



古宅门前的老井

在巢湖西岸，肥西县严店乡西葛大郢，77岁的葛懋琦老人在自己家祖上的古屋里，拿着照相机记录下一砖一瓦，在她看来，9岁离开直到变成耄耋老人回来，故乡对于她这个游子来说，还是如此的亲切……但现在这里的千年古村、百年古屋也面临着岁月的侵蚀，露出破败的一幕，而老人下定决心，要将千年的文化、祖辈的文明创造传承下去。

■ 记者 祁琳/文 程兆/图



葛懋琦老人仰望古宅

巢湖岸千年古村百年古宅面临拆迁？

77岁的退休女教授回到家乡想把祖辈文化保护起来

老人的家乡是一座千年古村

葛懋琦老人是武汉科技大学退休教授，在一次翻阅葛氏家谱的过程中，发现她的故乡是一个千年古村，儿时的记忆涌上心头，思乡的情绪越来越浓，2009年，她便开始编写家史。

在《葛氏家谱》中有记载，900多年来，我们的祖先一直住在这里。为了说明村庄历史悠久，葛懋琦调查了葛大郢几个村现在的部分住户，请他们至少提供两人的姓名，然后翻阅家谱，从古至今，查历代祖先的姓名，于是发现很多亲缘关系。

“从始祖葛升将军，公元12世纪初叶南宋绍兴年间由江西迁入现在的肥西，近千年以来，他的二儿子葛富后裔原居住在永

港北一带。”葛懋琦介绍，目前葛大郢也就位于永乐港之北，葛大郢有五个自然村，上葛、东葛和西葛，西葛含西葛大郢、墩子及小郢，而西葛大郢则是葛懋琦的故乡。

曾经辉煌的古屋古井已逐渐破败

在葛氏家族人的记忆中，在上世纪四十年代，西葛大郢整整一排房子，约有一百多米长，十三个大门，每个大门里有三至六进房子，住着同祖的几家人。

现在随着岁月的流逝，古屋或拆或倒塌，现在只剩下葛世楨的五进故居，葛世楨是葛懋琦的曾祖父，葛世楨是晚清举人，他不走仕途之路，终生以教师为职业，由于教书有名，授五品大夫衔，1895年，日本侵略者强迫清政府签订《马关条约》，他在北京

同举人们一同发出救亡图存的呐喊，是“公车上书”者之一。

在古屋里，岁月已经给它们留下了深深的痕迹，但丝毫不减当年的辉煌。

在这里，葛懋琦度过了9年的快乐童年时光，而门前的一口古井，也是她回忆的源泉，此时的古井已经没有了当年的风貌，但是深刻的井痕也能看出当年的功效，“即便是干旱之年，井水依旧上涌，附近村庄的都来此打水，井水清甜，微带碱性，妈妈煮粥用井水，非常好吃。”

老人想保护千年历史沉淀下来的文化

回到故乡之后，葛懋琦老人看到家乡千年的文化正在沉寂，有了想盖一座具有乡村特色的民俗博物馆的想法，而眼下流

传一个说法，因为环巢湖大道的建设，周围的房屋面临着拆迁，而这些古屋距离巢湖也就一两公里的路程。

“很多地方的度假村，缺乏地方文化，没有农村特点，我就想，依靠古屋古村，用真正的文化教育后人。”葛懋琦目前还在通过走访家乡老人，采集民歌民谣。

但目前要拆掉古屋的说法不脛而走，让葛懋琦老人非常担心。昨日下午，记者也联系上肥西县文物管理所所长，他告诉记者，之前他去过西葛大郢，看过古屋古井，是文物可以确定，要保留下来，但可惜的是房子档次不高，破坏严重，房屋结构也有变化。不过他也表示，如果要拆迁，他们会与乡里先通气，是异地重建还是现场维护可以再协商。

虾籽面会用鱼籽或蟹籽等替代吗？

耿福兴掌门人高述红：绝对不会，如果虾籽不够就停售

安徽著名小吃——耿福兴虾籽面在5月2日《舌尖上的中国》第三集《时节》中首播后，其知名度、关注度可谓爆棚，不少游客纷纷前往芜湖品味虾籽面，但同时也引来一些质疑：这么多人去吃虾籽面，虾籽供应量能保证吗？会不会用鱼籽或蟹籽等物替代呢？价格会否上调？昨日，记者采访了耿福兴掌门人高述红。

■ 孙斌园 记者 赵莉

虾籽面“走红”每天排“长龙”

“自从节目播出之后，又恰逢五一小长假，前来品尝虾籽面的游客排起了长长的队。”高述红介绍说。

记者了解到，平时大约每天能卖出1000碗，而节假日销量能翻倍，由于《舌尖上的中国》播出后，耿福兴的门店经常是排起“长龙”，有的外地顾客因为要赶路时间来不及，只能遗憾离开。

“虽然我们以前也经常去吃，但是现在虾籽面出名后，我们要吃上一碗也要等很长时间才能吃到。”芜湖当地的一位市民王先生告诉记者。

高述红介绍，虾籽面至今拥有近百年历史，凡到店的人，都要以亲口品尝为快。“虾籽面有三大特点：独特的虾籽味道鲜美、特制的面劲道有嚼劲、不含添加剂的筒子骨熬汤，北方的面与南方的水完美融合，再配以葱花、酱油等作料，看似做法简单，其入口鲜美无比，具有极高的营养价值。”

应是这种独特工艺制作，鲜香无比的口感使虾籽面得以代代传承，时至今日，广大顾客仍能品尝到鲜美的

虾籽面。而这样一碗虾籽面，售价仅为每碗8元。

虾籽量不够 将立即停售

虾籽面走红，慕名而来者络绎不绝，虾籽量是否能跟上销量供应呢？高述红坦言：很可能不够！那么如果不够，会否用鱼籽、蟹籽等来代替呢？其质量如何保证呢？

“绝对不会，如果虾籽量跟不上，为保证虾籽面质量，我们将立即停售，等虾籽再次上市时，再告知顾客前来品尝。”高述红介绍说，一碗地道的虾籽面，只能选用长江流域的青虾作籽为材料。耿福兴每年都要派专人去长江流域的几个固定区域收购虾籽，收购价每斤至少要500元。一般情况下，10月份是虾籽量最大的时节，此时耿福兴将收购来的虾籽，利用独创的工艺进行加工，以作备用。

此外，虾籽面在央视播出后，在全国引起了较大的反响，很多人认为虾籽面的价格可能要上调，到底会否调价呢？“在虾籽原材料上涨的情况下，耿福兴将坚持原价格不变。”高述红肯定地说。

讲述舌尖上的安徽

星报记者探访舌尖上的美味是如何“炼”成的 虾籽面小笼包 小吃美味“有文章”

耿福兴虾籽面因登上5月2日《舌尖上的中国》之后“走红”，芜湖小笼包被央视《一城一味》报道后更加“受宠”，那么，在满足大家味觉享受的同时，食品安全问题能否让大家放心呢？5月26、27日，全省小餐饮食品安全整治规范工作现场会在芜湖举行，星报记者探访了舌尖上的美味是如何“炼”成的。

■ 孙斌园 记者 赵莉

记者探访

探点一：芜湖三山区小微餐饮示范街曾经的“脏乱差”全部过了85分

土菜馆、风味小吃、特色火锅、水煮鱼……5月26日下午，记者跟随现场会观摩团一起来到了全长1000余米的芜湖三山区小微餐饮示范街采访，看到这些美味的小吃。这些美味小吃的安全如何保障呢？

芜湖市食品药品监督管理局相关负责人介绍，2013年，该区决定通过三年时间分批次对小微餐饮实施“353”后厨改造和“122”管理提升规范达标整治，努力打造舌尖上的食品安全。

据介绍，整改之前，三山区绝大多数小微餐饮达不到60分，评分只能达到III级，

整治后全部达到85分以上，I级标准。

探点二：张家山芜湖小吃一条街

50余种小吃零门槛进驻“大管家”把控

“投诉事由：xx麻辣烫、赤豆酒酿内有异物，要求赔偿并退款。”“处理结果：退还赤豆酒酿，并赔偿15元。”在张家山芜湖小吃一条街内的公示栏处，记者看到这样一则投诉处理登记表，这也是该条街整改之后的一个创新点所在。

据了解，小吃街50多家小餐饮经营户全部是零门槛入驻，不收任何房租，相关部门对他们实行“五统一”，即：统一合理布局、统一设备要求、统一食品安全管理、统一食用油等主要原料、统一餐具清洗消毒。

官方声音

芜湖市食药监局副局长郭力：3200余家小餐饮“达标”

郭力介绍说，芜湖市现有各类登记在册的餐饮服务单位8000余户，经过整改，95%以上的从业人员持有有效健康证明和培训合格证明，3200余户小微餐饮取得整改达标证书，创建了小微餐饮整顿规范管理工作示范街13条。

省食药监局食品消费监管处处长凌以文：今年底每个市至少整规一条小餐饮街

凌以文介绍说，到今年底，我省要求每个市、县（区）至少要整规一条小餐饮街，成为小餐饮食品安全示范街。每个县（区）要达到100家以上小餐饮示范店。省局将把各地小餐饮食品安全整治规范工作纳入年底年度目标绩效考核。