

# 一碗锅盖面的“功夫”

□记者 苏新辉 文/图

“碗中天地宽,面里扭乾坤。”一碗面,是中国人饮食文化最常见的表达方式,是一座城最接地气的名片,是一些手艺人安身立命的根本,也是游子的悠悠乡愁,根植于烟火生活。人说镇江有三怪:“香醋摆不坏、肴肉不当菜、面锅里面煮锅盖。”锅盖面便是这三怪之一。在市区福裕路上,有一家福顺面馆,做的就是镇江锅盖面。

“面锅里面煮锅盖,先浇浇头再烫筷”是对锅盖面的高度概括。关于锅盖面的典故也有很多,其中最广为流传的是“乾隆和张嫂子伙面店的故事”。相传,乾隆下江南至镇江,身着便服,一路寻至名气最大的张嫂子伙面店。张嫂子慌忙招待,好不容易让客人吃上后,在厨房里听见客人连声说:“味道不错,味道不错,不烂不硬,喷香爽口!”没想到,乾隆一边说一边走进后厨,一声惊叫,说:“呀,你怎么将锅盖放在锅里煮起来了?”张嫂子这才发现,自己刚才手忙脚乱,竟将汤罐上的小锅盖错当成了大锅盖,搭到了锅里。乾隆光顾镇江伙面店连说两声味道不错的故事传开了,自此镇江的锅盖面声名大振。

如何做好一碗面?店主张娟有自己的“面经”。她总结成一句话“面香,料足,有肉有菜,浓中醇,醇中香。”说起来简单,但做到却不容易。锅盖面用的面条是



这种面条有小孔,卤汁易入味。

“跳面”,将揉好的面团放在面板上,光滑滑的粗毛竹横在面团上,竹竿的一端套在固定于案板上的铁圈里,跳面的人坐在毛竹上,单腿着地跳跃挤压,将面团压成薄薄的面皮,再用刀切成宽细均匀的面条,这种面条有小孔,卤汁易入味,吃在嘴里耐嚼有劲,味道独特。

大锅下面,锅里漂着杉木小锅盖煮面,四周透气但开水不外溢,煮出来的面条筋道,却又有着杉木淡淡的香味。对于汤,张娟也很费心思,“我家的汤是用镇江特供黄豆酱油熬制,加了桂皮、香叶、八角、野生菌菇、虾子等十几种材料,先猛火烧沸,后调至文火再熬上几个小时,很受食客们喜欢。”锅盖面的浇头五花八门,或现烫或卤制或爆炒,张娟准备了近二十种,其中镇江特色的肴肉就颇受大家欢迎。

店开了七八年,张娟做的锅

盖面得到了越来越多人的喜爱,她始终怀揣着对美食的热爱,向顾客寻求建议,研究各种浇头、汤料,用一碗用心做出的面,熨帖着食客的心。

## >>>弹幕评价

**①桃子冰乌龙:**盐城老店之福顺面馆,还是那个味道,红汤爱好者可以来试试!面很好吃带点嚼劲,猪油很香,香肠量很多!

**开心就好:**以前上班的时候和同事经常去,基本两三天就会去一次,真的是百吃不厌,环境、服务都很好!

**管不住自己的嘴:**点的腰花面加一个素鸡,汤头不错,微甜,腰花也不少。重点是素鸡,比较有弹性而不是那种烂烂的。



## 苗香鸡块



鲜美的苗香鸡块。

都说盐城美食众多,我却独爱那一口鲜美的苗香鸡块。苗香鸡块摊位坐落在市区大庆路雅家乐超市旁,开业有二十几年了,是许多人的童年回忆。

摊位不大,店主一家三人在经营着,每回下班时总是看见摊位前排着长长的队伍,说明这家鸡块好吃。再说那鸡块色泽金黄,外酥里嫩,香气四溢,让人垂涎欲滴。每当夜幕降临,华灯初上,我总会想起那特殊的香味,仿佛又回到了那个温馨的夜晚。

记得有个夏日的傍晚,我独自一人街边的夜市闲逛。夜市的喧嚣声、烤肉串的烟熏味和摊位上的热闹场景让我感受到了生活的气息。就在这个时候,一股香气扑面而来,我不由自主循着香气走去。只见一个摊位前围满了食客,大家都在品尝着那金黄诱人的苗香鸡块。我忍不住买了一份,一口咬下去,鸡肉鲜嫩多汁,香料的的味道恰到好处,让我陶醉其中。

苗香鸡块以其独特的制作工艺和鲜美的口感而闻名,制作过程非常讲究,选用上好的鸡肉,配以多种佐料,经过多道工序精心烹制而成。店主会把新鲜的鸡肉切成大小均匀的块状,再放入锅中烹制,炸至金黄酥脆时,香气便扑鼻而来,烹制熟透后用特制的调料还要再拌制一番。每当鸡肉在锅中翻腾时,那诱人的香味就会弥漫整个巷道。咬一口下去,肉质鲜嫩,外皮酥脆,香气四溢,顿时心生满足。

在我看来,苗香鸡块让我们感受到了美食背后的故事和情感,也让我们更加珍惜这些美好的时光。在这个快节奏、高压力的社会中,我们不妨放慢脚步,品尝一道美味,感受那份来自心底的温暖和美好。

美食不仅仅是为了满足口腹之欲,更是为了传递情感和文化。愿每一个热爱美食的人都能在品尝美食的过程中感受到生活的美好和幸福。

熊杰 文/图



锅盖面的浇头五花八门。