

# 化虾成“龙” 盱眙龙虾节18岁啦

## 第十八届中国·盱眙(金诚)国际龙虾节盛大开幕



开幕式现场 周海军 摄

山水绿城披盛装,今日龙虾别样红。在万众期待中,一年一度的龙虾节如约而至。6月12日上午,第十八届中国·盱眙(金诚)国际龙虾节开幕式暨群众广场文化活动在山水广场隆重举行。开幕式上,盱眙收获了小龙虾“中国特色农产品优势区”和“国家级稻渔综合种养示范区”牌匾。当天,还举行了产业招商项目集中签约,一批质态优、科技含量和附加值高、拉动能力强的项目集中签约,签约项目37个。

通讯员 田敏 余海潮 贺涛涛 现代快报/ZAKER南京记者 张海峰

淮安市委书记姚晓东说,18年前,盱眙人民以“敢为天下先”的勇气和魄力、“引领时代潮”的智慧和追求,创立了自己的节日——盱眙龙虾节,书写了一段“以虾为媒、以虾会友、以虾招商”的改革传奇、开放传奇、创富传奇、发展传奇。如今,盱眙龙虾变成了令人钦羡的大产业大品牌,盱眙龙虾节也完成了从产品到产业、舞台到平台、情结到情怀的升华,成为体现盱眙智慧、展现盱眙力量、呈现盱眙形象的重要窗口。在“盱眙龙虾”的有力推动下,盱眙县成功走出一条以特取胜发展之路,较好地实现了县域实力持续提升、城乡品质持续提升、百姓福祉持续提升的“三提升”。他希望,盱眙以龙虾节“18岁成人礼”为契机,以红火火的小龙虾为牵引,带动产业发展、各项事业、人民生活都红红火火。

盱眙县委书记梁三元发表致辞。回眸办节历程。18年前,富有创新精神的盱眙人民,率先在

这片神奇的土地上播下一粒龙虾创意的种子。18年来,已经绽放出富民之花、结下强县之果,实现“化虾成龙”的华丽转变、从创新创意到创业创富的精彩转型。18年来,盱眙人民始终心怀感恩,并把这份感恩之情转化为“绿色富民、实干争先”的不竭动力;社会各界持续呵护,一道汇聚了“向上向善、向南向前”的强大动能。展望未来征程。盱眙人民将不忘富民初心、矢志继续前进,积极抢抓“一区三带”战略机遇,加快构建高质量发展县域体系。着力推动“盱眙龙虾”品牌价值达到新高度,聚力打造“盱眙龙虾米”新品牌,强力推进“虾稻共生”提质增效,倾力做好“龙虾+”产业大文章。以更大力度的思想解放、更大力度的格局开放,在盱眙的青山绿水之间,绘就“一虾先行、诸业并进”更加生动的精彩画卷,当好绿色富民先行军,走在绿色发展最前列。

活动现场还举行了《都梁放歌》之“仿佛·盱眙”大型文体表

演。仿佛盱眙之旅打破时间和空间的界限,穿梭过去与未来,带领大家登上仿佛612号航班,从古老的文明出发,途经丝路情怀与淮河美景,直到盱眙美好的未来,将盱眙的精彩带向世界,也把世界的问候带回盱眙。31名小学生向来宾赠送来自国家森林公园铁山寺出产的火山石香礼,表达盱眙人民对来宾的美好祝愿。

其间,中国小龙虾产业发展报告(2018)发布会在盱眙县山水商务大厦隆重召开。会议从产业规模、产业布局、市场消费、产业拓展、品牌建设以及产业扶持等多个方面进行阐述,全面总结小龙虾产业发展现状,分析存在问题,展望未来形势,提出发展建议。

据了解,今年龙虾节还将在南京、淮安、北京、上海、深圳、苏州、哈尔滨、铁岭等地联动开展系列活动。同时,还将走进马来西亚、印度尼西亚等国家和地区举行活动,为国内外亿万虾迷带来更多的惊喜和体验。

中国邮政储蓄银行  
POSTAL SAVINGS BANK OF CHINA  
南京市分行

# 90g南京美食 搜罗之旅开始啦!

南京,美食之都  
大街之上,小巷之中  
每一站,每一步  
都能找到一处美食天堂



鸭子、龙虾、汤包、面条,南京的美食数不胜数。但是你知道吗,美食虽多,如果不去发现,它只会静静的呆在那里,与喜欢美食的你无缘相见。



扫码关注90g 开启美食搜罗之旅

本周,中国邮政储蓄银行南京市分行和现代快报酒食客90g共同开启南京美食绝技搜罗之旅。90g将寻找全南京美食小店的绝技与秘方,把这些美味带给喜欢南京,喜欢生活的你们。

那么,90g要找的是哪些美食呢?烤鸭店?包子店?还是那些大家耳熟能详的南京名店?

不不不,我们要带给大家的,一定是你没听说过的,拥有拿手菜的好店。90g不但会告诉你这家店在什么地方,叫什么,还会让你了解店里最拿手的那道名菜!

这道菜可能是老板专门从老家带过来的地方美食;可能是经过无数次调配,制作出来的独门秘方;甚至可能是一道充满人情,包含记忆却即将被大家遗忘的传统美食。

这就是发现,这就

是美食。

愿意和我们一起开启这场美食搜罗之旅吗?

愿意的话,关注微信公众号“酒食客90g”,每周的一、三、五、七,我们都会为你推荐一家值得一去的南京好店!

正所谓开业有福利,开张图吉利,90g今天给大家先剧透一下,本周搜罗美食之旅要介绍的三家好店,它们分别是南京人的牛蛙面馆:干福牛蛙面、咖喱菜家的丸子和牛杂,以及南京“潮汕清水牛肉锅”专家:蒙太牛。怎么样,够意思不?

### 干福牛蛙面

牛蛙有多种吃法:干锅、油炸、麻辣但是对于南京来说,入面入汤这可是第一次

牛蛙面,魔都上海的美食标志,但是南京却连一家牛蛙面的馆子都难找到,不少小伙伴连牛蛙面的名字都没听过。

作为南京少有的几家牛蛙面馆之一,干福牛蛙面的老板在面条、汤底、牛蛙,甚至店面的设计上都花尽了心思,为的就是让大家吃到符合南京人口味的牛蛙面!



### 咖喱菜的咖喱丸

曾经,有这样一位美女她在航空公司工作,做直升机驾照培训,还卖直升飞机……



有一天,这位美女忽然辞职,在水平方开了全南京的第一家咖喱菜。说起咖喱菜,他们家的两大招牌就是咖喱丸子和咖喱牛杂。

为了保证口味正宗,南京咖喱菜的咖喱膏以及肉牛杂料,都是从澳门运过来的。这些丸子的产地是台湾、马来西亚、泰国,煮熟之后浇上咖喱汁,在弹脆之间品味咖喱的浓香。

好吃到让老板放弃了蓝天白云的咖喱菜,你难道不想尝尝吗?

### 蒙太牛

美食家蔡澜先生曾说过这样一句话:“食在广州,味在潮汕”而在众多粤菜中,他最推崇的,便是“清水牛肉火锅”!

在蒙太牛的眼里,并不是所有的牛肉,都可以放进秘制的牛尾汤锅里,成为合格的涮材。

蒙太牛对于牛肉的理解很简单,三年、八百斤、母黄牛,只有满足这三个条件,才能被称作是优选的潮汕牛肉。只有几近苛刻的每一环节,才能确保片片牛肉纹理清晰,厚薄适中。感受牛肉入口与唇齿间发生的微妙碰撞,满满的都是潮汕人对本味和食材的讲究,这,就是蒙太牛。

怎么样,这三家店是不是惊艳到大家了?

至于牛蛙面、咖喱丸子和蒙太牛到底有多好吃,今天还容90g卖个关子,具体内容大家去酒食客微信里看看就知道啦!