

# 南禅寺邮币卡旧书市场将成历史

## 商户有些惆怅 市民有点不舍



近日,一份张贴在南禅寺景区内的告知函在网上广为流传,引发市民关注。据函文内容显示,邮币卡旧书市场将进行规划调整,景区管理方将不再同商户续签租赁合同,陪伴了市民及游客们几十年年头的南禅寺邮币卡旧书市场将成为历史。

### 商户:既迷茫又惆怅

在南禅寺书城及花鸟市场两大商场之间的空地上有一排低矮的小木屋,每座木屋占地面积不过5、6平方米,屋里屋外摆放着各类充满年代感的“老商品”,这里就是远近闻名的无锡“邮币卡旧书市场”。在别处难得一见的连环画、稀缺古旧书籍、画册、古钱币等能在这里觅得踪迹。“我1993年到这里,从摆地摊到租店面、从小姑娘到老阿姨,一辈子都在这里和旧书古玩打交道。”王阿姨是邮币卡旧书市

场里一家“网红”旧书店的老板。谈到最近张贴出来的告知函,她既迷茫又惆怅,“看到那个告知函后,我就一直没睡好觉。我们这么大岁数了,店里又有这么多书,现在合约到期不再续签,我们去哪里呢?”王阿姨说,上世纪九十年代左右,南禅寺邮币卡旧书市场就已经在全国范围内小有名气,在她看来,旧书市场已经是南禅寺景区内的一处特色,希望景区管理方能够把这块地方保留下来。

### 市民:童年的记忆又少了一处

告知函贴出来以后,一时间许多市民游客到邮币卡旧书市场怀旧留念。记者探访时,市民张先生坐在一家旧书店门口,手里拿着一本连环画正在翻看,“这些书都是以前小时候常看的,过了十几年重新看它们,很怀念又很新奇。”张先生说,

蕴含着童年回忆的地标、事物越来越少,如果这处市场里的商家们都被迁走,童年的记忆就又少了一处,“而且这些书也很难得,像我手上这本,刚才问了下价格才几块钱,如果在网上买的话,书难找,价格也不会便宜。”

### 工作人员:目前的规划是要对市场进行整体拆迁

记者从南禅寺景区相关工作人员处了解到,邮币卡旧书市场已托管给相关单位,后续将由相关单位对邮币卡旧书市场进行规划调整,具体的调整内容景区目前也不

了解,“目前的规划是要对市场进行整体拆迁,木屋存在一定的安全隐患,要全部拆掉了。”该工作人员说。

(晚报记者 李旭/文、摄)

## 四代厨师聚首,共筑“锡菜传人”平台

昨日下午,无锡市烹饪餐饮行业协会青年厨师专业委员会(以下简称“青厨委”)成立,多位无锡名厨以及来自无锡大饭店、太湖饭店、山水丽景大酒店等近五十家饭店掌厨人齐聚一堂。这是无锡首次以市级层面聚焦青年厨师团队培养。期间,被提及最多的是无锡饮食文化的核心竞争力——“锡帮菜”和“做锡帮菜的人”。

### 锡帮菜从业厨师队伍中,本地厨师占比仅10%左右

一张菜单、一个厨师团队,很大程度影响饭店的口碑与长久经营,锡帮菜的振兴发展,离不开人才的培养。昨日,山水丽景大酒店汇集杨建兴、施道春、王良德、周国良、傅晨等锡帮菜四代厨师,来自全市近五十家饭店的青年厨师向大师前辈讨教经验、交流心得,年纪最小的厨师出生于1999年。

“目前做锡帮菜的人才还是比较稀缺,有些青黄不接的感觉,而且无锡本地厨师越来越少。”中国烹饪大师、无锡名厨施道春认为,锡帮菜食

材选取、烹饪手法都具有鲜明的地方特色,这要求厨师了解餐饮文化和本土文化。但老一辈人年事已高,他的徒孙也已经年过半百,如今全市锡帮菜从业厨师队伍中,本地厨师占比只有10%左右。

“甜,是无锡本帮菜的显著特色,入行不久的外地厨师容易认为只要甜味够了就是地道,但其实正宗的无锡菜是‘咸出头,甜收口’,甜咸的比例分寸拿捏需要在日复一日的品尝锻炼中形成味觉记忆。”无锡山水丽景大酒店行政总厨黄星说,

厨师行业的老带新、传帮带尤为重要,从新手成长为成熟厨师,至少要用上二十年。

除了锡帮菜厨师后继乏人,稳定性也是名厨大师们担心的共性问题。锡帮菜省级非遗传承人杨建兴表示,“我们那一辈在一家饭店做十几年是很正常的事情,基本功打得很扎实,但现在厨师的职业需求在发生变化,能在一家饭店待上三年已经很不错了,学会了一些菜式就跳到另一家去了,通过不断跳槽,待遇一路上涨。”

### 连接老中青三代,创新菜品研发

锡帮菜的元老级厨师、资深厨师沟通来往密切,唯独青年厨师缺少行业性的学习成长平台,通过成立市级层面青厨委,老中青三代连接,厨师传承体系得以完整架构,培养新一代锡菜传人有了平台和土壤。

“除了提升厨艺,更是沟通了解、建立情感连接的地方,把年龄代际、地域差别的壁垒打通,帮助外地厨师了解无锡餐饮美食文化。一方面传承经典锡菜的风味,另一方面

进行灵感碰撞、新菜研发,使行业得以持续稳定发展。”青年厨师专业委员会负责人、无锡大饭店厨师长傅晨介绍,青厨委聚焦培养新一代锡帮菜传人,保持经典锡菜的风味特色,在选料、加工过程、口味和造型等方面按照传统工艺要求,精心烹调;同时成立西餐、日餐及锡菜创意菜研究机构,积极开展烹饪技艺创新研究工作。

据介绍,未来青厨委将从菜品



(青年厨师)

让青年厨师静下心来踏实学技,需要行业呵护、前辈扶持,在继承的基础上包容和吸收中外菜点精华。通过“大咖群聊”,锡帮菜未来的发展道路变得清晰。

无锡市烹饪餐饮行业协会会长陈为民表示,无锡市青年厨师高技能人才队伍的建设,离不开新生力量的注入,在融合菜系、锡帮菜改良创新方面,青年厨师的创新劲头更足,让餐饮文化多元化发展。“过往

研发、交流培训、搭建人才数据库、宣传推广这四方面开展工作,主要是创新菜品研发并制定菜品加工相关工艺。“当下新兴食材不断涌现,围绕着新生事物的创新与创意,成为餐饮业的一大流量入口;餐品创新的方向将围绕年轻人的诉求加入更多新元素,推出创新和特色菜品,让本帮菜跟上时代潮流。”傅晨说。

(陈婧怡/文、摄)