

手工油面的幸福味道



本报讯(见习记者 杨浔 通讯员 张晓珍 文/图)春节的脚步越来越近,年味也越来越浓。在宿松县华亭镇花凉村,有一道必不可少的传统美食,那就是手工油面。1月19日,村民张书俭门前整齐摆放着一人多高的挂面架子,一根根细面在微风下摇曳,空气中弥漫着一股淡淡的面香。

凌晨4时,天色未亮,张书俭的油面制作间已灯火通明,夫妻俩早早起床忙碌了起来。“传统手工油面制作工艺独特,对天气、温度、湿度及食盐的要求非常高。”从事传统手工油面加工近40个年头,张书俭有着自己的一套经验,油面的制作经过和面、上面、醒面、擀面、插面、扯面、晒面、包装等十几道工序,一步都不能少、一步也不能错,几十年来,他练就了一手揉、搓、甩、拉的真功夫。

油面又叫长寿面、咸面,制作手工油面是花凉村人代代相传的手艺,有着数百年的历史。这种传



张书俭的妻子正在整理架子上的手工油面。

统面食不仅韧性十足、咸淡适宜,而且晾干后易久贮,广受人们青睐,它也寄托着人们对生活的美好祝福。

“我的油面以优质小麦原味面粉、食用盐、水为主要原料,不含任何添加剂。面要醒开、搓揉到位,只有这样才能细如发丝,非常好吃。”张书俭的手工油面一直保留着传统特色,丝细如发、柔软而韧、入汤不糊,口感非常好,方圆几十里的村民都前来争相抢购,成为秋冬市场上的

“香饽饽”。

“节庆时候都会来买这种纯手工面条,油面在我们当地有着长久久、健康长寿的寓意。今天多买一点,备着过年。”村民王亚琴笑呵呵地说。

近年来,华亭镇在推进产业富民的过程中,大力推广传统手工油面加工工艺,通过发展手工油面合作社等方式,鼓励村民在家门口就业致富,同时借助电商平台,扩大油面的销售路径,让传统手工油面走上更多人的餐桌。

温暖进入“倒计时” 强冷空气来“搅局”

本报讯(见习记者 唐秀婷)最近这段时间,宜城“沐浴”在暖阳中,暖气团控制下,温度节节攀升,连早晚的凉意也悄然收敛,本该寒冷的冬日里竟透出了几分春日

的温暖。但也正是因为冷空气势力弱、大气条件静稳,雾霾天气悄然“抬头”了。昨天中午12时许,安庆空气质量指数为156,已达中度污染标准。市民外出时注意佩戴口罩,敏感人群应尽量减少户外活动。

放眼全国,自1月以来,我国大部分地区都享受着异常温暖的冬季,雨雪稀少,仿佛春天已迫不及待提前到访。不过,强冷空气即将前来“搅局”,温暖干燥的天气格局已进入“倒计时”阶段。据中央气象台预计,明天开始冷槽会携带地面冷高压东移南下,冷暖空气激烈交汇下,我国大部地区将迎来明显的寒潮和雨雪天气过程。

预计23日至26日我省有一次雨雪天气过程,25日夜至26日淮北地区和本省山区将有降雪。此外,26日至27日我省最低气温将下降10~12℃,部分地区或将接受12~14℃的降温大考验。

气象专家提醒,此次寒潮及雨雪天气过程为人冬以来影响范围最广、强度最强,恰逢春节返乡高峰,大风降温降水天气过程会对春运造成不利影响,请公众注意天气预报预警及交通部门发布的路况信息,合理安排行程,确保出行安全。

另外,气温骤降,脆弱人群发生呼吸道和心脑血管等疾病风险增加,建议公众加强健康防护和防寒保暖,取暖注意用火用电安全。

今明两天具体天气情况:今日,多云,6~19℃;明日,多云转阴,9~14℃。

冬捕迎新“捞”出年味 20万斤鲜鱼供应春节市场

本报讯(通讯员 余大国)随着新春佳节临近,桐城市牯牛背水库一年一度的冬捕如期而至。围网、起网、捕捞,现场鱼跃人欢,一派丰收的景象。

围网圈鱼、起网捕捞,平静的库面上偌大的渔网慢慢收紧,上万条花鲢、白鲢被渔网兜住,随着渔网越拉越紧,鱼儿扑腾着,水花四溅。

这些捕捞上来的鱼个个大块头,平均8斤左右。刚捕捞上来的成鱼一靠岸,工人们抓紧分拣、装袋,早已等候在一旁的市

民赶紧购买肥壮的生态鱼。“牯牛背水库的鱼味道非常鲜美。新年买鲜鱼,寓意着年年有余。”市民李根丽抢购了一袋鲜鱼,满心欢喜地说。

牯牛背水库是桐城市最大的饮水水源地,水面达6000多亩,库容约7500多万立方米。桐城市每年按照比例,投放一定数量的优质花白鲢鱼。利用鲢鱼吸食水体中的微生物和藻类,保证了水质安全。每年冬季捕捞成鱼,维持水体生态平衡,同时供应春节市场。

桐城市牯牛背水库管理处副主任江道祥说:“每年进行一次冬捕,捕捞鱼龄偏大的成鱼,捕捞量大约20万斤。捕捞结束后,紧接着投放花白鲢鱼苗,投放尾数基本接近捕捞的尾数,从而保持水库水体生态平衡。”

作为年货,生态鱼有着“年年有余”的吉祥寓意,很受市民青睐,预计此次牯牛背水库冬捕每天可捕鱼超1万斤,上市销售时间约20天。这些生态鱼既净化水质,又给库区周边百姓带来分红,同时保障了春节期间市场供应。

1月21日“米袋子”“菜篮子”价格

监测点:龙狮桥农贸市场、永丰超市(吾悦广场店)、大润发(汇峰店) 计量单位:元/500克

商品名称	规格等级	计量单位	1月21日价格
中晚籼米	二级	元/500克	2.42
粳米	二级	元/500克	2.66
猪肉	后座统货	元/500克	12.96
猪肉	肋条肉	元/500克	19.23
鸡蛋	新鲜完整鸡蛋	元/500克	5.60
青椒	新鲜一级(薄皮椒)	元/500克	3.49
青菜	新鲜一级	元/500克	1.92
黄瓜	新鲜一级	元/500克	3.52

商品名称	规格等级	计量单位	1月21日价格
大白菜	新鲜一级	元/500克	1.19
西红柿	新鲜一级	元/500克	3.86
芹菜	新鲜一级	元/500克	4.19
土豆	新鲜一级	元/500克	2.32
白萝卜	新鲜一级	元/500克	1.29
冬瓜	新鲜一级	元/500克	1.66
紫茄子	新鲜一级	元/500克	4.12
韭菜	新鲜一级	元/500克	4.79

商品名称	规格等级	计量单位	1月21日价格
油麦菜	新鲜一级	元/500克	4.86
平包菜	新鲜一级	元/500克	1.52
菠菜	新鲜一级	元/500克	4.14
西兰花	新鲜一级	元/500克	5.45
鲫鱼	活350克左右一条	元/500克	11.63
鲢鱼	活750克左右一条(白鲢)	元/500克	4.00

安庆市发改委