

“解馋炸串爱上米线”：
一场突如其来的美食探险

□于庆妩

在风景秀丽的射阳黄沙港，有一家名叫“解馋炸串爱上米线”的特色小吃店。这家店铺凭借独特的创意搭配和令人回味无穷的美食，迅速受到当地人和游客的喜爱。

“解馋炸串爱上米线”位于黄沙港镇建新路19号，走进店内，首先映入眼帘的是各式各样的炸串，每一种都散发着诱人的香味。品尝这些美味的炸串时，再搭配一碗热气腾腾、酱香浓郁的米线，绝对能让你的味蕾得到极大的满足。

这家店的独特之处不仅在于丰富的食材选择，更在于三种特色的酱料：甜酱、辣酱、甜辣酱。每种酱料都经过精心熬制，是店主夫妇多年的心血之作。他们坚持使用新鲜食材，确保每一道菜品都能达到最佳口感，为顾客提供高品质的美食体验。令人惊喜的是，尽管食材和制作都很讲究，价格却非常实惠，让每位顾客都能享受到超值的美食。

“解馋炸串爱上米线”有20多年的经营历史，它的故事从2002年开始。那时，它还只是一个摆摊子，主要经营蛋饼、手工鸡柳、鸡排等。其中的甜酱和辣酱也是店主自己研究熬制的。2020年，寇老板夫妇接手了这个小摊子，开始实行门店经营模式，并对店内的产品进行了更新和优化。

刚开始时，生意并不红火，寇老板夫妇也曾想过放弃。但是，考虑到放弃了多年的工作从上海来到这里，以及顾客对鸡排、蛋饼的喜爱，他们决定坚持下去。为了做好生意，他们四处品尝同行的口味，观察菜品，学



五花肉、火腿肠等非常入味。于庆妩 摄

习炸串的制作方法。回来后，他们再结合当地口味进行改进，生意慢慢有了起色。

得到这么多顾客认可，寇老板夫妇在2024年再次对店面和产品进行了升级。他们增加了更多的菜品，提升了服务质量，也因此吸引了更多的顾客。他们始终坚持以手工为主，用心熬制酱料，让大家吃得开心、健康。

“我们一直在学习和进步。”寇老板说，“希望能够一直为大家

提供满足味蕾的美食。”这份坚持和热爱，让“解馋炸串爱上米线”不仅仅是一家小吃店，更是一个充满故事和温情的地方。

下次当你漫步在黄沙港的街头时，不妨走进这家小店，让炸串与米线的奇妙组合带给你一场突如其来的美食之旅。在这里，你不仅能品尝到美味的食物，更能感受到寇老板夫妇对美食的热爱和坚持。



米线热气腾腾、酱香浓郁。于庆妩 摄



射阳大米



射阳大米在种植过程中始终坚持绿色环保的理念。李盼 摄

“一碗好饭”，这四个字，蕴含了人们对美食最纯粹、最质朴的向往。米饭，作为一日三餐不可或缺的主食，不仅仅满足了我们的口腹之欲，更是一种深远文化的象征。在中国，对米饭的热爱与执着，已经深深植根于我们的饮食习惯之中。

俗话说得好：南有射阳，北有五常。即便是吃遍了大江南北各种美食的央视知名主持人撒贝宁，来到盐城时也忍不住被射阳大米的魅力所吸引，连吃了三碗米饭，赞不绝口。

射阳大米，产自射阳县这片肥沃的土地。这里地处长江三角洲，水资源丰富，土地肥沃，四季分明，阳光充足，雨量适中，为水稻的生长提供了得天独厚的自然环境。正是这样的自然条件，使得射阳大米从种植之初就赢在了起跑线上，生长出的稻米醇香清甜，口感绝佳。

射阳大米每一粒都饱满晶莹，煮熟后香气扑鼻，光泽鲜亮，口感黏而不腻，无论是煮饭还是煲粥都非常美味。每一口米饭都能感受到醇厚的米香，让人回味无穷；煮粥则口感顺滑，米汤浓稠，更是让人欲罢不能。

为了保证大米的高品质，射阳大米的种植过程始终坚持绿色、生态、环保的理念。他们采用现代科技手段提高水稻的抗病性和适应性，减少病虫害的发生。同时，通过实施水稻种植的标准化和规模化生产，进一步提高大米的产量和质量。

射阳大米的种植历史悠久，文化底蕴深厚。早在明朝中叶，射阳地区就有水稻种植的详细记载。新中国成立后，射阳人民通过辛勤努力和智慧，将原本的盐碱之地改造成了丰饶的农田，射阳也因此成了典型的农业大县。如今，射阳大米已经成为当地的骄傲，2019年11月成功入选中国农业品牌目录2019农产品区域公用品牌，这是对其品质和口碑的最好肯定。

射阳大米不仅仅是一种食物，更是一种文化的传承和地域的象征。它承载着射阳人民的勤劳与智慧，也见证了中国农业的发展历程。在未来，相信射阳大米将继续以其卓越的品质和独特的口感，赢得更多人的喜爱和认可。

记者 万玉琴