

簰洲圆子:闻名全国的“嘉鱼味道”

□记者 黄兰芬

它曾是宫廷贡品,如今走上千家万户的餐桌;它既是普通的食物,也有着独特的民间文化。它就是在咸宁家喻户晓,在全国享有盛名的簰洲圆子。

随着时间变迁,簰洲圆子经历了从作坊式的制作到工厂大规模生产的变迁。湖北省嘉安食品有限公司注册名为西流湾牌的簰洲圆子如今销往全国多地,成为人们口中的嘉鱼味道。

天子青睐 百姓喜爱

相传公元1557年,明世宗朱厚熹曾巡视江南,途经嘉鱼簰洲湾时,地方官员征集当地名厨会同随从御厨,将上色鲜鱼研制成圆子供皇上膳食,明世宗膳之龙颜大悦,回京后仍念念不忘,时常索贡,簰洲圆子得以名声大振。

而鱼圆历史可以追溯到更早。相传在春秋时期,楚文王极爱食鱼,每次用餐,山珍海味可少,惟鱼不可缺。有一次他外出回宫,见做好的武昌鱼便大口大口地吃了起来,不料,一根鱼刺扎破咽喉。楚文王大发雷霆,令人将司宴官斩首。因此,谁也不敢为他做鱼了。但楚文王又一天离不开吃鱼,怎么办呢?聪明的厨师将鱼斩头去尾,剥皮剔刺,剁成细茸,做成鱼丸子,小心捧上。楚

文王吃起来觉得香鲜可口,也不用担心鱼刺卡住咽喉了。从此,将鱼做成鱼圆成了荆楚一带的风气。

与鱼圆有关的历史典故很多。簰洲圆子正是有了这些鲜活的历史传说而显得更加韵味绵长。

据嘉鱼县一些年长的人称,除开传说,其实簰洲圆子在当地也有几百年的制作历史。人们在自家小作坊制作,自家人食用的同时也会拿一些赠送、卖给外人。

天然食材 精心之作

簰洲湾也称西流湾。万里长江向东流,而到了嘉鱼县簰洲湾却转折向西,倒流三十里,形成一个回流湾。这里成了天然的良港和江鲜聚集栖息的宝地。回流湾里的鱼格外的鲜活,做出的簰洲圆子与众不同、别具风味。

簰洲圆子鱼品讲究挑剔、工艺复杂精细。“圆子选用的是西流湾新鲜的大活鱼,这样吃起来才鲜。选好的鱼送到操作间,去鳞、去皮、去鱼骨、去鱼红……将鱼肉剥离出来也要经过不少步骤。然后就是配料,打鱼糜。鱼圆子讲究的是色、香、味俱全,配料不到位,很大程度上影响到圆子的口感。将

淀粉、鸡蛋、盐等配料按照一定比例配好后,与鱼肉倒入搅拌机中打成鱼糜,再人工捏成圆子。成型的圆子放入蒸锅,蒸的时候也要把握火候和时间,时间长了圆子就蒸老了。”湖北省嘉安食品有限公司董事长张德胜介绍。

在湖北省嘉安食品有限公司,簰洲圆子从选材到加工、从配料到清蒸都是纯手工制作,工人中大多数是当地有着多年做鱼圆经验的老师傅。纯手工的传统工艺,加上科学的保鲜技术,制做出色泽圆润、鲜味浓郁、口感细腻的西流湾牌簰洲圆子。

张德胜说:“簰洲圆子选材考究、制作复杂,不能掺和任何添加剂,特别受地理位置影响,离开簰洲湾是做不出正宗的簰洲圆子的。”

宴席“常客”“非遗”产品

簰洲圆子是咸宁名优土特产,也是嘉鱼非物质文化遗产。小小的一丸鱼圆,凝聚了嘉鱼人勤劳朴实的精神和当地富有特色的饮食文化。

圆子寓意团团圆圆,民间有“无圆不成席”的说法。从古至今,每逢佳节或宴请,民间餐桌上都会有圆子。在嘉鱼,簰洲圆子更是宴席“常客”。

在嘉鱼县簰洲湾一带有这样一种习俗。宴席上每人发一条手帕,桌上的鱼圆每人三个,席上不吃,散席时按数由各人用手帕包好带走,带回家孝敬老人,所以在嘉鱼“吃酒席”称为“吃圆子”。

在嘉鱼,每年到了腊月备春节年货的时候,一些家庭自己动手做鱼丸,人们总会听到案板上“咚咚咚”不断的剁鱼肉声。这个时候,劈鱼剁肉,团鱼丸,蒸笼出锅,做簰洲圆子成了嘉鱼人们过年重要的一件事情。

张德胜说:“我是簰洲湾人,从小吃着簰洲圆子,受着簰洲圆子的历史文化熏陶长大。对簰洲圆子有着浓厚的感情。也希望有更多的人能吃到正宗的簰洲圆子。”因此,张德胜于2010年成立湖北省嘉安食品有限公司,大规模批量生产原汁原味的西流湾牌簰洲圆子。目前圆子日产量可达4000斤,已将圆子销往云南、贵州、四川等地。张德胜计划近期提高工厂产能,让簰洲圆子遍布全国各地。



崇阳农信社 获农商行“通行证”

本报讯 昨日,从崇阳农信社传来喜讯,该社改制为农村商业银行已获省银监局颁发的《中华人民共和国金融许可证》,将于近期挂牌开业。

5月28日,中国银行业监督管理委员会湖北监管局对湖北崇阳农村商业银行股份有限公司开业的请示作出批复。核准湖北崇阳农村商业银行股份有限公司开业、核准《湖北崇阳农村商业银行股份有限公司章程》、核准高级管理人员任职资格、核准业务经营范围。(王习和)

崇阳县地税局 深入企业“帮、解、促”

本报讯 5月中旬以来,湖北省崇阳县地税局按照省、市局部署,积极开展“帮企业、解困难、促发展”主题实践活动。

该局组成5个工作组,深入到湖北凯鸿房地产、中健医疗用品、昌华实业等13家重点税源、生产经营面临困难、涉及“营改增”的企业,了解企业生产经营情况、近年纳税情况、税费负担等主要指标的变动情况,重点询问了企业就减轻税费负担的建议以及相关困难,并启发企业用足用活税收优惠政策,及时调整优化经营结构,促进产业规模提档升级。(胡庆华 周巨)

“睡眠经济”盛夏走红

选助眠产品因人而异

□记者 石英婧



“怎么一到夏天就睡不好,睡不够?”进入夏季以来,不少人为睡眠而困扰。夏季容易疲惫,昼长夜短,闷热的环境也影响人们的睡眠质量。近期,针对人们的需求,一些睡眠保健类的产品开始走上货架,搅热“睡眠”经济。

记忆枕头网上热卖

刘娟是一家家居用品的淘宝店店主,今年入夏以来,她的记忆枕在网上销售火爆。一款售价159元的记忆枕,一经推出就受到消费者热捧。成为都市白领上班午休甚至晚上安眠的助手。刘娟告诉记者:“记忆枕的热销得益于大家越来越重视睡眠质量。随着生活压力的增大,白领对于自己睡眠质量的要求越来越高。现在宝贝最好卖的时候一天能卖出一百件以上。”

记者在华中国际广场三层的家居用品专卖店也看到有记忆枕在售。据该店工作人员告诉记者:“记忆枕能够让枕头保持使用者使用后所形成的头颈部形状,有助于保护颈椎脊椎,促进脑部供血,从而促进消费者的睡眠质量。”

在咸宁几家大型商超看到,“助眠安眠”也正在成为各大家居产品的新卖点。

产品争推助眠功能

记者走访中了解到,如今“睡眠经济”的蛋糕越来越大,保健枕记忆枕只是其中很小的一部分。床垫、睡眠纺织品、功能家纺、健康睡眠系统、保健品以及睡眠医疗服务等,都越发受到消费者关注。

嘉禾装饰集团咸宁分公司相关负责人告诉记者:“越来越多的家居产品在改善消费者睡眠质量上大做文章,比如功能性按摩床垫,舒适型被褥、枕头等都颇受消费者关

注,虽然功能性家居用品比一般的家居用品价位至少高出50%左右,但是很多消费者还是毫不吝惜地入手。”

不仅如此,记者了解到,一些家电品牌也在夏季纷纷推出安眠产品,比如多款品牌空调推出了超静音功能。有些夏季香薰产品不仅可以防蚊虫,而且滴入精油可以散发安眠气体。

杨女士还强调:“好睡眠还得靠好习惯,比如按时就寝、睡前不进食、不做剧烈运动等。”

调查资料显示,全球有27%的人有睡眠问题。我国近3亿人有睡眠障碍,但大部分人未引起足够重视。因此,“睡眠经济”的发展潜力非常巨大,该市场期待消费者的进一步关注和商家的深度开掘。

选产品要因人而异

浚河大道一家养生馆的负责人杨女士认为:“随着市民对于养生保健的重视,助眠产品越来越受到消费者青睐。目前市场销售的助眠安眠产品确实有一定功效,但并非‘包治百病’,还是要因人而异地选用适合自己的产品和服务。当然,高品质、多功能性以及个性化服务,将成为中国睡眠经济未来发展的方向。”

三味汁香牛仔骨



荷叶的清香包裹着牛仔骨的厚重,这还仅仅只是“前味”。夹上一片牛仔骨,分别蘸上配好的三种味碟,一口麻辣,一口酸

甜,一口香辣,你会感觉到牛仔骨在味蕾上尽情“舞蹈”。这就是粥王府酒店里点击率和回头客非常高的一道菜品——三味汁香牛仔骨。

据粥王府酒店的大厨介绍:“此款菜肴美味营养,是老少皆宜的佳品。菜品选用上好的食材,是口感最好的保证。三味汁香,汁是特色,三种不同口味的蘸汁提升了牛仔骨的口味,一菜三吃满足了食客的不同需求。”

我们知道,牛肉含有丰富的营养成分,能增长气力,培补中气,尤其是青壮年,孕妇,进食牛肉,极之有益。因此,此款佳肴无疑也是营养丰富的养生佳品。(石英婧)

