

■大众小店说

金剛脐

盐城人自己的『碱水面包』

□记者 王咏 文/图

“嘿，你知道‘金剛脐’的‘脐’怎么写？”“不知道……”“那你知道吗？”“我也不知道……”

办公室几位年轻同事在热烈地议论着。很多地方小吃的名字往往是约定俗成的“音译”念法，若要知道“脐”怎么写，查字典或者百度一下就行，但时下要找到哪家卖“金剛脐”的，还是让记者寻找了很久。这种似乎只存在于我们记忆中的食物，甚至可能很多年轻人见都没见过。

经多方打听，国庆长假后的一个清晨，记者找到了位于亭湖区迎宾南路五洲国际对面的“金芬饼店”。简单装修的店面，各类饼食点心“列队”出样，香味扑鼻，食欲立马就来了。往店里看去，两个巨大的圆形铁锅，放着一整锅白色六角形样式的面团。

“老板，这个是金剛脐吗？怎么是白色的？”面对疑问，老板哈哈一笑：“别急啦……”像是一个魔术师即将胸有成竹地上演戏法，只见他将一块烤红了的木炭放入特制的容器中，将容器立在圆形铁锅的中间，撒上一圈白糖，盖上锅盖，不一会儿，一个个焦黄色花瓣状带着甜味气息的“金剛脐”就出现在眼前。

“金剛脐”的顶部是一层金黄色，略带点脆；底部焦黄色，稍硬；掰开后露出面包样的白皙和松软，面香醇厚，直钻鼻翼。“金剛脐”因像泥塑金剛的肚脐而得名，它是一种形似老虎爪子的甜烘饼，所以有的地方也叫“老虎脚爪”。有人说起源于盐城，也有人说起源于镇江。

“金芬饼店”的老板姓刘，他们家的店在迎宾北路开了23年、在迎宾南路开了3年，做“金剛脐”也已有15年了。“现在做传统小吃的店越来越少，我们家的生意反倒好了，而且很多人过来一买就是一大袋，有的时候忙不过来。”

至于为什么要在自己的饼店里做“金剛脐”，刘老板说，有很多肠胃不舒服的人就好这一口，因为它用老面发酵的传统方法制作，略带一点点碱香味，可以帮助消化。

当然，鸡蛋饼、韭菜饼、酱香饼、麻团、无铝油条，各类包子……“金芬饼店”是一家种类齐全的早餐店，来往的顾客骑车或步行路过顺手购买，已成为多年的习惯。“本意开家早餐店，可每天要忙到傍晚才打烊。”老板的“无奈”中透露出骄傲。

>>>评价弹幕

@或许不该心动：这个小时候就有的卖，我奶奶喜欢吃，每次我上街，奶奶都叫我看见这个就买点。

@紫衫堂：四五十年前，金剛脐5分钱1个，凉粉小盆3分，好馋人。

@老黑：二十世纪70年代食品商店柜台里卖的，相当于现在的面包，贼好吃的。

@美雪：还是现做的好吃，上次买了一些带到苏州，凉了就不香了。



▲刚出锅的金剛脐



加入白糖

上，放入胡萝卜丝和木耳点缀，将熬好的鸡汤加热至沸腾后浇在鸡蛋与鸡丝上，撒上胡椒粉和蒜花，一碗“大鸡抱小鸡”就制作完成了。

“大鸡抱小鸡”的来源，与神医华佗有关。东汉末年，盐城一带是吴、魏交界处，战火不绝，老百姓生活艰苦。加之盐城地处海边，寒湿气很重，民间多疾病。《后汉书·华佗传》记载神医华佗多次到盐城（当时为盐渚）一带，治病救人。

一日，华佗为一小儿治病，感觉小儿非常虚弱，叮嘱家人要多补充能强健身体的食物。无奈小儿家实在贫困，只有一只生蛋的母鸡和几个鸡蛋，老母亲就将母鸡宰杀，将整鸡与鸡蛋一同烧给小儿吃。小儿食后，觉得味道特别鲜美，顿觉精神好了很多。一家人连忙来向华佗致谢。老母亲就请华佗为这道菜起名。华佗看着小儿依偎在母亲怀中，触景生情，便起名为“大鸡抱小鸡”。自此这道菜在盐城一带便流传了下来，后人也用鸡丝代替整鸡。这道菜寓意着母慈子孝，舐犊情深。



倒入鸡汤



扫一扫
视频“更入味”

■二城一味

八大碗之『大鸡抱小鸡』

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，盐味日记工作室的版块在“我言”客户端上正式开通啦。

欢迎下载“我言”客户端，在“频道”中找到“工作室”，点击即可看到我们的栏目。

盐味日记工作室还开通了问答沟通功能，大家可以在最下方的“问答”栏，和我们交流盐城当地特色美食文化，分享各类特色餐饮小店，讲述身边关于美食的盐城故事。

- 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，新鲜出炉的盐城烘焙店推荐榜单！众口难调，但追求美味的道路上，我们是一伙人！
- | | |
|----------------|---------|
| 佩家私房烘焙 | (五洲国际店) |
| 松醇炙麦·烘焙·灵感 | (宝龙店) |
| grace cake 格丽思 | (育才店) |
| 六六家水塔糕 | (宝龙店) |
| 严谨烘焙研究所 | (五洲国际店) |
| 爸爸糖手工吐司 | (凤凰汇店) |
| 一杯美式 cafe | (解放路店) |
| 虎小点·国潮点心 | (宝龙店) |
| 团子大家族甜甜圈 | (商业街店) |
| 千代香 | (建军东路店) |

