



美味征集令

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。

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

■一城一滋味

八大碗之「涨蛋糕」



□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,谁能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。



□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

扫一扫
视频更“入味”

官在家,家境大不如前,原先家里孩子们每天一人一个鸡蛋也不能保证了。于是周家长孙周礼就将自己的鸡蛋省下来分给弟弟妹妹。日子久了,周礼渐渐消瘦,聪明的二弟心疼兄长,就请厨娘将鸡蛋打碎做成“蛋糕”,这样兄弟姐妹就个个能吃到了。周礼看到二弟端来的鸡蛋糕后很是感动,兄弟的感情愈加深厚,日后兄弟二人参加科举,双双高中。自此,“涨蛋糕”便成了兄友弟恭、家给人足的代名词,也有“登科高中”的比喻。当然,由于这道菜既简便又节俭,口感鲜美,期盼吉祥的盐城人赋予了它更多的寓意,有人甚至把它会意成“凤凰展翅”。