

「深潜」黄沙港 揭秘东北美食的秘境之旅

于庆妩



锅包肉金黄色的表皮、柔软多汁的猪肉,令人垂涎。于庆妩 摄



丰盛的东北佳肴。于庆妩 摄

黄沙港位于射阳县境内,名为港,实为河,又名十丈河、野潮洋。这里,不仅是渔舟唱晚的诗意画卷,更是海鲜文化造就的美食殿堂。每当渔汛来临,港内会停靠大量来自东北的渔船。许多东北人在这里出海捕鱼,他们忙碌的身影成为黄沙港海岸线上一道亮丽风景线,不仅带来了大海的馈赠,更将那份源自黑土地的醇厚与热情,深深植根于这片异乡的土地,让黄沙港成为无数东北人心中的第二故乡。

走进黄沙港向阳路,仿佛踏入一个充满魔力的世界,每一条街道、每一家小店都散发着诱人的香气。每当夕阳西下,忙碌的人们总会不约而同地聚集在这里,点上一份正宗的东北冷面,再搭配一根鲜嫩的血肠和几块香醇的护心肉。这样的简单搭配,却能瞬间唤醒沉睡的味蕾,让人在炎炎夏日中感受到一丝清凉与满足。然后去往位于黄沙港镇向阳路5号的东北大盘子菜馆吃上一顿正宗的东北菜,这家菜馆以其地道的东北风味和热情的服务,赢得了无数食客的心。

东北大盘鸡是很多在黄沙港的东北人记忆中的味道,每当他们想念故乡的时候,在这里总能找到一丝慰藉。东北菜的特点是一菜多味、咸甜分明、用料广泛、火候足、滋味浓郁、色鲜味浓、酥烂香脆,烹调方法长于熘、爆、炸、烧、蒸、炖,以熘、炸、酱、炖为主要特点。而且东北菜用料实惠、味道醇厚、色泽鲜艳,加上那独特的烹饪手法和超大的分量,都透露出东北人的直爽与淳朴。

“您的菜齐了!”随着一声热情洋溢的吆喝,一桌丰盛的东北佳肴便展现在眼前。首先映入眼帘的,是那盘金黄诱

人的锅包肉。这道菜,作为东北菜的灵魂,自然是这家小店的拿手好戏。金黄色的外壳,如同秋日里温暖的阳光,轻轻咬下,酥脆的表皮瞬间裂开,释放出内里柔软多汁的猪肉,酸甜交织的酱汁在口中爆开,让人忍不住一口接一口,停不下来。这不仅仅是一道菜,更是一种情感的寄托,让远离家乡的东北人,在这一刻,仿佛回到了那个炊烟袅袅、笑语盈盈的故乡。

除了锅包肉,酸菜炖粉条、小鸡炖蘑菇、地三鲜等经典东北菜也逐一登场。酸菜炖粉条,酸菜的酸爽与粉条的滑嫩相得益彰,再加上浓郁的肉汤,让人回味无穷;小鸡炖蘑菇,鸡肉的鲜嫩与蘑菇的香气完美融合,每一口都是味觉的满足;地三鲜,则是将茄子、土豆和青椒三种时令蔬菜巧妙搭配,经过炒制后色泽鲜亮、口感丰富,让人欲罢不能。

在黄沙港,品尝东北美食不仅仅是一种味蕾的享受,更是一种心灵的慰藉。这里的每一道菜都让人在品尝的过程中感受到那份来自远方的温暖与幸福。在这里,你可以暂时忘却生活的烦恼与压力,沉浸在这份独特的美食文化中,感受那份来自内心深处的宁静与满足。你还可以漫步在渔港的码头边,看着渔民们忙碌的身影和满载而归的渔船,感受那份来自大海的馈赠。在这里,你可以尽情释放自己,让心灵得到真正的放松与自由。

风味江湖



射阳洋马菊花

菊花位列中国十大古典名卉之列,其观赏之美非凡,更有部分品种可入茶,兼具疏散风热、平息肝火、明目保健之效。

射阳与菊花之缘,始于一次民间不经意的邂逅。二十世纪60年代,一位老中医以菊花入药,救治病患,从而开启了射阳与菊花不解之缘。射阳县洋马镇,荣膺“中国药材之乡”,乃全国药用菊花的培育圣地,历经六十载春秋,已蜕变为农业特色产业的璀璨明星。

洋马菊花,汇聚了杭白菊、红心菊、北京菊、香菊及无菌菊等品种。红心菊,作为杭白菊系中的后起之秀,以其耐盐碱之躯,完美适应射阳土质,年产量惊人,菊花可达千斤,花蕾亦超五百斤。当地又引进了早熟北京菊、中熟香菊及晚熟无菌菊,形成早中晚三期全面覆盖,花期自9月末至11月中。

射阳菊花,以其鲜艳色泽与雅致花姿闻名遐迩,观赏之余更以其卓越品质赢得市场青睐。这些瑰宝广泛应用于中医药、茶饮、健康保健等领域,深受消费者追捧。

通过规模化布局、标准化作业、品牌化战略及多元化融合创新,射阳县菊花种植面积已突破20万亩大关,涵盖观赏与功能两大类菊花,品种逾1300种,成功入选省级特色农产品优势区域。

菊花产业的蓬勃发展,不仅为当地经济注入了强劲动力,还促进了农业与旅游业的深度融合,以及传统文化的传承与发展。自2006年起,洋马十里菊香被誉为国家乡村旅游示范典范。当地连续多年举办江苏菊文化艺术盛宴与洋马菊花庆典,吸引无数游客慕名而来,共赏菊花之美,品味药膳佳肴。这一系列活动,不仅丰富了民众的文化生活,更极大地提升了洋马菊花品牌的影响力和社会认可度。

记者 王咏



射阳县洋马镇的菊花生产已成特色产业。

记者 杨毅 摄

一城一滋味