

巳巳如意过大年

年货经营者: 新年新气象 生意红火信心足

本报记者 张明星 摄影报道

还有几天就迎来春节,大街小巷已是年味浓浓。1月21日,淮河早报、淮南网记者在田家庵区东城市场年货一条街看到,春联、中国结、福字贴、红灯笼等各种春节装饰品琳琅满目,喜庆的氛围扑面而来,吸引了众多消费者前来选购。

“老板,‘年年有余’的挂件有没有其他款式的?”“这个窗花多少钱?”“我们想选几副春联,请给推荐一下”……在一家年货店铺里,顾客盈门,生意火爆,店铺负责人甄冬和妻子付莉忙得不可开交。

记者看到,甄冬刚端起一杯水,没喝两口就放下,又忙着向顾客介绍各个商品。“我今天的中午饭到下午三四点钟才吃上,一碗饭也吃了五六次。”忙碌间隙,甄冬笑着向记者说。

记者看到,店铺里各种充满喜庆和美好寓意的春节装饰品受到顾客的喜爱。福字贴、春联和融入“蛇”元素的精美挂件等,款式新颖,种类丰富,价格也适中,从几元、几十元到上百元不等。

到了傍晚,天色渐晚,顾客逐渐减少,甄冬才坐下来歇一歇,与记者聊了一会。

“我做这个春节装饰品生意有20多年了,由于



甄冬为顾客介绍春节装饰品

货品全、质量好、价格公道,也算小有名气,除淮南本地外,来自长丰、凤阳、定远等周边的不少客户也从我这里拿货。”甄冬介绍,春节前20多天最忙,他每天从早上7时左右开门营业,一直忙到晚上,“由于太忙,把父母、侄子和家里的两个孩子都喊到店里帮忙,就这,有时候也忙不过

来”。

“没想到今年的春节饰品会卖得这么好,可能是春节前这段时间天气比较好,大家出门方便,想到市场上感受一下快过年的气氛吧。”甄冬笑着说,他2024年11月份去外地采购备货,由于2024年春节前不停地下雪,生意不是很好,今年也就没敢备太多货,没想到有的货品被一扫而光,他就临时联系厂家调货。

甄冬以前是做工程生意的,亏了几百万元,没办法后来才选择做点小生意维持生计。凭借灵活的头脑和诚信经营,甄冬的生意慢慢做大。现如今,甄冬和妻子主要在年前销售春节饰品,年后销售风筝、风车之类的商品,平时就经营喜庆用品,比如结婚用品、乔迁用品等。

“2024年虽然感觉生意比较难做一点,但也挺过去了。今年市场行情较好,迎来了开门红,现在一天的销售额有两三万元。”甄冬表示,新年新气象,对新的一年充满信心,同时也希望新的一年一切顺顺利利,腰包挣得鼓鼓的,老人们健健康康的,孩子们学习棒棒的。

记忆 2024

当美食遇见文化 豆腐香飘更远

本报记者 张雪峰 摄影报道



2024年9月下旬,中国·淮南豆腐菜(宴)烹饪技术交流品鉴会展在淮南迎宾馆举行,在市餐饮烹饪酒店行业协会组织下,各餐饮单位的豆腐菜肴烹饪高手齐聚于此,拿出绝活展开比拼。各豆腐菜肴琳琅满目,精妙绝伦,引人垂涎欲滴。

当时,本报以《豆腐寻常菜 烹成席上珍》为题,报道了这一淮南餐饮界的盛事。在2025年1月中旬的回访中,市餐饮烹饪酒店行业协会会长朱邦鸿介绍,淮南是豆腐的发源地,是中国豆腐文化之乡。一年一度如期在9月举办的豆腐菜(宴)烹饪赛事活动,旨在弘扬豆腐文化,光大华夏美食,保护好“中国豆腐文化之乡”这块金字招牌。同时,这项传统的豆腐菜(宴)烹饪比拼,也加强了人才的培养。只有以传、帮、带培育人才,才能保障淮南豆腐菜肴烹饪水平的巩固和提高,把淮南豆腐文化发扬光大。

出生于上世纪60年代中期的朱邦鸿,在25年前中国烹饪协会举办的全国烹饪大赛中,制作的豆腐菜造型生动、色泽亮丽、口味鲜美,由此获得大赛金奖,并获得“全国优秀厨师”称号。朱邦鸿说,没有淮南豆腐菜,我不可能获得这样的荣誉。其后,他又晋升为“中国烹饪大师”。

在2024年中国·淮南豆腐菜(宴)烹饪技术交流品鉴会展上,淮南市徽州府餐饮公司获得“淮南豆腐菜(宴)传承示范店”荣誉称号。徽州府负责人之一的宗为东是位“70后”,与朱邦鸿相差有10岁,也是朱邦鸿的高徒。在这次的回访中,宗为东介绍,他人

行学徒时,当时正在举办中国豆腐文化节,豆腐菜方兴未艾,风头正盛,宗为东潜心学习厨艺,对豆腐菜更是上心。他进步很快,至2002年,便在当时的“淮化宾馆”担任厨师长。当时的淮化宾馆接待过贵宾及外宾,招待时便端上具有地域特色的淮南豆腐菜。宗为东的豆腐菜(宴)烹饪技艺大放异彩,获得宾客一致好评。2003年的广交会,接待的80桌宴席由徽菜承担,安徽省商务部门在全省挑选大厨,宗为东入选。他带去了“刘安点丹”,现场展示了豆浆变豆腐的过程,更是让宾客啧啧称奇。

如今,宗为东等合伙人经营的徽州府,常有外地宾朋点名要豆腐宴,全席豆腐宴要有6道凉菜、14道热菜,再加上2道点心,共22道菜,其中清汤白玉饺必不可少,还有菊花豆腐羹,有时还能有“淮王鱼炖豆腐”这道地方名菜。豆腐味清淡,需熬制浓汤入味,为了让顾客能清楚地看到豆腐制成的白玉饺或精细刀工切出的菊花丝,浓汤需滗清再用,不厌其精,让宾朋大加赞赏。宗为东也点赞道:“淮南豆腐甲天下,佳肴美味飘四方。”

同样,安徽禧悦餐饮公司也在2024年的豆腐菜(宴)会展上获得了“淮南豆腐菜(宴)传承示范店”称号,该店负责人桂锋也是名厨出身。回访中,桂锋介绍,每个季度,东方禧悦酒店都会要求厨师发挥创意,根据时令和市场,变换确定豆腐宴主题方案。东方禧悦当前推出的“悦味小磨豆腐”和“骨髓麻婆豆腐”成为爆品,极受大众欢迎。