



嘿！亲爱的盐城小伙伴们。我是盐阜大众报“盐味日记”工作室的小编，在这里发出邀请，欢迎大家与我们积极互动。

您可以在“我言”客户端搜索本次刊发的稿件，留下评论，推荐您喜欢的美食、常去的店铺或打卡点。如果您有能够反映盐城当地美食文化的故事或新闻，请联系我们！

分享美食体验，传播地方文化，讲述盐城故事，盐味——盐阜百姓的舌尖滋味。

美味征集令

盐城吃货们看过来。这里是综合各美食平台评分和老百姓评价，新鲜出炉的盐城烧烤店推荐榜单。众口难调，但追求美味的道路上，我们是一伙人。

- ◎大成烧烤 (工农路)
- ◎张老大烧烤 (双元路)
- ◎小王烧烤 (毓龙路)
- ◎十里香时尚烤坊 (沿河路)
- ◎火焰山烧烤 (富裕路)
- ◎串门儿海鲜烧烤 (盐渎明城)
- ◎小史烧烤 (新西门路)
- ◎四点半烧吧 (迎宾路)
- ◎小潘烧烤 (新河商业街)
- ◎亚军特色烧烤 (日月路)

盐城烧烤店推荐榜

■大众小店说

开氏美食：一口砂锅的包罗万象

开氏美食：



店内生意火爆

□记者 苏新辉/文 杨毅/图

一口耐高温的砂锅，架在跳跃的炉火之上，蓝色的火焰从灶眼里蹿出来，小火苗不断舔舐着锅底。锅子的肚量很大，里头码着粉丝、白菜、豆泡、牛肉，他们都浸透在咕嘟咕嘟的汤汁中，升腾的热气里弥漫着酱香，轻而易举就能唤起沉寂的食欲，谁不爱这样迷人的砂锅美食呢？

在砂锅这件事上，中国各地可谓百家争艳，潮汕砂锅粥、广州煲仔饭、云南砂锅米线、东北酸菜白肉砂锅各有特色。盐城的砂锅，大多是砂锅粉丝，一口砂锅，除了粉丝，各类肉、蔬菜、豆制品等等都能加，可谓是包罗万象。

开氏美食，是新西门路一家开了23年的美食店，其特色的砂锅，是很多盐城人最爱的老味道。晚上6时许，店里店外已经坐满了人。牛肉吸足了卤汁，在齿间化开，忍着烫再吸溜一口粉丝，汁水淋漓，爽滑过瘾；猪蹄肉质滑嫩，入口即化，砂锅煨出来的汤鲜香却不腻；三鲜砂锅满是菌类与蔬菜结合的清鲜……开氏美食的每一款砂锅，都是扎实用料与巧妙烹饪的结合。

开阿姨今年62岁，大半辈子都在跟食物打交道，2000年从食品厂下岗后，就开起了这家小饭店。开阿姨稳居后厨掌



牛肉砂锅

勺，姐姐、哥哥、嫂子也来帮厨，儿子负责点菜，日子过得热闹，生意也越来越红火。店里挂着两块“光荣之家”的牌匾，一问才知，开阿姨的丈夫、儿子都曾参军。“我妈妈手艺好，为人又热情，把心血都用在店里。她慢慢年纪也大了，我退伍之后就能帮她照顾店里，把店一直开下去，让大家喜欢的味道一直在。”开阿姨的儿子说。

店里最引人注目的就是占了小半面墙的菜单，除了招牌的砂锅，还有面条、炒饭、炒菜、盖浇饭等应有尽有，俨然一个家常美食库。“这个店是我们一家人张罗起来的，顾客进了门也是家人，想吃哪一种家常味，我们都会尽力满足。”开阿姨说。



“涨蛋糕”出锅



扫一扫
视频更“入味”

□记者 王咏 文/图

“盐味日记”开栏之初，记者曾经采访市烹饪行业协会秘书长徐加忠，请他归纳一下盐城菜系的特点，徐先生总结出四个字——“汤汤水水”。

的确，盐城东部煮海为盐，露天熬盐时会流许多汗，需要及时补充水分；西部里下河水乡，水质好、物产丰，故而“汤汤水水”成了盐城菜的一大特色。多样的生态，带来丰富的海鲜、水产、畜禽和蔬菜，南北交汇的地理位置以及人口迁徙，深刻影响着当地的饮食风味。

在盐城，家家户户都会做一道具有当地特色的美食：“涨蛋糕”。这道美食也是“盐城八大碗”之一。

涨蛋糕以鸡蛋为主材，佐以少量青菜或韭菜制成，加水入汤，形成“糕”状。这道菜看起来简单，其实也是个“技术活”。先要将蛋打散，加葱花，加食盐，铁锅倒油小火加热，倒入打散的蛋液，慢慢铲起，直到全部凝固。翻面，锅边加一点油，再焖5分钟，铲入菜板，切菱形块，锅里倒入高汤，放入蛋块、木耳烧开，调味加入韭菜后大火烧开，装碗。最后加入胡椒粉、麻油、蒜花提味，味道正宗的“涨蛋糕”大功告成。

关于“涨蛋糕”的由来，有一个让人感动的故事。相传古时登瀛桥下一户周姓大家族，二十几口人聚居，其乐融融。周老先生才学深厚，子女个个知书达理。后来周老先生得罪了朝廷，被罢

一城一滋味 八大碗之『涨蛋糕』

■一城一滋味