

# 竹林大饭店——念念之境，岁月回响

□记者 王咏 文/图

似曾相识的老阳台，陌生又熟悉的广告牌，林林总总的店铺，琳琅满目的小吃，还有影厅、歌厅、游戏厅……饭店？小商场？还是民俗博物馆？竹林大饭店，老地址上的新建筑，老记忆中的新生活，浓缩了盐城人的生活点滴。

从外看去，这是一座灰色方块建筑，尽显现代风，走进却仿佛穿越时光，来到了20世纪七八十年代的盐城。迎面古铜色硕大的“回味盐城”，嵌进了一个个熟悉的“老字号”。人们来到这里，最有趣的便是拍照打卡，旧式的建筑和灯牌、久违的过往在某个瞬间的确会让人沉浸其中。狭窄的街巷里行人匆匆，昏黄的路灯下一桌食客慢慢吃着，孩童拉着大人的手一路走一路喊“我要吃这个、这个……”

名曰“竹林大饭店”，主打的业态必定是美食。商户选择上，偏向那些盐城人念念不忘的“老味道”，难怪有人说这里是“盐城美食考古探秘地”。旧木圆桌上大快朵颐，档口叫号声不绝于耳，袅袅升腾的烟火气流动着浓浓的风土人情。点好了吃的，可以边走边吃，也可以歇下脚慢慢品尝。吃饱喝足，到“盐城中学高中某班”的教室里，重温做学生的感觉；或在“人民大舞台”下找位子坐坐，听听有年代感的歌谣，一曲一曲送上掌声，也是难得的惬意时光。

“竹林大饭店”不仅仅是“寻味”之处，也是一个“回响”之所。以时间为轴，你在这里可以借由老手艺、老物件，寻觅渐行渐远的市井记忆；以空间为轴，当年建军路区域的商号被整合、复原到一栋楼内，游人食客很容易于行色匆匆间、擦肩而过时陷入一丝恍惚，忽然就想起那些年、那些事、那些人……

当然，“竹林”本身的创业故事也很悠远。最早的“竹林饭店”始建于1951年，当年盐城街上几家饭店的大厨合作开了一片称得上盐城餐饮界翘楚的店，取名“竹林”，据说因为是七人合伙，业内誉为“竹林七贤”。此后相当长一段时间，“竹林”代表着盐城餐饮业态的繁荣，其菜肴佳及火爆人气深植人心。直到20世纪九十年代，竹林饭店因城市发展旧址被扩建为“竹林商业城”。

2021年10月30日，“竹林大饭店”重出江湖，以其吃美食、品文化、听故事、留记忆、触情怀一站式体验，提供了盐城文化餐饮综合商业体的特色样本。开业两年“出圈”又出彩，营造了“美味盐城”“商业盐城”“人文盐城”相融交织的景象，成为盐城的文化地标、城市名片，“竹林大饭店”所在的建军路商圈获评全省首批现代服务业高质量发展集聚区。

人民大舞台的演出到了尾声，唱的是好妹妹乐队为“竹林”度身定做的单曲《竹林》：“岁岁都平安，时时常欢喜，兜兜转转归来时，却像从不曾离去……”在一切选择更丰富、摄取更方便的当下，我们品尝到的“做旧”与“焕新”，不知和儿时的味道有没有不同。

## ◎竹林大饭店的“大众小店”

**支奶奶虾糠馄饨:**这是最接近盐城市民记忆中街边馄饨的味道。走正门进，这家店位于一楼左手边，馄饨现点现下。汤底是虾糠熬的，馄饨皮薄馅大，紫菜和香菜点缀。咬上一口馄饨，肉质细嫩，再喝上一口馄饨汤，用一个词形容那就是“透鲜”！无论是外地来盐城旅游的朋友们，还是本地居民，一定要去这家馄饨店打卡。

**老街油炸社:**小时候最开心的事情，莫过于放学后在炸串摊点上两三串油炸，一路边走边吃回家。这家油炸店是许多盐城人的童年小店。不同于别家，老街油炸社的甜面酱调配咸淡适中，堪称油炸界的“天花板”。小店价格十分优惠，几十块钱就可以享受油乎乎的快乐。

**徐三妈凉粉:**凉粉香的嘞，许多盐城人就好这一口！徐三妈凉粉是一家已有三十多年的老店，是许多老盐城人的记忆。老板最拿手的招牌菜就是拌凉粉，她家的凉粉是老盐城的拌法，精髓就在于腐乳汁，再搭配上一点榨菜丁和香菜，入口细腻、爽滑，回味无穷。

**左师傅梅花糕:**是有小汤圆的梅花糕哎！位于竹林大饭店的左师傅家梅花糕频频被网友们打卡。他家只做两种口味的梅花糕，鲜肉和豆沙的。别看种类少，但回头客可是不少。梅花糕个头大，馅料足。豆沙入口绵密，鲜肉饱满大粒，咬上一口唇齿留香！在梅花糕最上面还撒有红枣、红绿丝和葡萄干，尝上一口香甜软糯。

**旺兵砂锅:**牛肉、豆泡、火腿、木耳等一众配料放入砂锅，在灶上烧煮一会儿，香气立刻扑鼻。在寒冷的冬天，来上这样一份热气腾腾的砂锅，那是最合适不过了。店里砂锅种类丰富，除了牛肉还有肥肠、排骨、牛杂等等。工作日的晚上或者周末，和朋友们在店里吃上一碗砂锅，看着老盐城的物件，童年往事跃然心头。

见习记者 万玉琴

## 风味江湖



一城一味

## 东台鱼汤面



面条细滑、汤白汁浓。张莉琳 摄

东台有句俗语“吃面不吃汤，骨里受大伤”，说的就是东台的传统小吃——鱼汤面。东台鱼汤面属于淮扬菜系，注重刀工，讲究火候，面条细滑、汤白汁浓，滴点成珠，每一根面条都充分吸收了汤汁的鲜美，令人回味无穷，难怪当地老百姓常说“吃一碗，想三年”。

东台鱼汤面最具特色的便是它的汤料，鱼汤的主要材料是鲫鱼，按照东台传统的制法必须选用野生鲫鱼、鳊鱼骨、猪骨等原料，熬制过程中不放佐料，全靠吊汤师傅的煸炒功夫。

别看一碗面端上桌简简单单，制作时可是需要三番入锅。将鲫鱼、鳊骨、猪大骨，在油锅中滚过一遍，锅中水烧开后，把它们投入水中，大火烧沸，待到汤色转白后用淘箩过清鱼渣，倒出的便是第一份鱼汤。再将熬过的全部鱼骨倒入铁锅，先用文火烘干，然后放油入锅，用小火把鱼骨煸透。这时加入开水，再度大火烧沸，过清鱼渣，成为第二份鱼汤。第二份汤熬好后，用同样的方法，把汤再熬制一遍，过一遍筛，再将鱼汤下锅，和着煸炒好的猪大骨、虾子、黄酒、葱姜等烧透。将鱼肉尽数化在汤中，使得汤成之后不分层不出油，香气扑鼻。经过专业的三煸三炒三滤工序，鱼骨都碎成了渣，使汤色乳白，口感鲜美细腻。

一碗鱼汤面的背后，也承载了一段历史。相传乾隆年间，东台有一家开面馆的老板，无意间在街上发现了一家新来的卖面条的小摊子，便去买了一碗。端在手上一看，只见面汤浓厚雪白。一会儿工夫，碗面上就结了一层薄膜。他尝了一口，又鲜又香，比自己店里的不知要强多少倍。老板心里一动，便向摊主细细盘问。原来，那摊主竟是来自皇宫的御厨。由于有一次没有把汤烧好，就被逐出了皇宫。无奈之下只能挑个小摊，四处流浪，聊以糊口。老板听说后，心想这竟然是一道御膳，怪不得如此美味可口。于是连忙将摊主请到店中，由他掌厨。从此，这店里的面条，全用的是那位御厨亲手调制的鱼汤，尝过的顾客赞不绝口。于是一传十，十传百，四乡八镇，远近闻名。“鱼汤面”就此成为东台享有盛名的特产。

鱼汤面食后不上火、不口干，营养丰富，是一道极好的养生膳食。民间常有“吃碗鱼汤面，赛过老寿星”之说。

记者 苏新辉



来看演出了



竹林大饭店里的“老巷子”



各类糖果



一排排面塑，栩栩如生



扫码看视频