

吃喝玩乐嗨个够 国庆佳节“留守达州”不寂寞

眼看着国庆节即将到来,相信不少小伙伴已经按捺不住激动的心情,蠢蠢欲动计划着7天长假如何出行游玩了。然而佳节出游,“看人海”和“好堵又堵”的情况在所难免,何必去打堆堆?不如“留守达州”,吃喝玩乐同样让你不寂寞,享受家门口的美景和清闲,也是一种不错的选择哦。

活动多多 营造欢乐佳节氛围

还有4天将迎来大家期待已久的国庆佳节,刚好今年又正值新中国成立70年周年,达城早已弥漫着一片欢乐祥和的气氛,街头灯杆上挂着的一面面随风飘扬的鲜红国旗和一盏盏红灯笼为祖国庆生,广场上、店面里播放着《我爱我的祖国》等抒情的爱国歌曲,行人的脸上洋溢着幸福的笑容。

“可以预料,今年这个国庆节肯定不一般,过着有一种骄傲感和热血沸腾的感觉!”在达城某事业单位工作的王女士说,随着国庆佳节的逼近,达城的欢乐氛围越来越浓郁,社区、单位举办的各种“快闪”、歌唱活动层出不穷,不管什么形式但都传递着对祖国的深情祝福与热爱。

为了给节日助兴,达城各大百货商场、大型超市也纷纷推出了不少优惠、满减活动。记者了解到,达州摩尔百货为庆祝祖国70周年华诞,将在9月27日至10月7日期间开启“欢度国庆三重奏”,服饰满300元送300或200元电子券,珠宝首饰、部分化妆品均有不同优惠,并且活动期间还有满送心动礼,可谓福利多多。

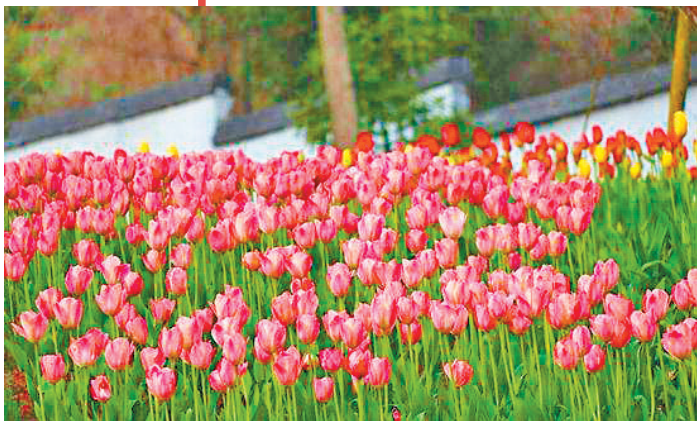
以为这就结束了?重磅还在后面!10月1日至10月10日,庆祝新中国70周年主题军事展震撼来袭,“辽宁号航空母舰”“99式主战坦克”“歼-7战斗机”“大型榴弹炮”等我国自主研发生产的先进武器模型将空降西外罗浮广场,让你近距离感受祖国的强大和科技的魅力,点燃你心中的军旅梦,满足军事迷的所有梦想,各种尖端武器足够让你大饱眼福,可以说是燃爆了!除了爱国主题的展览,罗浮广场联动商家还有充值70抵100的购物优惠活动,入驻的不少餐饮店也有力度不小的折扣哟。

悠闲“打卡”家乡美丽山水田园

“买买买”的感觉很棒,再来一场家门口的轻松旅行则是给心灵放了个假。

在达州市2019年“中国农民丰收节”庆祝活动到来之际,又恰逢新中国70周年大庆,对咱老百姓来说正是双喜临门。达州市民又该去哪些美丽田园“打卡”呢?这新晋推介的13条旅游线路不容错过。

这条乡村田园之旅路线涵盖了渠县碧瑤湾、秀岭春天,大竹玉带河太极岛、渔人部落,赵家帝源生态农场、河市成都山玫瑰谷,磐石旅游区,开江莲花世界、稻田+,宣汉洋烈水乡、蓝莓谷,万源富硒茶走廊、万花源。在暖暖秋阳的照射下,欣赏田野丰收的景象,那画面简直不要太美。同样,巴山大峡谷的秀美和万源八台山的雄奇一样令人流连,也是达州人黄金周的度假休闲好去处。 □本报记者 张海涵



李建获得“中国注册烹饪大师”称号 张全文摘得“全国最美厨师”荣誉

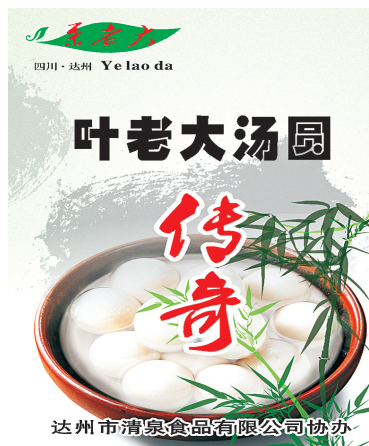


本报讯 记者从达州市餐饮烹饪行业协会获悉,9月24日,来自全国各地近千名厨师精英汇,在天津参加第29届中国厨师节暨注册中国烹饪大师授勋仪式,共鉴盛会。达州李建、渠县张全文可谓优中选优、脱颖而出,代表达州餐饮业首获全国殊荣。市餐饮协会会长李建获得中国注册烹饪大师称号;四川好人、达州道德模范、渠县古今香食府董事长张全文,被中国烹饪行业协会评选为“2019年度最美厨师”荣誉称号。

据了解,中国烹饪协会从2015年开始组织年度最美厨师征集活

动,2019年,经过全国多个业界行业协会推荐,中国烹饪行业协会审核评选出10位最美厨师,并另设1位最美厨师特别奖和10位最美厨师入围奖。“金厨奖”“最美厨师”以及注册中国烹饪大师授勋仪式是中国烹饪协会为弘扬社会主义核心价值观、全面推进我国餐饮业优秀技能人才队伍建设、促进餐饮行业可持续发展而设立的年度奖项。活动展示了当代厨师的精神风貌,树立了行业典范,推动促进更好地传承、弘扬中华饮食文化。

(本报记者 戚劲松 杨秀琴)



【凭当天的《达州晚报》有“叶老大”牌汤圆相送,每天20份,送完为止。领取“叶老大”汤圆的地址:四川省达州市通川区小红旗桥朝阳东路438号(县医院旁边天桥下“旺盛康土特产”店)。联系电话:18581824665、19983747652。本解释权归“叶老大”牌汤圆所有。】

吴志强扛起“李氏腊肉汤圆”传承大旗(4)

吴志强,生于1964年,吃着舅舅的“李氏腊肉汤圆”长大。

吴志强,是一个遇事爱捉摸、爱“打破砂锅问到底”的年轻人,吃着舅舅的“李氏腊肉汤圆”,心想:“李氏腊肉汤圆”为什么这么多人爱吃?是糯米好,还是糯米粉磨得好?是腊肉好,还是馅料调得好?问了好多次舅舅李登仕,舅舅的回答是:自己先去捉摸吧!

为了捉摸“李氏腊肉汤圆”,唯一的途径是学习。

1982年,18岁的吴志强从广安来到达县城学艺,在达县市副食品公司的甜食部工作,由于爱学习,勤钻研,几年间相继在“翠屏园”、“县体校”、“县委招待所”、“红旗旅馆实验餐厅”、“皇冠酒家”、“县林业局铁山宾馆”等地方担任大厨,成为了川菜高级技师,在川东片区名气大震,被达县地区餐饮界公认为悟性最高、敢于进取、虚心好学的年轻川菜大师,工资每月拿到600多元,是普通公务员工资的20倍,羡慕、追随的人越来越多。

尽管这样,他还是忘不掉“李氏腊肉汤圆”,拜师达县“白案”高级技师王绍坤先生,意在学习“白案”制作

之精髓,以弘扬“李氏腊肉汤圆”之技艺。

1989年,吴志强舅舅李登仕60大寿,他提前两天回到广安亲自动手,选米、磨粉、选腊肉、配调料、和馅,按照过去对“李氏腊肉汤圆”的领悟,综合自己的配方做出了“腊肉汤圆”,端给舅舅一尝,舅舅赞不绝口:“面不粗不细,糯米配比恰到好处,不粘牙,白如珍珠、爽滑如蛋、咸淡适中、葱香浓郁、煮汤圆的清汤清澈见底。”“比我想要的效果还好!”舅舅李登仕不停地夸赞……

“‘李氏腊肉汤圆’传给你我就放心了。”李登仕悬在心中的石头终于落地了。

吴志强给舅舅说,这汤圆仅仅手工制作,满足不了市场的需求,美食要让天下人共同分享,计划再用个两三年,办一个现代化的食品加工厂,让更多的人吃到“李氏腊肉汤圆”。

李登仕,笑得眼睛眯成一条缝,叫老婆赶快杀鸡、宰鸭,要好好和外侄喝上几杯……

吴志强的梦想能否变成现实?“李氏腊肉汤圆”又如何变成了“叶老大”牌汤圆的?且听下回分解。

□曹成全 本报记者 杨秀琴