

大众小店说

# 老竹林早点 走趟迷宫才能吃到的早餐

□记者 王咏文图

入秋以来,一家早餐店突然在网络爆火,原因是其藏在市井深处。“老竹林”到底在哪?的攻略一时间风靡全网,对于美食爱好者来说,好似一个剧本,引来了众多市民开启寻找“老竹林”,来一场“城市漫步”。

本着“美食要靠自己找”的想法,记者踏上找店的历程。在导航软件中输入“老竹林早点”,从报社出发,4.4公里的路程,15分钟左右到达“终点”——大庆路菜场附近。虽然有导航的提示,可就是不见店招,七拐八弯转了有半个小时,最终还是回到原地。这个剧本就像一个迷宫,无奈只能求助于附近百姓。摆地摊的爷爷一听“老竹林”似乎习以为常,很准确地说出了要走的路线,还特地叮嘱到了某个路口要继续问人。经过三次问路,终于来到了一个极小的巷子,进得巷子没多远,顿觉豁然开朗,眼前是一块空地,空地中遇到两拨人,都是来找这家店的。这块空地的右手边还藏着一条小巷,再次走进小巷,“老竹林早点”的红色招牌如同胜利者的奖状映入眼帘。

几位同行者一起走进了店里。原来这是一个开在自己家里的早餐店,准确地址为“大庆新村一区18号”。依照老房子客厅、房间的布局,整个区域分成了两个“天堂”、一间“包厢”,里面坐满了“穿越迷宫”而来的吃货,如果是刚来还要等位。有意思的是,这里的顾客以年轻人居多,很多人边吃边拍,深巷里的老店俨然成了拍照打卡地。

鱼汤面5元、开洋干丝5元……这样的价位着实亲民。老竹林点心品类众多,蒸饺、烧卖、汤包、肴肉……薄利多销的前提是成本核算,店里下厨、跑堂的都是亲戚朋友,让小店的气氛变得十分温馨。

老板今年68岁,从18岁就开始做早点,现在已经整整50年,而这家“老竹林”也已开了11年。当问起为什么取名“老竹林”,老板说他以前是竹林饭店的大厨,为了保留一份竹林饭店的记忆,遂取名为“老竹林”。

从老板口中,记者还听到了一个盐城餐饮业“竹林七贤”的故事,说“竹林饭



屋外蒸,屋里吃。



小店美食种类多。

店”最初是由盐城几家民营饭店的7位厨师一起创办。姑且不论故事的真假,从老板的眼神里,看到了一种情结、一种守望。

味蕾是有记忆的,童年的滋味一旦在口舌和肠胃里“安营扎寨”,将会伴随一生。因此,那些藏在都市中的小店,就值得让人们花时间去寻觅,在寻觅中体验老时光、回味老味道……

## >>>弹幕评价

@星空呀:真的是老盐城的味道,弄杯茶,一笼蒸饺,一碗鱼汤面,一碟小菜,完美。

@鸿源歌:门面牌子太旧,不明显,连我大庆社区人都很难找到。

@入目来网友:他家的肴肉、干丝、糖醋小河虾很好吃,价格很便宜。

盐城  
一城一味

## 八大碗之「萝卜烧淡菜」

可当菜,又可充汤。将冷水浸泡好的淡菜放入碗中,白萝卜洗净、去皮、切块,将白萝卜条放入碗中,水沸后先将白萝卜条下锅,再将淡菜放入锅中,全部炖煮好后倒入香油,大火熬制几分钟即可。将锅内的菜全部盛入碗中,撒上胡椒粉,淋上香油,再点缀上蒜花,一碗鲜美的萝卜烧淡菜就完成了。

每一道美食背后,都有一段动人的故事。“萝卜烧淡菜”则讲述了一个风雨同舟的逸闻轶事。相传北宋年间,海水倒灌成灾,范仲淹奉命在盐城一带修筑海堤(今范公堤)。因工程浩大,期间又遇秋涝,导致民工粮草紧缺。为解决这个难题,他带着伙夫到海滩寻找大量贻贝,捡回与萝卜同煮,味道极鲜。因煮时不放盐,故称之为“淡菜”。此后,萝卜烧淡菜便成为盐城的美食之一,寓意同舟共济,真情实意。

见习记者 万玉琴



扫一扫  
视频“更入味”

出锅倒入碗里。记者 胡瑞宸 摄

盐城日记专栏开通啦

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,盐味日记工作室的版块在“我言”客户端上正式开通啦。

欢迎下载“我言”App客户端,在“频道”中找到“工作室”,点击即可看到我们的栏目。

盐味日记工作室还开通了问答沟通功能,大家可以在最下方的“问答”栏,和我们交流盐城当地特色美食文化,分享各类特色餐饮小店,讲述身边关于美食的盐城故事。

盐城烤肉店推荐榜

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,新鲜出炉的盐城烤肉店推荐榜单!众口难调,但追求美味的道路上,我们是一伙人!

明泽观止·烤肉馆  
(宝龙广场店)

必须吃肉  
(双元路店)

富士烧肉屋  
(吾悦广场店)

明洞王妃家烤肉  
(新弄里店)

西塔老太太泥炉烤肉  
(宝龙广场店)

金田本味烤肉  
(金融城店)

奎梨  
(宝龙店)

桃喜烤肉馆  
(凤凰汇店)

达乐房韩国缸炭烤肉  
(KK-PARK店)

东北老王炭火烤肉  
(欧风花街店)

