福“滚滚”而来



工人师傅们现场制作车轮饼 现代快报/现代+记者 杨亦文 摄



各种馅料的车轮饼



买回家炸过后,色泽金黄的车轮饼



扫码看视频

现代快报讯(通讯员 赵治安 记者 杨亦文)一年又一年,春节仪式感拉满!龙年春节到来前,现代+推出“13市13场直播看江苏人过年的仪式感”系列直播,跟着现代快报记者走进江苏13市,看各地过年的仪式感。车轮饼是宿迁的一道传统美食,相传乾隆皇帝品尝后龙颜大悦,挥毫写诗称赞曰:“宿迁有饼若车轮,香脆酥甜妙化神。莫道京城糕点好,品尝不及此奇珍。”车轮饼色泽金黄,口感细腻,为家家户户过年时必备美食之一。2月7日,现代快报记者来到宿迁市宿城区埠子镇,看非遗传承人现场制作车轮饼,让甜蜜幸福的年味“滚滚”而来。

到宿迁,美酒不可不品,车轮饼也不可不吃!车轮饼因其外形圆润饱满,又被宿迁人赋予了团圆美满之意,成为传统节日、婚嫁喜宴上的“宠儿”。

宿城区埠子镇的广大车轮饼,是宿迁车轮饼的传承代表,今年65岁的刘元门是第三代传承人。2023年7月,刘元门家获得宿城区非遗工坊的称号。

刘元门介绍说,与南方人喜食米糕不同,长江以北的人们更喜爱面制糕点。在宿

迁,车轮饼用本地地产的小麦面,自家熬的猪大油,按比例揉匀成团。

皮,是车轮饼最基础也最讲究的部分,皮又分为水皮、油皮,水皮就是用水和出来的面皮,油皮则是一定比例的猪大油和水和出来的面皮。白面加入猪油,反复揉压,增加弹性。水皮、油皮再放在一起,彼此相间,叠化出层次细密分明的酥皮。灵活娴熟的双手、地道守正的传承,创造出水油皮叠加而出的精美造型和绝佳口感。

在广大车轮饼店铺里,现代快报记者看到,不同馅料的车轮饼应有尽有。刘元门介绍说,车轮饼最为经典的馅料,还是以生猪大油和白糖为主料的甜口馅。其中再添加核桃仁、瓜子仁、金桔饼、糖桂花、红绿丝等辅料,既增加馅料色香,也增加丰富口感,使之“色香味”俱全。

近年来,根据客人口味的变化和 demand,从月饼中吸收经验,刘元门和家人也与时俱进地开发出豆沙、芝麻、五仁、紫薯等新口味,更是研究出草莓、哈密瓜等水果馅的古法面皮,包裹着现代口味,在继承中又适当的创新,这也是宿迁车轮饼的一大特色。

现场,前来购买车轮饼的顾客络绎不绝,七八个人一直在包着还是供不应求。陈先生是刘家车轮饼的老主顾了,每年过年之前都会过来买,这次一下子买了100多块,不仅自家吃,还要给亲戚朋友也送一些。

买到家的车轮饼如何制作成可口的食品呢?刘元门现场演示了一遍。先在锅内倒入大豆油(其他素油也可以),车轮饼冷油下锅,随着油温慢慢升高,时刻注意车轮饼颜色的变化,直到两面金黄,漂浮起来,就可以盛出装盘了。烹炸后的车轮饼,色泽金黄,咬一口酥脆香甜、口感细腻、齿颊留香、回味无穷。

在销售方式上,除了传统的零售,刘元门的女儿刘莉去年开始尝试抖音带货,目前已经有2000多粉丝。刘莉说,很多顾客给她留言,本地的,她会送货上门;外地的,她就通过快递发货。“我们家一直坚持传统工艺,口感很好,所以回头客特别多。”

车轮饼,丰盈着宿迁人的食谱和味觉,也承载着特色的文化和技艺,传递着浓浓的乡愁和寓意。无论是游子,还是游客,越来越多的人,爱上这一口“宿迁非遗”!

## 迎新春游园会开启 赏花寻龙来玄武湖



玄武门内广场设置的“花舞龙腾”景点

南京玄武湖公园迎新春游园会来了,邀你赏花、观鸟、寻龙,欢欢喜喜过大年。

玄武湖公园有许多与龙相关的景色,比如菱洲“二龙戏珠”、芳桥龙爪槐、梁洲青龙牌坊等。龙年到来之际,景区开展“玄武湖寻龙记”活动,邀请20组家庭到玄武湖游湖寻龙。春节期间,游客集齐九张与玄武湖的“龙”合影并发微博@“南京市玄武湖”,每天前20名可在玄武门游客服务中心领取精美文创一份。

春节期间来玄武湖,可以看到舞龙、腰鼓、大头娃娃巡游等民俗表演。2月10日至14日每天上午9:30至11:30,在玄武门至莲花广场沿线可以邂逅他们。2月13日至24日,玄武湖菱洲乐园将举办“逛大集过新年”活动,届时将推出猜灯谜、做灯笼、剪纸等民俗体验以及年货市集等活动。

春节期间,市民游客还可到玄武湖樱洲长廊参观2024首届玄武湖新春联、龙年春节联欢,展览时间持续到2月26日。

过年少不了赏元宵花。春节期间,玄武湖将在梁洲金陵盆景园举办迎春花展。赏梅也一定不能错过。蜡梅已进入最佳观赏期,梁洲的部分梅花也悄然绽放,市民游客可在园内赏“双梅”竞放美景。

观候鸟游湖也是玄武湖冬季的品牌生态旅游产品。目前至2月25日,观候鸟游湖专线由原先的周末场增加至每天两场,上午场在10:30由环洲码头(假山瀑布旁)登船,下午场在14:30由玄武门北码头(玄武门进门左转)起航。

春节前夕,景区上线“玄武湖智慧导览”小程序,为游客提供景点中英文讲解、电子导览、游览路径规划等诸多功能。

现代快报/现代+记者 张然/文 施向辉/摄

# 灌南“肉坨子”炸出浓浓年味



夏立选在炸肉圆

扫码看视频

一年又一年,春节仪式感拉满!龙年春节到来前,现代+推出“13市13场直播看江苏人过年的仪式感”系列直播,跟着现代快报记者走进江苏13市,看各地过年的仪式感。每逢过年,连云港灌南老百姓的饭桌上肯定少不了一盘炸肉圆,当地人称“肉坨子”,寓意团团圆圆、事事如意。一家人围坐在一起,吃着美味,热热闹闹,十分温馨。2月7日上午,现代快报记者来到连云港市灌南县百禄镇小窑街,通过直播带大家看看怎么炸“肉坨子”,一起感受热气腾腾“滚滚而来”的年味。

临近春节,又刚好逢集,虽然刚下过一场大雪,气温较低,但小窑街上从一早开始就人头攒动,大家都忙着备年货。位于小窑街的夏记肉圆店铺前,一阵一阵的肉圆香气扑面而来,哥哥夏国军和弟弟夏立选正在灶台前炸肉圆。湿滑的肉馅,在兄弟俩手中翻转,在虎口处被挤成一个个肉圆子放到滚烫的油锅里,不到10分钟,金黄、香喷喷的肉圆就出锅了,香气立马弥漫,前来购买肉圆的顾客络绎不绝。

夏国军和夏立选是夏记肉圆的第二代传人。夏国军告诉记者,他家肉圆的选料讲究,制作精细,用的是猪腿肉,带点肥的,而全瘦肉做的肉圆子口感会干巴巴的。另外,肉馅中要加鸡蛋和生粉,这样做出来的肉圆才会滑嫩。“夏记肉圆从我母亲传到我们手里已经三十多年了,我家的肉圆下锅煮不烂,吃到嘴里有肉感,嫩滑,口感特别香。”

夏立选说。

店铺的墙上挂着一块牌匾,上面写着“靠人品做产品,用良心换放心”。84岁的夏老太太告诉记者,三四十年前,家里因为穷,为了养活一家老小,她开始炸“肉坨子”出去卖。这么多年,之所以能一直传下来,就是自己始终信奉质量第一,从不敢用一点劣质原料。

夏立选说,进入腊月,他家就忙得不可开交,平均每天要炸肉圆七八百斤,最多的一天有一千二百斤,除了在当地卖,不少都快递到外地去了,“最远的寄到新疆,很多在外打工的灌南人都会买。”

现场,一个阿姨是专门从盐城响水赶来的,她买了100元肉圆,买完就忍不住当场吃起来。“我们家孩子在扬州和上海工作,就喜欢吃他家的坨子,每次从外地回来都会来买,有时候想吃了我们就来买了寄给他们。”

随着人们生活水平的提高,大家也更加注重养生。小窑“夏记肉圆”围绕清淡这一原则,从口感上做文章,让更多在外地的灌南人记住家乡的美味。

灌南县委宣传部新闻科科长孙赫介绍,灌南过年好吃的东西很多,不仅有小窑街的肉圆,百禄的熏烧肉、新集的豆腐和干张等都很有名,此外灌南还有最出名的汤沟酒,这些带着浓浓家乡味道的美酒和美食,也为在外的灌南游子们送去节日的乡愁。孙赫表示,欢迎外地游客前来灌南,品尝灌南美食,感受灌南年味。

通讯员 殷开军 现代快报/现代+记者 王晓宇

## 来南京红山动物园 “拼”出一条龙

现代快报讯(记者 张然)谁说动物园里没有龙?在南京红山森林动物园,生活着许多“龙族”动物。春节期间,红山森林动物园与全国动物园联动举办“祥龙醒春泽被万物”龙年生肖文化节,邀您游园集章、体验舞龙、看科普展,一起来探索与龙原型相关的野生动物,感受浓浓的年味。

新年来红山森林动物园,可以一边游园一边打卡拜访园里的“龙族”动物。相传,龙的外貌特征是由九种动物组合而成的,分别为驼头、鹿角、蛇身、龟眼、鱼鳞、虎掌、鹰爪、牛耳、虺尾。市民游客在开始游园时,每人可以在动物园北门领取一张集章卡,大年初一至大年初八每天限量600份。园内一共有7枚龙族动物印章,分别在本土区、高黎贡、虎馆和冈瓦纳。集齐7枚章后,市民游客可以将打卡照片在任意自媒体平台分享,即可在北门抽取一个红山森林动物园定制的龙年周边。

春节期间,园方会进行线上直播,大年初一和年初五的上午9点半,工作人员将带领大家探秘动物园的龙族动物,带来“龙年说龙”科普小课堂,不要错过。