

【编者按】:大街小巷升腾的袅袅烟火,蕴藏着城市的活力,氤氲着幸福生活的滋味。“盐味日记”工作室开办以来,我们跑遍盐城的大街小巷,寻找各地的美食美味,意在搜集城市的烟火往事,分享属于盐城人舌尖上的记忆。从本期开始,小编将带领读者走进市区知名的美食街区,感受各处的繁华热闹,在琳琅满目的美味中领略城市的烟火味道。

风味江湖

“农民街”——烟火气的原产地

□记者 王咏 文/图

盐城的小吃街,首推当然是“农民街”。小时候来盐城,每到晚上家里亲戚便带着我去逛“农民街”。记忆清晰的有街头大红色的标牌,街边到处是小商小铺,一排排小人书是我的最爱,裹着淀粉的肉串、软糯飘香的红薯、清凉解渴的绿豆汤,感觉这里才是实实在在的“美食天堂”。时过境迁,城南矗立起成片的高楼,城东城西城北也在飞速的发展,而地处城中区域大洋街道的农民街,在我看来,老街稍有更新,但情怀依旧。

街口,一位上了年纪的协管员热情地告诉记者:农民街“开街”是在1988年。当时为了方便原大洋村村民出行、购物和自产自销农副产品,由大洋村集体投资建了一条横穿3个村民小组的东西走向道路,取名为“农民街”。

“农民街”现在的官方名称叫“榆河路”。西至开放大道,东接文港路片区,全长约1200米。这一公里多的小吃街,包含了200多家小摊小铺,经年的积淀和涵育,如今的“农民街”成为了网红打卡地,在抖音、小红书、微博等平台的热度值,常年位居盐城美食打卡地第一位。

人间烟火气,最是抚人心。入夜,在一片霓虹闪烁中,交织出一幅生机盎然活力勃发的生活画卷。与城市发展配套规划的街区不同,这里

的烟火气是植根民间、自发形成的。街上,有老字号的店铺,有年轻人创业的摊点,有上了年头的传统美食,有跟风新潮的时尚小吃,总之,天南地北的味道汇聚于此。在这里你可以尝到山东的杂粮煎饼、安徽的木柴馄饨、老北京的鸡肉卷,当然也有价廉物美的家常餐馆……无论是三两好友的边吃边聊,还是亲朋家人的举箸小聚,都能乘兴而来、尽兴而归。

当然,汇集全国各地的美味,少不了来自全国各地的商户入驻。据了解,在“农民街”较为有名的摊铺里,就有来自河南、湖南、安徽、山东、福建、四川、天津等地的商家。在盐城的外地人若是有一门做菜的手艺,大可来“农民街”一试,因为这里有巨大的流量和精准的消费定位。让顾客大饱口福的同时,“农民街”的夜市还是不少家庭的主要经济来源,这也是这条街常年火热的原因之一。

“农民街”还有一大特色,就是全天候营业。晚上9时来到这里,人流量才算达到高峰,很多顾客表示,只有“农民街”才算是真正的“夜市”。子夜的“农民街”依旧灯火通明,晚归的人们依然可以在这里尝到他们心仪的美食。

不仅如此,早市、午市、下午茶,日复一日年复一年开门营业,敞开怀抱迎接八方来客。

◎“农民街”的大众小店

川味王:盐城本地著名的川菜馆,口味重、名气大、分量足。生意异常火爆,每次来都需要排队,但是翻台也很快,并且菜品这么多年并没有因为热度高而打折扣。推荐菜为毛血旺、水煮肉片、口水鸡和花甲。整体性价比很高,200元四五个人吃到饱。对于重油重辣口味的食客来说,这是一家不可错过的好店。

大胡子刀削面:来碗热乎乎的刀削面吧!冬季的夜晚,大胡子刀削面是

农民街暖心又暖胃的一方宝地。老板留着一撮大胡子,有点像剧场里的喜剧明星,手起刀落,劲道的面条利索地飞进滚烫的锅里。这家店的刀削面种类很多,青菜、肉丝、牛肉、大排等浇头,配上鲜美的汤底,十分入味。就着夜色在路边吃一碗面,和好友一起谈谈八卦,生活的负担在这一刻变得轻松惬意。

渔饭儿米线:蹲在路边吃的茶缸米线,肉片、香肠、丸子、五香蛋、肉酱等一众配料放入茶缸,满满当当。推荐骨汤肉酱米线,先来口骨汤,接着啃骨头,别提有多香!徐州羊肉米线,正宗徐州口味,小馆子里才有的经典市井味道。因其米线劲道爽滑,浇头品种多样,盛米线的器具独自特色,所以引来众多顾客探店。



“农民街”夜市人来人往

一城一滋味

“盐味”建湖——塘心皮蛋



(图片来源于网络)

皮蛋晶莹剔透,食之口感清香浓郁、回味无穷,绵密中带着清爽、香而不腻。凉拌、煮粥吃等,会有奇妙的美食体验。作为家喻户晓的餐桌食品之一,每当婚庆喜宴或逢年过节,宴请宾朋的酒席上都少不了用它做成的冷盘。

塘心皮蛋是建湖县的传统名菜,比起蛋黄完全凝固的硬心皮蛋,塘心皮蛋更加味道香醇。选用里下河地区的新鲜鸭蛋,经过选照、分级后,装入有纯碱、石灰、茶叶、食盐、氧化铝的盛器与开水进行化合,并在冷却了的缸中泡制一个月左右,取出包上料泥,外沾稻壳。再将料泥包好的鸭蛋,装入陶瓷缸中,用木盖封口,麻绳包扎好,存放于通风干燥的仓库内。大概一年的时间,才可外运销售。

建湖的塘心皮蛋,蛋白光洁、不粘壳、有弹性,呈棕褐色或茶青色的半透明体,蛋黄呈现墨绿色或草绿色的不同色层,蛋黄心为橘黄色小溏心,不流不淌,气味芳香。

因为含有蛋白质、维生素、钙、铁、碳水化合物、脂肪等成分,适量吃塘心蛋可以为人体补充所需的营养,具有提高免疫力的功效,同时还可以促进消化,加速胃肠蠕动,有利于食物的吸收,预防便秘。不过需要注意的是,老人、婴幼儿、脾胃虚弱者不宜过多食用。

塘心皮蛋1984年被评为商业部、江苏省优质产品。行销新加坡、马来西亚、美国、日本、毛里求斯等国家和地区。

记者 王咏



扫码看视频

