

风味江湖

「社区食堂」,真香!

□万玉琴
通讯员 宋荣辉

幸福五星社区食堂



幸福五星社区食堂招牌很醒目。 宋荣辉 摄

“江爷爷,今天想打点什么菜?”“来个红烧带鱼,再来个雪菜烧豆腐……”临近中午,位于亭湖区五星街道的幸福五星社区食堂里,不少家住附近的老年人陆续来到这里,不一会儿就排起了长队。土豆烧鸭块、茭菰炒肉片、小葱炖蛋……十多个新鲜出炉的菜品整齐地摆放在取餐窗口,老人们心情愉悦地一边聊天,一边排队挑选菜品。

“食”有所依,“食”无所忧。“社区食堂”提供的一顿顿营养美味、价格实惠的饭菜,对老年人来说是实打实的体贴。近日,记者早早来到幸福五星社区食堂等待用餐。现场部分居民在工作人员的帮助下,正在办理用餐卡。不一会儿,一道道热气腾腾的“美味佳肴”就在窗口等待居民选用。宽敞明亮的环境、实惠可口的饭菜、精细周到的服务赢得大家纷纷点赞。

“环境好,饭菜也可口,我们吃得很开心。”市民陈奶奶说道。食堂内区域分布合理、设备崭新齐全,食材也经过精心挑选,饭菜质量、卫生安全得到有效保证。

负责运营的江苏禾康养老(产业)集团有限公司副总经理陆燕说,食堂聘请专业的厨师担任主厨,根据老年人的口味和饮食习惯定制套餐,旨在让老人们吃得放心、吃得安心。60岁以上老

年人的就餐价分别为6、8、10元三个价位,供应早中晚三餐。因此,幸福五星社区食堂受到老年人的一致好评,人流量也在持续增加。

除了满足老年人“舌尖上”的需要,“社区食堂”很大程度上也缓解了附近上班一族的用餐压力。“我是在附近开店的,过来体验了一下,吃饭真是又便宜又方便。”到幸福五星社区食堂就餐的市民肖先生说。

温馨的用餐环境,新鲜健康的食材,将便民就餐服务辐射到居民区,提升居民的幸福指数,让广大居民吃在嘴里、暖在心里。

>>>弹幕评价

@阿心在江苏:吃过两次,里面人很多,服务态度也很好,主要是图个方便!

@我有一只大龅牙:说实话,这家真的比外面的饭店菜要新鲜,都是家常菜,和妈妈做得差不多。我妈平常不做饭的时候也喜欢来吃,价格也便宜。

@别问我是谁:物美价廉,很适合在附近生活的老年人,平常家里不开火,来吃一顿饭,还能和邻居聊聊天。



社区食堂方便了附近的居民。 宋荣辉 摄



厨房干净整洁。 宋荣辉 摄



许河猪头肉



猪头肉讲究色香味俱全。
通讯员 杨明峰 摄

在中国的饮食文化中,每一道菜着都蕴含着深厚的历史底蕴和文化内涵。作为非物质文化遗产的代表性美食,许河猪头肉更是如此。它不仅见证了盐城地区的历史变迁,更是承载着盐城人民的记忆和情感,传递着人们对美好生活的向往。

许河猪头肉吃法多样,既可以作为下酒菜,也可以作为正餐的主菜。最常见的吃法是切片冷食,将猪头肉切成薄片,搭配蒜泥、酱油、醋等调料,口感鲜美,肥而不腻。此外,猪头肉还可以用来炖汤、炒菜或制成馅料,每一种吃法都能展现猪头肉不同的风味。

在盐城,许河猪头肉不仅是餐桌上的佳肴,更是节日庆典、家庭聚会中的重要角色。许河猪头肉精选盐城本地优质黑猪,这种猪肉质紧实、肥而不腻,是制作猪头肉的上佳选择。将猪头清洗干净,剔除杂质。要想猪头味道好,最关键的就是一锅老卤汤。将猪头放入大锅中,加入陈年老卤、盐、八角等佐料,用文火慢炖数小时,直至肉质酥烂,香味浓郁。咬一口肉质软糯,肥而不腻,让人回味无穷。

许河猪头肉起源于清朝末年民国初年,源于民间熏烧、酱制食品的制作工艺。经过近120年的工艺演变,许河猪头肉逐渐形成自己独特的制作方法,发展成为盐城本地典型卤煮特色食品。2020年11月,许河猪头肉制作技艺入选第五批盐城市级非物质文化遗产代表性项目名录。

万玉琴