

满满年味来袭！

新年第一锅叠式汤圆开卖

武汉晚报讯(记者黄丽娟 通讯员沈彬蓉)2025年新年钟声的余音未了,武汉市民迎来了第一波浓浓的年味。1月3日,第37届五芳斋汤圆节在武汉五芳斋总店正式拉开帷幕。本次开幕式的一大亮点,便是五芳斋汤圆制作技艺成功入选湖北省第七批省级非物质文化遗产代表性项目名录的官宣。

五芳斋汤圆制作技艺非遗传承人李杰介绍,武汉五芳斋历史可追溯到1946年。当时,倪锦财先生从上海将江浙风味小吃——汤圆、粽子、糕团等引入武汉,凭借其地道的口味和精湛的技艺,迅速赢得了武汉市民的喜爱,尤其是汤圆,五芳斋更是被誉为“汤圆大王”。历经数十载风雨洗礼,五芳斋不仅成为武汉的一张美食名片,更承载着无数家庭的温馨记忆与节日情怀。

对于汤圆的制作工艺,五芳斋有自己的坚持——选料严谨、古法配方、传统工艺、制作精细。李杰介绍,汤圆制作工艺其实是很复杂的,要经过制作面皮、制馅等多道工序,糖要磨成糖粉、芝麻要炒熟粉碎、猪油要搅成泥状,然后进的都是上好的原材料,比如说云梦的糯米、河南的芝麻、咸宁的桂花等。成功入选省级非遗,李杰透露,接下来准备成立汤圆技艺非遗工作室,将制作汤圆的原材料、技艺制作过程进行展示,并邀请年轻人和亲子家庭现场体验,让百年非遗能够更好地融入日常生活。

为了保留记忆中的味道,除了传承



市民赶来购买第一锅叠式汤圆。

五芳斋汤圆的制作技艺,还有汤圆文化的传承。1988年五芳斋举办首届汤圆节,此后,一年一度的汤圆节被延续下来,成为武汉人春节活动的一道“重头戏”。每一届汤圆节都是对五芳斋品牌文化的深度挖掘与广泛传播,也是对传统美食文化的致敬与传承。今年,第37届汤圆节在保持往届经典活动的基础上,融入更多创新元素,旨在让这一传统节日焕发新的生机与活力。

1月3日上午,第37届汤圆节正式拉开序幕。开幕式现场,五芳斋汤圆制作技艺、湖北大鼓等非遗技艺同台亮

相,带来视听盛宴。武汉五芳斋汤圆技艺非遗传承人李杰现场演示叠式汤圆的制作过程,技艺娴熟却不失艺术感;湖北大鼓的幽默诙谐、抑扬顿挫让掌声、笑声此起彼伏,充分展现了中华文化的多样性和包容性。

对于许多老武汉人来说,五芳斋汤圆节早已成为过年不可或缺的一部分。每年汤圆节期间,能够买到一份五芳斋的叠式汤圆,就意味着年味已经“到位”。尽管每一锅叠式汤圆都需要等待近两个小时,但这份等待却成了他们心中最甜蜜的期待。叠式汤圆在开



现场制作叠式汤圆。

陈明 摄

幕式当天正式开卖,吸引不少老武汉人从四面八方赶来,只为了更早品尝到这份地道的年味。

浙江五芳斋实业股份有限公司副总经理马冬达表示,五芳斋汤圆制作技艺成功入选省级非遗,不仅是对该技艺的肯定,也是对五芳斋坚守传统、匠心独运的最高赞誉。除了非遗技艺的展示,本次汤圆节还特别策划了“画蛇添福”、mini市集民俗活动。捏面人、创意绘制的福字或祝福语,既增添了节日的趣味性,又寄托了人们对新年的美好祝愿。

食品安全新国标淘汰一批添加剂

防腐剂退出罐头食品

武汉晚报讯(记者刘睿彻)防腐剂从罐头食品中退出。记者5日获悉,即将在2月28日实施的新版《食品安全国家标准·食品添加剂使用标准》带来食品工业的重大变化,一批食品添加剂面临淘汰。

华中农业大学食品科技学院教授范刚花了整整一个上午认真比对该项国家标准2014年和2024年版本的异同,“与10年前的国标相比,防腐剂已基本从罐头食品中退出了”。

据悉,2014年的国家标准规定水果类罐头不允许添加防腐剂,而允许蔬菜类、坚果类、食用菌和藻类、杂粮、肉类罐头使用防腐剂,但对使用量及使用种类有明确的规定,比如每千克肉类罐头,乳酸链球菌素的使用量不超过0.5克。

10年后的新国标则删除了“用于罐头食品的具有唯一功能为防腐剂和第一功能为防腐剂的食品添加剂”使用规定,这意味着,防腐剂基本不再作为罐头的食品添加剂使用。

范刚认为,对于罐头食品而言,其加工制作有三大关键特征:排气、密封和杀菌。只要严格实行了排气、密封和杀菌工艺,罐头就能实现长期保存,无需添加防腐剂。“过去,有些企业罐头生产工艺达不到,可能辅助使用防腐剂,而现在规范的罐头生产企业可完全不用防腐剂。”

武汉欣沛园绿色食品有限公司相关负责人表示,近10年来,企业没有在罐头食品中添加防腐剂。“高温杀菌就能实现罐头长期保鲜,新国标对企业影



商超中,总有罐头一席之地。

记者刘睿彻 摄

响不大。”

武汉食品工业协会秘书长李小明说,食品包装材料、包装设备大为进步,罐头不用防腐剂就能保鲜,企业成本还降低了。

范刚表示,防腐剂退出罐头食品背后是中国食品工业工艺流程的成熟与完善,罐头添加防腐剂已无必要。新国标的变化是回应技术进步与市场变化,也是满足群众不断提升的高品质食品需求。

记者在商超内随机选取了午餐肉、黄桃、冰糖梨、蓝莓酱4种罐头请范刚查看配料表。从标称的食品添加剂上

看,他未发现唯一或第一功能为防腐剂的成分。

本次颁布的新国标中,脱氢乙酸及其钠盐作为食品工业中常用的防腐剂已不再允许在淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料等食品中使用,落葵红、密蒙黄、酸枣色作为着色剂在新国标中也被删除。

在高校,“食品添加剂”是范刚讲授的课程之一。目前,我国允许使用的食品添加剂一共分为23大类2397种,防腐剂、着色剂均为其中的一类。“允许使用的防腐剂有39种,防腐剂正常合规使用,是食品加工领域的必要环节。”

【链接】

这些食品添加剂有变化 部分甜味剂总量有要求

新国标对阿斯巴甜、安赛蜜与天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸这三种甜味剂增加了在相同食品类别中共同使用时的总量要求。具体来说,当同时添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸和阿斯巴甜或同时添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸和安赛蜜时,混合使用的最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。

部分着色剂不能再使用

落葵红、密蒙黄、酸枣色在新版的食品添加剂使用标准中被删除,不得在各类食品中使用。比如,落葵红不能在糖果、糕点、彩装,不能在碳酸饮料、果冻上使用;密蒙黄不能在面包、糕点、果蔬汁(浆)类饮料等使用;酸枣色不能在腌渍蔬菜、糖果、糕点、果蔬汁(浆)类饮料等使用。

部分防腐剂使用领域收缩

除了防腐剂基本从罐头食品中退出,脱氢乙酸及其钠盐作为食品工业中常用的防腐剂,已不再允许在淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料等食品中使用。在腌渍蔬菜中,脱氢乙酸钠的最大使用量也显著降低。据国家食品安全风险评估中心评估,脱氢乙酸钠摄入达到一定剂量时,可能会对人体构成潜在的安全威胁。

记者刘睿彻