

新春走基层

百年德华楼江城开出51家店 “非遗年糕”成市民餐桌常客

长江日报(记者林敏 通讯员兰子君 杨光 李杰)“我家孩子特别爱吃德华楼的年糕,这里的年糕口感软糯,有米香味,是真正老武汉味道。逢年过节,吃年糕也是图个年年高的好彩头。”1月23日上午,在德华楼六渡桥门店外,市民李阿姨一大早就到德华楼排队买年糕。

众多年货里,年糕因其“年年高”的美好寓意,成为不少武汉家庭春节餐桌上的美食。在武汉,中华老字号德华楼的年糕凭借独特的制作工艺和独家口感,吸引着市民连年购买。

德华楼店内档口摆满了各种口味的年糕,既能水煮做成年糕煲,也能在锅里爆炒。无论何种烹饪方式,年糕都韧而

光滑、煮而不糊、炒而不粘。

“我每年过年都要来这里买年糕,这已是我们家的传统。家里老人小孩都爱吃,吃着就有过年的味道。”李阿姨笑着说。她手里拎着好几袋年糕,准备买回去走亲戚拜年。

德华楼始创于1924年,距今百年有余,是武汉的一家中华老字号餐饮企业。最初德华楼以经营汤面、包点等小吃起家。20世纪30年代,随着武汉商业日益繁荣,德华楼又创新推出了年糕、汤圆等一系列特色点心。尤其是年糕,以其软糯香甜、口感细腻的风味,成为武汉人餐桌上的常客,德华楼也因此声名远扬。

“我们年糕最大的特色是坚持水磨。”德华楼商管总经理王楠介绍,德华楼年糕的制作,从选料起就十分讲究,必须是当年出产的梗稻米,经过严格检测筛选,确保每一批米都质量上乘。

王楠透露,元旦过后,年糕的销量就开始直线上升,每天都能卖出近万份。“最近这段时间,我们店里的员工都加班加点,就是为了满足顾客的需求。”

等待买年糕的队伍里,一位大爷正和旁人闲聊:“德华楼的年糕,我吃了几十年,以前生活条件不好,只有过年才能吃上一口。现在日子好了,想吃就能来买。”

德华楼执行总裁张依心告诉长江日

报记者,很多市民愿意来门店买,一方面是德华楼目前已在武汉三镇开了51家直营店,基本覆盖了大多知名商圈和居民区。另一方面是还有不少市民依然爱去六渡桥老门店排队,那更是一份延续的记忆。

“曾经每到过年,来六渡桥老门店买年糕的人排队能排一百多米,一直排到天桥上。”张依心回忆,不少市民是拖着小推车,从青山、汉阳、洪山等区域坐一两个小时公交车来买。随着经营发展,德华楼近年来不断覆盖更多的居民区和机场、火车站等交通枢纽。“我们感动于武汉街坊们的排队支持,但更想让大家随时随地能吃到美食。”她说。



2017年鸡年春晚,在戏曲节目《薪火相传》中,一级演员、梅花奖获得者王荔表演《王昭君》选段“出塞”。

春晚的武汉时刻

长江日报记者黄丽娟 实习生冯婕妤

“人生路皆由自己选,一旦选定当向前。义无反顾出塞去,但愿得汉番和睦心相连。”2017年鸡年春晚,是一个值得回忆的时刻:在戏曲节目《薪火相传》中,一级演员、梅花奖获得者王荔一曲《王昭君》选段“出塞”,成功完成了汉剧在春晚舞台上的首次亮相,婉转的唱腔、俊美的扮相给电视机前的观众留下了深刻印象。

随着武汉官宣为2025年总台春晚分会场,王荔向长江日报记者回忆了鸡年春晚汉剧首秀的幕后故事,也表达了对武汉这座城市亮相蛇年春晚的期待之情,“希望全世界人民通过春晚这个全球性的舞台,看到武汉的英雄精神、城市历史、人文风貌以及发展现状”。

一曲“出塞”,历经7次彩排

春晚戏曲联唱《薪火相传》,汇集京剧、汉剧、豫剧、越剧、黄梅戏等5个剧种共7个唱段,时长约7分钟,王荔的唱段是7个唱段中唯一的独唱。王荔介绍,2017年1月9日,她接到春晚导演组的电话,说还缺一个一分钟的戏曲节目,有一个戏曲组导演看过汉剧《王昭君》,立即打来电话。刚好王荔在当时的演出中演唱了“出塞”片段,时长大约1分钟。王荔将录音传过去,导演组很快有了回音:就选这段!“出塞”一折选自武汉汉剧院2006年创作演出的新编历史剧《王昭君》,该剧保留了汉剧经典的陈派唱腔。在音乐、舞美、服装等方面精雕细琢,曾获第十届中国戏剧节优秀剧目大奖,也多次在央视戏曲频道中亮相。

王荔在欣喜的同时,立刻投入紧张的筹备工作中。在沟通中,春晚导演组提出,根据春晚气氛和节目编排的需要,“出塞”的唱段、唱词和唱腔都要动。1月11日中午,武汉汉剧院一级作曲家戚茂盛、武汉汉剧院院长黄朗和王荔三人,在办公室里一边改一边唱,一边通过手机让春晚戏曲导演组听改过的作品,力求尽善尽美。

从1月14日进京开始,王荔先后参加了7次带妆彩排。每一次彩排都在发生变化,对王荔而言也是一次次全新的挑战。比如节目顺序、舞蹈、走台的位置都在变;每一次彩排妆容都不同,王荔自己买了油彩、底色,调色上妆。直到直播前的最后一天,所有的演员拍了集体合照,“我觉得这次应该定了,才睡了一个好觉”。

武汉汉剧院春节在黄鹤楼演出

鸡年春晚的演出成功,让王荔和汉剧被更多人关注。近年来,为了吸引更多的年轻观众,王荔和同事们以汉剧进校园、进社区、进乡村为契机,开展汉剧普及工作。同时她还积极推动汉剧与其他艺术形式的融合,她希望通过自己的努力,能够让更多的人认识、了解汉剧,让汉剧成为武汉的一张亮丽文化名片。

“我们要深入挖掘中华优秀传统文化内涵,以人民群众喜闻乐见的形式展现戏剧艺术的魅力。”王荔介绍,刚刚过去的2024年,武汉汉剧院重排青春版《王昭君》,由“80后”“90后”和“00后”的青年演员担纲,还邀请了大学生前往看戏,实现了年轻人与汉剧的“双向奔赴”。在上海国际艺术节开演的新编历史题材汉剧《夫人城》,以独特的视角讲述“三国”,致力于讲好中国优秀历史文化故事。

在文旅融合的大趋势下,武汉汉剧院在黄鹤楼景区演绎经典汉剧剧目;与武汉博物馆联动,打造《贵妃醉酒》沉浸式演出,深受年轻游客喜爱。2024年11月8日,荆楚乡村文化旅游节上,武汉汉剧院特意准备“汉歌”在舞台上演出,将戏曲和摇滚音乐进行创新融合。“我们要将汉剧的特色元素融入精品文旅品牌和线路的打造中,以高质量的演出为文化旅游业助力。”王荔说。近年来,武汉汉剧院新生力量增加,文艺人才队伍不断壮大,希望让更多人感受汉剧的魅力,助力文化传播,增强文化自信。

谈及武汉作为本次春晚分会场,王荔难掩内心的激动与自豪。她表示,春晚是中国最具影响力的文化盛宴,承载着无数人的情感与期待。武汉作为分会场,更是吸引了全世界的目光。通过春晚这个窗口,汉剧也能吸引更多人关注武汉这座城市,为武汉的文化发展注入新的活力和生机。

登名楼,赏汉剧。今年春节期间,武汉汉剧院将在黄鹤楼带来《天官赐福》《八仙闹海》《贵妃醉酒》《滚灯》《虹桥赠珠》《三借芭蕉扇》《锯大缸》《八珍汤》《断桥》等优秀传统剧目,让观众在千古名楼领略到古老汉剧的时尚气息。

王荔一曲《出塞》惊四座

春节邀全国游客登黄鹤楼赏汉剧

两代人接力炸圆子

汉阳“来喜”飘香50年“还是那个味”

长江日报记者张衡 通讯员黄璜 谭莹

“我叫陈来喜,今年65岁,来喜元子店名取自我的名字,街坊们都叫我圆子大王。”见到不熟的客人,陈来喜常这样自我介绍。

1月22日上午11时,汉阳江堤中路汉博佳园小区来喜元子私房菜馆临街包房,陈来喜大女婿张浩将一筐筐圆子、酥鱼块、藕夹等“年味菜”摆上案头。小女儿在窗口外支起一面价格表。年货窗口开始了一天的营业。

夹圆子、称重、打包……陈来喜大女儿陈娜在窗口里“转”个不停。张浩的手机来电铃声不断,有预订圆子的,也有预订餐馆年夜饭的。

身穿厨师服的陈来喜看着子女们忙碌的身影,人来人往的老街坊、老食客抬头看了一眼酒店招牌上“始于1975年”字样,感慨地说:“50年了,大家还是喜欢这个味。”

1975年,时年15岁的陈来喜初中毕业后回到长江边的江堤向阳大队。那年村里开挖鱼塘,陈来喜跟着一位老师傅学手艺,服务工人饮食。

22岁那年,陈来喜也承包起鱼塘,但村里谁家办红白喜事,他都乐意去帮忙。“经营鱼塘是主业,帮村民做菜是兴趣,一个月总有两三次。圆子猪肉馅,选村里土猪。鱼肉,自家塘里的草鱼。”

“向阳大队圆子好”这句话,在来村“吃酒”人的口碑相传下有了名气。

随着城市变迁,陈来喜告别了渔民生涯,搬进带电梯的还建房里。退休5年后,陈来喜在大女儿陈娜的建议下,盘下小区外的店面,办起餐馆。

22日上午,菜馆后厨操作间,张浩把肉馅放入搅拌机内,然后双手不停,加入葱花、姜末、胡椒粉等调味料,等到开动机搅拌后,陈来喜则观察肉馅的颜色,根据其变化不时地加入清水。乒乓球大小的肉团,放进滚烫的油锅里“滋滋”作响,炸至金黄后捞起,冒着热气的圆子散发出缕缕肉香。陈来喜用筷子夹取一颗圆子,品尝后打出分数:基本及格。

“干了20年星级酒店厨师,炸圆子也学了7年,还过不了爸爸这关。”张浩笑着说。2017年,张浩放弃五星级酒店主厨30万年薪的工作,回到来喜元子店。“怕爸爸年纪大,身体吃不消,选择回来帮忙。”

当大厨的张浩擅长粤菜、融合菜,家常菜让他重回学徒。他说,以前烧工艺菜,讲究菜品美观、可口。现在烧私房菜,更注重口味,“如炸圆子看似简单,厨师都会。但炸出好圆子很难,食材配比、面浆加水,每一步都是学问”。

岳父对食材要求甚高,让张浩颇为钦佩,他说:“猪肉选用蔡甸土猪肉,晚上预订,凌晨屠宰,第二天上午供应商送到。有一次,预订的400斤猪肉,爸爸一眼瞧出是隔夜猪肉,拒收。”

“爸爸告诉我,炸圆子是个小生意,卖的是货真价实,卖的是信任。”张浩说。



陈来喜正在炸圆子。



大人和孩子们一起体验打糍粑。

长江日报记者秦琛 摄

一捶糯 两捶黏

糍粑香里过小年

长江日报(记者秦琛 实习生徐晨希 通讯员江珊)1月23日,洪山区新时代文明实践中心举办2025“新”“新”“亮”文明实践首场活动“我们的节日·春节”。市民快乐打糍粑,欢喜过小年。

把刚蒸好的糯米盛进石臼,打糍粑师傅何凤华递来三根一人高的木槌,握在手里沉甸甸的。7岁的叶桐澳抱着其中一根比她还高的木槌,看着何凤华。

“可以开始打糍粑了!”何凤华后退一步让开空间,三根木槌随着话音落下。

刚出锅的糯米还松散着,三人里年纪最小的叶桐澳捶得最起劲。随着木槌的起落,石臼里的糯米团反复变换着形状,逐渐变得柔韧而有弹性。没几下,叶桐澳的胳膊就抬不动了。已有黏性的糯米把槌头紧紧包在一起,叶桐澳用力向上,也只能抬起来几厘米。

孩子们累了,围观的大人们接过木槌。此时的糯米黏性更足,三个成年男性也得用上大力气。他们听从何凤华的指导,围着石臼转着圈。糍粑香渐渐充满整个屋子。

何凤华说,乡下年年打糍粑,是庆祝春节的民俗之一。糍粑一人打不成,谁家要打糍粑了,村里的人就上门帮忙。一团好糍粑要打得光滑细腻,最后用一根木槌就能挑起整个糍粑。

十几个人轮番努力,糍粑渐渐成型,大家都打不动了。何凤华分好糍粑,蘸点黄豆粉、红糖,众人品尝着自己制作的年俗美味。

“第一次自己上手打糍粑,感觉胳膊酸痛。”家长叶方圆说,“我们80、90后小时候在村子里都见过打糍粑,对民俗文化、中华文明礼仪等印象都很深刻。孩子们在城市里长大,更多时候是从书上学习这些内容。今天带她来体验一下,让她边玩边感受中华文化。”

据介绍,洪山区新时代文明实践中心在春节民俗活动中,融合开展文明倡导、移风易俗等工作,持续倡导文明新风,欢度春节。今年,“新”声“洪”亮”文明实践活动再次起航,将围绕新时代文明实践,突破传统课堂限制,引入多元文化和多种活动形式,常态化开展主题活动。

节前餐饮食品安全专项检查

保障市民“团年饭”、肉制品放心消费

连日来,全市各级市场监管部门开展春节节前餐饮食品安全专项检查,保障春节期间餐饮服务食品安全,守护新春“团圆味”。

随机抽查,保障“团年饭”吃得放心

1月17日,汉阳区市场监管局餐饮科、龙阳市场监管所执法人员来到龙阳湖东路汉阳威斯汀酒店,认真查看和了解酒店的经营证照及从业人员健康情况,特别对食品包装标签标识、生产日期等要素是否标识到位进行重点查看。在后厨操作区,执法人员就现场加工制作菜品的操作流程、环境卫生、三防及餐厨容器消毒等制度落实情况进行深入检查,针对问题提出整改意见。

“食材一定要保证新鲜,火锅底料、调料及用油等要保障供货渠道正规,可溯可查。”在人信汇海底捞火锅店,执法人员重点检查了经营者落实食品进货查验制度情况,随机抽查了食品供货商资质和进

货单据,并对记录进行一一查验、核对。

据了解,1月15日至17日,汉阳区市场监管局、汉阳区检察院、琴断口街道、琴断口市场监管所等联合对汉阳凯悦国际社区繁华里无堂食外卖餐饮店进行了证照和店内环境等方面的检查和现场指导,确保其合法经营。

汉阳区市场监管局还联合区民政局组织各市场监管所对全区27家养老机构食堂食品安全进行了检查,督促养老机构抓好食品安全管理,确保食品安全。

汉阳区市场监管局相关负责人表示,春节期间,区局将加大执法检查力度,切实规范市场秩序,及时处理群众诉求,筑牢春节食品安全防线。

现场抽检,餐饮环节肉制品专项整治

近日,随着最后一个联合检查点位顺利完成检查,武汉市硚口区历时2个月的餐饮环节肉制品专项整治行动圆满收官。

为确保整治行动取得实效,硚口区市场监管局与武汉市公安局硚口分局紧密合作,针对烧烤店、火锅店、烤肉店等重点餐饮单位开展了系列联合检查。检查过程中,执法人员重点检查了餐饮单位肉制品的进货渠道、索证索票、储存条件、加工制作、餐具消毒以及从业人员健康管理等关键环节。通过现场检查、询问了解、翻阅台账等方式,检查各项食品安全制度是否得到有效落实。此外,硚口区市场监管局委托第三方抽检机构对联合检查点位的肉制品进行现场抽检,共抽检27个批次,结果均合格。

此次专项整治行动期间,硚口区市场监管局共出动执法人员152人次,检查餐饮单位63家次,发现并整改问题50项,下达责令整改通知书5份、当场处罚决定书4份。

硚口区市场监管局相关负责人表示,下一步将继续加强日常监管和执法力度,确保餐饮环节肉制品的质量安全。

(孙欣 吴迪 李佩瑶)

一餐饮店轻微违法免于处罚

武昌区柔性执法占比高达96.3%

近日,当得知不予行政处罚后,武昌区一家餐饮店店主对武昌区市场监管局执法人员一再表示感谢。

原来,这家餐饮店在菜单上发布了菜品滋补的广告,经武昌区市场监管局执法人员核查,其发布的广告涉嫌夸大宣传,违法行为属实。因当事人主动停止违法行为,并积极配合调查,认错悔过态度诚恳且初次违法,武昌区市场监管局依据“轻微免罚清单”作出不予行政处罚,缓解了该餐饮店的经营压力。

据了解,为构建更加公平、更有活力的市场环境,让市场主体感受“有温度的监管”,武昌区市场监管局在执法过程中刚柔并济,推行包容审慎监管首违不罚事项清单、不予处罚事项清单、从轻处罚事项清单、减轻处罚事项清单和免于行政处罚事项“五张清单”,让执法有温度处罚有尺度。

据了解,2024年,武昌区市场监管局共办理一般程序处罚案件805件,其中“首违不罚”案件159件,减轻或从轻处罚案件543件,占比87.2%。

事前提醒提示、事中无事不扰、事后免罚轻罚。2024年以来,武昌区市场监管局大力推行“三项机制”模式开展柔性执法,全年共实施不予行政处罚、说服教育、行政指导、行政约谈等柔性执法事项404件,柔性执法占比达96.3%,充分体现了执法的温度。

武昌区市场监管局相关负责人表示,下一步,武昌区市场监管局将细化措施,持续推进包容审慎监管,坚持“软+硬、柔+刚、宽+严”相结合,用“柔性”执法释放“刚性”力量,引导市场主体自觉守法守法,切实降低广大经营主体特别是民营企业成本,为武昌区营造法治化营商环境赋能增效。

(李爱华 艾宁 谭聪)