

江苏春晚庙会，全是好吃的，你准备好了吗？



年味是个什么味？有人说年味是传统年俗的风味，有人说年味是各人体会到的滋味。

过年最重要的内容是吃。吃，才是众盼所归的核心！正所谓：万般皆下品，唯有吃最高。吃，永远是我们生活的核心，奋斗的动力，是人生的重中之重，独一无二的，唯一的，没有之一！

由江苏暨南京同乡会，盐城同乡会，南通同乡会，无锡同乡会，徐州同乡会，苏州协会共同主办的江苏春晚庙会，绝对满足所有华府吃货们对吃的最高期盼，找到忘不了舌尖日思夜想的回味，妈妈的味道。

让我们一定要记住下面这个时间，这个地点，让我们相聚在这里，慰劳我们辛辛苦苦，埋头苦干，从不停歇的胃！

时间：2023年1月8日(星期日)下午 5:30-9:00pm

地点：Herbert Hoover Middle School (8810 Postoak Rd Potomac, MD 20854)

南京：论吃鸭还得看我的

在鸭都南京，雅致的金陵是风韵，咸鲜的鸭则是生活。

清晨，端起小馄饨，配着酥脆的鸭油烧饼，活力满满。

中午，街巷里遍布的鸭血粉丝汤，配着锅贴小笼包香出魂。

晚餐，本地人最爱的还是自己小区楼下的鸭店，盐水鸭、烤鸭、板鸭、酱鸭……吃鸭无压力，才叫南京人。

即使你分不清酒酿和糖芋苗，也不懂皮肚面、老卤面的区别，只要备上一只正宗的南京鸭，这顿饭吃得就还算安全。

无锡：甜出江南风韵

天下十分甜，八分在无锡。

这片土地上，空气里都是丝丝甜意。

热气腾腾的小笼包，轻提慢移的是酱油、猪油和糖的甜蜜。红亮如琥珀的酱排骨，每一筷可是“十斤排骨一斤糖”的脾睨。

浓油赤酱，甜糯黏嘴，最能激发无锡人的爱意。

带皮方肉、油面筋塞肉、玉兰饼、猪油白糖拌馄饨、菜猪油汤圆……鲜咸甜口味，是无锡人的饮食谜底。

徐州：烧烤鼻祖，羊汤豪放

被最会吃的彭祖认可，自然不会普通的手艺。许多人不知道的是，是这里最早发明了烤串。“大乎的辣椒大乎的油”，他们用楚汉传承而来的豪情，炙烤出人生的快意。浓香震天，香辣诱人，桌上的铁签，在灯光下展露锋芒，那是当地人舌尖的豪爽。

而这里吃羊也是一绝，厚重的羊油辣椒，柔和鲜香，早晨羊肉包子清口，中午一碗羊汤暖胃，还有葱爆羊，干煸羊血，苏东坡在这里创造的羊芹细，光吃羊，晚餐就能吃两三场。大口喝酒、大口吃肉，再和本地人聊聊楚汉与淮海省，称兄道弟不是梦。

天下第一羹-徐州(个它)汤4

(个它)汤是流行于江苏省徐州市的早餐名点。传说起源于彭祖的“雉羹”，以鸡汤为基础，伴以麦片、面筋、胡椒粉等原料，味鲜香辣，口味独特，深受人们喜爱。乾隆皇帝南巡经过徐州时品尝过此汤后，啧啧称赞，

问卖汤者：“这是啥汤？”卖汤者机智的回答：“皇上说得对，这就是(‘啥’的谐音字)汤。”事后乾隆封其为“天下第一羹”。

啥汤(音)的主要材料：猪大骨、老母鸡、猪皮一大块、麦仁、生姜糜(量大)、胡椒粉、面筋水、面筋。制作：猪大骨老母鸡猪皮要在头天晚上八点左右开始炖煮，第一遍余烫的水弃之，然后多放水大火烧开小火焖煮6-7小时。骨头上的肉和鸡肉全部脱骨，猪皮基本煮化，早上三点左右捞出骨头。鸡肉，脱骨肉撕碎，骨头去净，倒入洗面筋上面的清水，大锅添满水，放入泡好的麦仁大火烧煮至麦仁熟透，放入生姜糜、胡椒粉。这中间另用锅用面筋碎放入锅中，勾兑面筋水，放盐、味素，尝口味。食用时再放酱油、香醋，还可冲一个鸡蛋花。是一位老师傅传授的仅供参考！汤鲜香，微辣，主要来源是生姜糜和胡椒粉。寒冷的冬天早上喝一碗啥汤，浑身暖暖的，再配上二两煎包，早餐太美了。营养丰富，补充蛋白质是强身健体的营养汤。

徐州把子肉

把子肉起源于当年的刘关张桃园三结义。按徐州方言，结拜又叫拜把子，把子肉由此得名。徐州把子肉肥而不腻，瘦不柴，多滋多味，色泽鲜亮，令人垂涎，入口醇香。把子肉吃起来满嘴流油，回味悠长，口口留香，与徐州人的大块吃肉、大口喝酒的豪气性格一脉相承。

苏州：名声在外，三天三夜讲不完

江南豆腐花系苏州民间美食小吃之极品之一。从豆腐制作到味道调制完全参照大厨祖传秘法，需经过大小十几道工序，历时三天三夜。如此精心制作的江南豆腐花味道咸鲜，口感嫩滑且层次丰富。美东各大中餐馆中尚未闻见有类似水准者。

如果还没听说过“苏华香鸭”，对不起，您已经out了！这是一款根植于千年姑苏文化，诞生于大华府华人美食家庭的时代新美食。被誉为华府某界首席美食师的大厨为本次活动特别制作了一批“苏华香鸭”。该美食以加拿大枫叶牌麻鸭作为食材，采用一系列中西结合的腌蒸烧技，烹制成的鸭肉色香味俱全。尤其肉质酥烂细腻，香味浓郁，食之酥、清香回味无穷，绝非某京板鸭可类比。

苏州协会出品的第三款小吃暂时按下不表，就当是打中式桥牌四十分时的底牌，不到最后绝不翻牌。有人说是苏州青团子，有人说是黄天源猪油年糕，有人说是蜜汁叉烧，还有人说是鸡头米糖粉，都有可能，也可能都不是。敬请到时来苏州协会台前翻牌！

南通：四季皆鲜，碳水盛宴

南通，古称通州。说起南通的家乡味道，小吃里面那当然是西亭脆饼。小时候过年时，亲戚朋友都会带上整袋甚至整箱的西亭脆饼回老家。别看西亭脆饼普普通通，小小的脆饼在皇室中也享有盛誉。西亭脆饼是江苏南通西亭地区传统名点，始于清朝光绪在位初期，已有百年历史。从前，在西亭镇上，有对夫妇开了一间茶食店，老板是个做茶食的好手，能做各式各样的茶点，妻子照管店务，勉强养家糊口。乡下人喜欢吃脆饼，夫妻俩就在脆饼上动脑筋，加油加糖，外加桂花、桔皮，并将方形改成长

条，上面洒上芝麻。此外，还改革了筒炉，把握住火候，终于制作成别具一格松脆香酥的脆饼。上市后，全镇轰动，倍受顾客欢迎。曾任清政商务大臣的张謇，因祖居西亭，每年要回西亭祭祖，每次都要品尝脆饼。他除了自己爱吃外，还用脆饼作为礼品赠送华商、外商及达官贵人。

南通同时作为清末状元张謇的故乡，纺织行业在全国首屈一指，纺纱织布行业拥有数百年的积累，民间更是衍生出各种纺织工艺，最有名的要属蓝印花布，白底蓝花或者蓝底白花的蓝印花布看似简单，但是纯手工制作要经过挑选坯布、脱脂、裱纸、画样替板、刻花板、上油、刮浆、染色、晾晒、刮灰、清洗晾晒十一道工序。由蓝印花布制作出来的工艺品更是多达上百种。

盐城：鱼鲜沉醉，汤菜水灵

作为中国海盐文化的发源地，环城皆盐场的盐城，也是姿态不减。状如双龙盘旋的糖麻花，悬高一尺下落就全碎，可想而知的酥脆。阜宁大糕的雪白软绵，让人见了就觉得心醉。

大纵湖的醉蟹、秦楠水牛肉、大冈脆饼、草炉饼、射阳蟹豆腐，再配上东台鱼汤面、藕粉圆子的汤汤水水，和盐城人吃饭，不必担心早晚。

他们总能把十二时辰过成十二“食”辰。

当吃到滨海香肠的第一口，你的脑海里一定会浮现出两个字：“惊艳”。滨海香肠最适合喜欢大口吃肉的朋友，入口是手切肉块丝丝分明的口感，仔细回味，其间各种香料和调料的风味便随着你的咀嚼慢慢散出，与原有的肉味达成完美的和谐。

调味丰富，不咸不淡，不柴不腻。你都要不禁怀疑，吃滨海香肠是否会会上瘾，不然，又怎会一口一口停不下来呢？

“二分肥，八分瘦，小肠洗净套好肉，姜葱辅，日光照，上锅煮熟真美味！”简单的几句无韵顺口溜，就把制作滨海香肠的工艺介绍了个八九不离十。

您要问这次江苏春晚庙会上咱们吃什么？来，请您坐好，听我先来给报个菜名：

江苏暨南京同乡会：盐水鸭，素什锦，南瓜饼，凤梨酥，茶叶蛋，驴打滚，凉粉，凉面

盐城同乡会：阜宁大糕，滨海香肠，小鱼干花生米，五香蛋卤豆腐，酒酿，杯子蛋糕

南通同乡会：西亭脆饼，洋糖么儿，金钱萝卜饼，蓝印花布工艺品

无锡同乡会：无锡排骨，无锡卤蛋，西施豆腐，素三鲜

徐州同乡会：徐州啥汤，徐州芝麻饼，徐州酥饼，徐州把子肉夹，韭菜盒，牛肉鸡蛋卷饼，特制三明治

苏州协会：江南豆腐花，苏华香鸭，神秘菜再次提醒各种吃货：

时间：2023年1月8日(星期日)下午 5:30-9:00pm

地点：Herbert Hoover Middle School (8810 Postoak Rd Potomac, MD 20854)

吃货们，咱们约起来！

(撰稿：江苏春晚宣传组，图片：来自网络)

吉帝旅游

Lucky Emperor Travel

暑假特卖亲子同乐

吉帝优质新行程

大特价名额有限

- *1.华盛顿特区.华盛顿故居一天团
- *2.维州钟乳石洞.西维州赛马场一天团
- *3.巴尔地摩.费城.大西洋城.纽约二天团
- *4.五指湖瓦金峡谷.大瀑布.康宁二天团
- *5.五指湖瓦金峡谷.千岛湖.大瀑布.康宁.赫氏巧克力王国三天团
- *6.纽约.五指湖瓦金峡谷.大瀑布.康宁三天团
- *7.巴尔地摩.费城.大西洋城.纽约.Woodbury.长木公园三天团
- *8.巴尔地摩.费城.大西洋城.纽约.五指湖瓦金峡谷.大瀑布.康宁四天团
- *9.美东纽约.波士顿.费城五天团+加拿大多伦多.渥太华七天团

敬告新旧雨新知:Kevin黄,Annie陈,在吉帝旅游,将一如既往地为您提供最优质的服务

5750 Bou Ave Unit #1404
Rockville MD 20852
Tel:301-770-2080/240-475-8259
Fax:301-770-2081
E-mail:luckyemperorus@yahoo.com

飞机旅游团系列

优胜美地,黄石公园,总统巨石,洛杉矶,旧金山,大峡谷,拉斯维加斯,佛州迪士尼4-7日游

POLAR DREAM TRAVEL

极地梦

7-186

极地美景 别样人生

Phone: 571-645-5886
www.polardreamtravel.com
reservation@polardreamtravel.com