

风味江湖



总店经历几次搬迁,炸鸡腿口味依旧。

在盐城的美食地图上,有一家名为“凌老大炸鸡腿”的小吃店,这家店铺的历史至今已有27年,虽然食品种类不多,却能凭借一味炸鸡腿,赢得无数食客的心。尤其是对不少的80后90后盐城人来说,这家店铺的炸鸡腿是他们心中的美味。

从最初的北金鹰东门正对面,到如今景山中学北校区的西门,“凌老大炸鸡腿”总店经历了几次搬迁,但其独特的口味和口碑始终未变。傍晚6时许,记者慕名而来,店铺隐匿于一条充满生活气息的小巷子里。还未走近,炸鸡腿的香气便扑鼻而来,店门口也排了许多食客。凌老大虽不在店中,但他的弟媳闻女士和侄子正忙碌地张罗着生意。

“老板,来个大鸡腿。”记者点单后,只见经过老卤卤煮的鸡腿被放入油锅中高温油炸,鸡腿表皮迅速变得金黄酥脆,撒上孜然粉和辣椒,香气四溢。咬上一口,外皮酥脆恰到好处,内里肉质鲜嫩多汁,鸡肉的鲜香和调料的香气完美融合,让人回味无穷。据闻女士介绍,“凌老大炸鸡腿”的配方是凌老大父亲传承下来的秘方,这份独特的秘方也

让“凌老大炸鸡腿”在盐城的美食界独树一帜。

“总店每天能卖大鸡腿1000只左右,小鸡腿500只左右,童子鸡300只左右。”闻女士自豪地介绍道,“我们家全靠老客户口口相传,很多人都是慕名前来品尝。我们现在全家族都在做这个生意,兄弟姐妹一起齐心协力赚钱。”

当问及凌老大为何不在总店时,闻女士解释说,“他在其他分店呢,几家店轮流转,这样方便把控鸡腿的品质。”经过27年的努力,他们已发展出五家分店。每一家分店都严格遵循凌老大的制作工艺和配方,确保炸鸡腿的品质始终保持一致。

随着城市的发展和变迁,这样的传统小吃店也面临着诸多挑战,如房租的上涨、食材成本的增加。但闻女士表示,他们将坚持传统的制作方法,保持价格的亲民。她坚信,只有保持味道的纯粹和价格的合理,才能留住食客。未来,他们也将继续坚持,让更多的人品尝到这份美味。



闻女士和儿子在店里忙碌着。



滨海五粮粥



五粮粥散发着自然的香气。

中国的餐饮文化里,粥是广泛流传的食物,不仅有助消化、调养肠胃,也承载了深厚的文化底蕴。在滨海县,有一种名为“五粮粥”的特色早餐,它以其独特的工艺、悠久的历史以及别具一格的味道,成为众人纷纷打卡的“盐城地标美食”。

五粮粥,顾名思义,是由五种粮食熬制而成的粥,1968年由梁士黄先生创制,他精心选取了本地的大米、小米、大豆、花生、玉米五种粮食,经过长时间的熬制,最终制作出这一独具特色的粥品。随着时代的发展,五粮粥的制作技艺也在不断地传承和进步,渐渐地,它成为地方的传统美食。

五粮粥的味道十分丰富,刚端上桌就可以让食客感受到自然的香气和甜味。大米和小米的清香是粥基础的味道,大豆和花生使粥呈现出浓郁的香气,在味道上更加醇厚。玉米的加入则给粥增添了一丝丝的甜味。在熬制过程中,五种粮食相互渗透、融合,形成了一种独特口味,闻上去清香扑鼻;品一口滑润爽口,余味无穷。

说起五粮粥的熬煮,还有一个特别的地方,就是不用铁锅,而是用陶制的大缸。一是防止粘锅,二是受热均匀,通过蒸汽加热的粥体,如同丝滑的绸缎滑过舌尖,带来一种温润的触感。每一口都能让食客品尝到不同粮食的细腻口感和一种独特的味觉体验。

当然,我们现在所品尝到的滨海五粮粥也在不断地创新。很多厨师在保持传统制作工艺的基础上,融入了现代的元素。例如,加入枸杞、红枣等中药材,提升粥的滋补功效;或者将五粮粥制成罐头等,结合电商,销往外地,同时方便随时随地享用,让更多的人品味到这份来自滨海的美食。

2023年,滨海五粮粥制作技艺入选江苏省非物质文化遗产代表性项目名录。在滨海,它早已不仅是一种食物,而且充满着美好的寓意。每逢节日,很多人家中都会熬制五粮粥,期望五谷丰登、家庭和睦。一碗粥,承载的是人们对美好生活的向往,也传递着对家乡的念念不忘。

王咏文/图

『一只鸡腿』,全家致富

□记者 王咏文/图

一城一滋味