

大众小店说

美味征集令

盐味日记专栏开通啦

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,盐味日记工作室在“我言”客户端上正式开通啦。

欢迎下载“我言”App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。

美食榜

盐城江浙菜推荐榜

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,新鲜出炉的江浙菜推荐榜!众口难调,但追求美味的道路上,我们是一伙人!

山芋腔苏北菜

(新弄里店)

苏韵淮扬楼

(紫薇花园总店)

盐城八大碗品鉴店

(水街店)

弄堂里

(大有境店)

泰禾楼

(金融城店)

御堡·中餐厅

(金融城希尔顿店)

打酱油百姓食堂·淮扬菜

(体育馆店)

王家味

(悦龙湾店)

味府

(宝龙店)

万国春中菜馆

(大洋湾店)



老板的日常忙忙碌碌,但也开开心心。

一碗馄饨

平凡生活里的暖心滋味

□见习记者 万玉琴 文/图

皮薄馅大的馄饨,紫菜虾米点缀,撒上一勺辣子,香气直接扑鼻。在陡然降温的11月,吃上这样一碗热气腾腾的小馄饨,简直就是人间美味。入职报社的第二个月,和同事们聊起小时候街边的美味,我突然想起家门口,这间与自己同岁的小店。

“千里香馄饨店”位于招商商场后关路与海龙路交界处东侧二三十米,门头朝北。中午12时许,当记者走进店时,两排桌子坐满了食客,遂与一位大爷拼了桌。大爷是附近的居民,也是这家店的常客,平时家里不做饭的时候他就下楼吃上一碗:“吃了这么多年了,就是喜欢这个味道。”

煮馄饨的期间,老板杨贤锁与记者闲聊了一会:“这家店是我们和姐夫两口子一起开的,有23个年头了。”

他们两对夫妻都是安徽人,在问及为何来盐城开馄饨店时,杨贤锁和他的姐夫章新才笑了笑:“我们很早就来江苏了。为了挣钱,我们在江苏到处跑。后来发现盐城人特爱吃馄饨,而我们从小就跟在家人身后学习包馄饨、做馄饨,都是祖传的手艺,我们四个人一合计就在盐城摆摊了,这一干就是23年。”

不同于其他馄饨种类丰富的店铺,老板只做鲜肉馄饨,这种坚持让曾经流动的馄饨摊,变成现在远近闻名的固定店面。看着来来往往的顾客,有附近的居民,有忙碌的上班族,有辛苦干活的工人,有青春洋溢的学生……在这里,时光好像是停止的,因为小时候的场景似乎一点没变,它印刻在我的记忆中,又呈现在此时此刻的场景里。老城区,老字号、老



馄饨面,搭配豆干香肠。

味道的小店随着时间的恍惚变得越来越少了,当人们的口味变得越来越挑剔,而我却偏爱这碗馄饨里的清汤咸鲜,这一口味道还在,其实对于我们来讲是一种温暖的慰藉。

步入社会后总是迷茫、不知所措,如何迅速地融入,应对好每天忙碌的工作和生活,我一直在寻找一份答案。猛然间抬头,看到老板憨憨地招待着大伙儿,我好像突然意识到了什么,踏踏实实做事,勤勤恳恳做人,抓住平凡生活中珍贵的点点滴滴,似乎这才是成长应该有的方向。

>>>弹幕评价

@桃子冰乌龙:招商商场这个馄饨店好些年了,来一碗绝对杠杠好吃!而且性价比很高!

@某年某月某个夏天:来吃的基本都是熟客,馄饨汤很传统,加点辣椒和醋,是我喜欢的口感。

@圆柏:隔一阵子就想吃,其实附近的馄饨店挺多的,能生存下来就是品质的证明啦!



一城一滋味

形如弹丸,娇嫩肥泽。杨明峰摄



扫一扫 视频“更入味”

圆润透明,嫩滑软糯,盐城建湖县的藕粉圆子,是早餐、下午茶、夜宵都可食用的名小吃。它形状好似鸽子蛋,色泽棕红,入口清甜,已成为江苏各地招待中外客人的特色菜肴。

“藕粉圆子”的做法比较复杂。首先要制馅,取松子仁、瓜子仁、核桃仁炒熟碾碎,金橘饼斩碎,芝麻酥饼碾细,连同桂花、白糖、猪油一道擦匀,揉成面团,再搓成一个个小球放入锅里,撒上藕粉,滚匀,下沸水锅烫一下,立即捞起再下到水锅里,撒上藕粉滚匀,再下锅,这样连续三至四次,藕粉圆子便做成功了。接着放清水锅里慢慢煮至浮起,加白糖、桂花即可食用。“藕粉圆”也可叫“桂花藕粉圆”或“五仁藕粉圆”,改变烹法还可做“脆皮藕粉圆”或“拔丝藕粉圆”等。

藕粉圆子的营养丰富,它含有较为丰富的铁元素,能促进血红蛋白的生成,对贫血的人群来说,可以起到不错的补血效果。此外,藕粉圆的主要原料是藕粉,藕粉中含有的膳食纤维,可以促进胃肠蠕动,有一定改善便秘的作用。

建湖藕粉圆子已有200多年历史。相传清代中叶,有

位湖垛(今建湖县城所在地)出身的御厨师,精心制作一种带有民间独特风味的宫廷点心——藕粉圆子,皇帝吃后大为赞赏。数年后,这位厨师告老还乡,便将制作方法带回流传至今。

著名作家巴金率访问团莅临建湖时,对于藕粉圆子交口称赞。著名经济学家费孝通教授曾称之为“珍品”,并撰文以赞:“藕粉圆子,形如弹丸,娇嫩肥泽,色似一颗颗没有去壳的鲜荔枝。”

民间食藕以祈求婚姻美满,所以说起藕粉圆子的寓意,可以理解为“佳偶成双”。为讨彩头,喜爱团圆的人们每逢请客摆酒总要上藕粉圆子,既是对美好生活的向往,又是对自然馈赠的感恩。

记者 王咏

「盐味」建湖藕粉圆子