

小小汤圆「团」百年

三代人只为守护一方水土的味觉记忆

本报记者 苏同义 摄影报道



陈宏琴在煮汤圆



陈宏琴为顾客端上汤圆

元宵节当天,早7时许,田家庵区北菜市老街刚刚苏醒,陈宏琴汤圆店的高腰锅已升起袅袅白烟……

这家位于老红旗照相馆对面、夹杂在多家店铺中间、面积约10余平方米的小店,门头斑驳,略显年代,但其后墙上一幅笔力遒劲的“百年老店”书法作品,却让此店显得格外不同。

三排桌椅、一个操作台、一口煮汤圆的圆口高腰锅、一个泡沫保温箱和一个小置物架,几乎是小店的全部家当。店主陈宏琴系着围裙,将糯米团搓成马爬瓜大小的疙瘩,再捏口装馅团圆,动作利落得如行云流水。

“这手艺是爷爷传给我婆婆,我婆婆再传给我的,三代人,一百年了。”陈宏琴告诉淮河早报、淮南网记者,“她家汤圆店最早开在寿县正阳关,婆婆那一辈搬到北菜市。米酒汤圆看着简单,水、汤圆、米酒三样,可功夫全在看不见的地方。”

陈宏琴介绍,她家的糯米面是本地糯米,全水磨磨制,这样能做到汤圆入口既弹又韧。馅料更是独门绝技,桂花糖中掺入陈皮碎,甜中略带一丝苦,正是这抹“苦”和这味花香,中和了米酒的醇厚和糖的甘甜,让口感层次分明。

煮汤圆的火候也是学问。铁锅中的水需保持“虾眼沸”——即水面泛起细密气泡如虾眼,此时下汤圆,中火慢煮,待圆子浮起后再点一次冷水。陈宏琴盯着锅沿腾起的热气:“多煮一分则烂,少煮一分则生,全凭感觉。”

上午7时30许,小店迎来第一波食客。一碗米酒汤圆6元,白瓷碗中浮着十颗莹润如玉的圆子,米酒汤清亮微黄。老顾客徐女士呷一口汤,眯起眼:“这陈皮味桂花香,别处可难找!”

远道而来的食客张女士吃完后习惯再打包几盒生汤圆,“带回家煮,韧劲儿一点不减,我们全家人都爱这一口,今天元宵节,正好吃它。”置物架旁,保温箱里陈宏琴头天晚上包好冷冻的汤圆,以肉眼可见的速度在减少。

近些年,也曾有人劝过陈宏琴将店铺搬到新城区或增加馅料种类,但都被陈宏琴一一婉拒。陈宏琴说:“老顾客就认这口原味,是家的味道,有的人从小吃到大,虽然现在离开淮南了,但逢年过节还大老远地带着家人来吃,我搬走了,他们往哪找呢?”

一位吃过陈宏琴家米酒汤圆的网友曾这样感叹:这碗汤圆,承载的不仅是她家三代人的生计,更是一方水土的味觉记忆。正如淮南这座城市——既有《淮南子》的哲思,又有豆腐宴的烟火;既守着楚文化的高古,又纳着南北交融的鲜活。小小汤圆,恰是这时光褶皱里温热的注脚。



东南大学网络空间安全学院“码上有地 筑梦乡途”寒假社会实践团队在安塘村开展土地测量

寒假余额不足,但东南大学网络空间安全学院“码上有地 筑梦乡途”寒假社会实践团队,却在这个假期交出了一份特别的“寒假作业”——他们带着“黑科技”回到家乡淮南,用无人机和RTK(实时运动测量)技术为乡亲们“丈量”土地,为乡村振兴注入青春力量。

在大通区孔店乡安塘村,团队成员顶着寒风,操作着无人机在田间地头穿梭。伴随着螺旋桨的轰鸣声,无人机精准地拍摄下每一块农田的影像,而RTK(实时运动测量)技术则实时定位,将数据精确到厘米级。仅用一天时间,他们就完成了58户农户、209亩耕地的测量工作,效率之高、精度之准,让村民们连连称赞。

“以前测量土地要扯着皮尺花好几天时间,现在几个小时就搞定了,而且数据还特别准确……”农户郑智章兴奋地说。更让村民们惊喜的是,这些“黑科技”不仅测量速度快、精度高,还能为土地确权、流转和规划提供可靠依据,为后续推广电子证照应用打下坚实基础。

近年来,安塘村在孔店乡党委、政府的指导下,积极推进土地流转整合和高标准农田建设,目前已完成800多亩农田的改造升级。改造后的“小碎地”变身“大农田”,通过大规模机械化作业,降低了经营成本,提高了农民收入。而此次“码上有地 筑梦乡途”团队的到来,更是为乡村振兴插上了“科技翅膀”。

“这些大学生不仅技术好,而且服务态度特别好,帮我们节省了工作经费,还让村民们对土地管理和电子证照有了新的认识。”安塘村相关负责人对团队成员的表现赞不绝口。

“科技不仅是工具,更是助力乡村振兴的桥梁。我们要让农民感受到实实在在的便利。”团队负责人周端阳说道。这支团队中,有4名成员是淮南籍学生,具备扎实的计算机与网络技术的专业知识和良好的团队协作能力。他们怀揣着对家乡的热爱,利用所学专业知识,为家乡发展贡献力量。周端阳说:“这次实践让我深刻体会到,乡村振兴需要科技与人才的双向奔赴。未来,我希望用专业知识为推动家乡的乡村振兴贡献自己的力量。”



『黑科技』下乡一天丈量209户209亩耕地

一场科技与人才的双向奔赴

本报记者 廖凌云 摄影报道