

美味征集令

嘿！亲爱的盐城小伙伴们。我是盐阜大众报“盐味日记”工作室的小编，在这里发出邀请，欢迎大家与我们积极互动。

您可以在“我言”客户端搜索本次刊发的稿件，留下评论，推荐您喜欢的美食、常去的店铺或打卡点。如果您有反映盐城当地美食文化的故事或新闻，请联系我们！

分享美食体验，传播地方文化，讲述盐城故事，盐味——盐阜百姓的舌尖滋味。

雪滑美食榜

盐城火锅店推荐榜

盐城吃货们看过来！这里是综合各美食平台评分和老百姓评价，新鲜出炉的盐城火锅店推荐榜单！众口难调，但追求美味的道路上，我们是一伙人！

- ◎老成老火锅（盐马路）
- ◎飞球酒店（沿河路）
- ◎重庆德庄火锅（宝龙广场）
- ◎袁老四老火锅（长亭路）
- ◎谭鸭血老火锅（新弄里）
- ◎鸿姐老火锅（解放南路）
- ◎哥老官重庆美蛙鱼头（中南城）
- ◎朱光玉火锅馆（宝龙广场）
- ◎楠火锅（宝龙广场）
- ◎东来顺（南金鹰）

小巷里的宝藏铺——22年「包」你满足

■大众小店说

□记者 王咏 文/图

鲜肉包、雪菜肉包、萝卜肉包、红烧肉包、马荠菜肉包……光肉包的数量就有五种，更让人惊喜的是，每个包子的馅多到都快溢出来——这家店就是位于老城区纯化路的新目园大包。

上周日清晨，记者早早地来到这家店铺，起先因为对这里比较陌生，以为要找到一会才能找对门，没想到刚从纯化路稍稍往里走，就看到一群人在排队，没错，那就是了！简单而又醒目的大红色招牌，台面上叠着一层又一层的巨大蒸笼，老板娘热情地招呼每一个顾客，包子铺的烟火气，一下子就跃然眼前。

这家店的老板娘姓成，20多年前，丈夫学成手艺归来商量开一家包子铺，当时正值千禧年，所以夫妻俩一拍即合。老板娘感慨：“要说这感受，22年来能坚持下去真的挺不容易，特别是留住我们这种老盐城的口味，毕竟现在很多包子都是机器做的。”

新目园的包子皮薄馅多，因为现包现蒸，加上独特的老面粉发酵方式，使得包子非常松软，用手轻轻一撕便可以整个掰开。记者买了三种口味，青菜馅的被很多顾客称为“油菜包”，因为颜色十分翠绿，特别新鲜，馅满满地塞在里面，给人一种绿油油的感觉；红烧肉包的肉馅颗粒感十足，一口咬下去肉汁咸鲜适宜；豆沙包是他们家一绝，一早起来熬制的豆沙，口感细致，甜度也刚刚好不会过腻，因为豆沙的量足，很多人拿到手第一件事是拍照打卡。

在门口排队的顾客中，记者看到一些从很远的地方开车过来的“吃货”，原来，新目园每天不仅要满足周围居民的早餐需求，更要满足城南、城西、城东甚至乡镇里老百姓的“批发”需求，老板娘说：“一个人买三四十个包子都是常事。”旁边一位骑电瓶车的大娘跟记者聊天称，她光顾新目园十几年



刚出笼的大包。



各种口味用料十足。
杨明峰 摄

了，家也从建军路搬到了神州路，但只要有空，早上还是会过来买这里的包子。

“老老实实做包子，本本分分开店。”新目园这对夫妻的想法简单朴实。热气腾腾，香味扑鼻，似乎整个纯化路都因为这家店的存在，而多了一分热闹，多了一分情怀。小巷子里的美食记忆，新目园大包让人们尝到老盐城的岁月沉淀。

□记者 苏新辉/文 王咏/图

和羹之美，在于合异。在我国，羹的制作历史悠久，《说文解字》收了“羹”的四种不同写法并解释其为“五味和羹也。”意思是说，羹需要五味调和。其中一种写法便是我们现在写的“羹”字，“从羔，从美”。从羔，意为羹中有羊肉；从美，表明羹的味道鲜美。随着美食频出、词义拓展，我们今天所说的羹不再局限于羊肉，而是指肉或蔬菜制作的、五味调和的浓汤。

黄海之滨的人们以捕鱼为生，收网时总有一些小虾掺杂其中。为了用好这些小虾，渔民们将其晒成虾米。晒干后的小虾保留了虾子原有的鲜味，还掺杂着盐味，形成了鲜而不腻的味道。将这些美味的虾米，融入芋头的清香中，形成粘稠的羹，自有一股鲜美环绕齿间。这也就发展成了“盐城八大碗”之一的“芋头虾米羹”。

天渐冷，盐城人的饭桌上，必得来碗“芋头虾米羹”才尽兴。将芋头洗净，除去外皮，切成粒状备用，再将木耳切碎，焯好的猪肉切丁，备好虾米、高汤。起锅烧汤，将食材放入高汤，大火烧开后转小火至芋头变软，起锅装盘，再加入麻油、胡椒粉、蒜花，口感细滑的芋头虾米羹就完成了。

芋头虾米羹的背后，是一位母亲的拳拳爱子之心。盐城市建湖县建阳



芋头虾米羹



扫一扫
视频“更入味”

■一城一味

八大碗之「芋头虾米羹」

