

商氏卤味 演绎时光深处的醇香

□ 熊杰



每一份卤菜都是摊主亲自卤制的。记者 王咏 摄



红色卤菜车,格外显眼。记者 王咏 摄

卤菜,一道美味佳肴,历史悠久,它以其独特的口味,深受广大盐城食客的喜爱。今天,让我们一起走进卤菜的世界,品尝它的滋味。

傍晚时分,在盐城市区鹿鸣路与宝兴路交叉口东南角,有辆红色卤菜车格外显眼,名叫商氏卤味。夕阳洒在红色卤菜车上,金黄的光线映照出摊主忙碌的身影,摊主用他的手艺和热情,迎接每一位光顾的食客。

摊主名叫商士平,只见他熟练地切着卤菜,那刀光闪动间,仿佛在诉说着一段古老的故事。他的笑容如同初升的太阳,温暖而明亮。

摊位上的卤菜种类繁多,有鲜嫩的猪头肉、猪耳朵、口条、猪蹄,还有脆爽的鸭脖、醇香的卤牛肉、夫妻肺片……每一道菜都经过精心制作,独特的味道让人回味。商士平深知食材的重要性,坚持选用最新鲜的食材,用心腌制,用心烹饪。他的卤菜,不仅仅是一种食物,更是一种情感的寄托,一种生活的态度。

这辆红色卤菜车前总是人来人往,有老者品尝着卤菜,露出满足的笑容;还有路过的行人,驻足欣赏制作手艺,感受那份淳朴的热情。每当此时,商士平的眼中都会闪烁着满足的光芒,他知道,他的卤菜已经打动了大家的心。

每一份卤菜都是摊主亲自卤制的。卤菜的制作过程繁琐且讲究。首先,精选上等食材,包括猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉等,经过精心挑选和清洗,确保食材的新鲜和卫生。接着,将各种食材

放入特制的卤水中,小火慢炖,让卤水渗透到食材中,充分汲取其鲜美滋味。在这个过程中,时间的把握和火候的掌控尤为重要,稍有不慎,就会影响卤菜的品质。

品尝商氏卤菜,是一种独特的享受。端起卤菜,浓郁的香味扑鼻而来,让人垂涎欲滴。轻轻夹起一片猪头肉,肉质鲜嫩多汁,入口即化。而那卤水的独特风味,更是让人难以忘怀。这其中,既有香料的独特味道,又有食材本身的鲜美,再加上时间的沉淀和火候的掌控,才能成就一道美味的卤菜。

让我们再回到卤菜的制作过程,那看似简单的步骤,却蕴含着无尽的智慧和匠心。从选材到烹饪,从调味到收汁,每一步都需精心把控。而这种对美食的热爱和追求,正是我们中华民族优秀传统文化的体现。

夜幕降临,华灯初上。摊位上的卤菜逐渐卖完,商士平收拾工具,准备打烊。然而,当最后一缕炊烟消散在夜空中,他又会拿出一些卤菜,送给那些需要帮助的人。他说:“人生就像这碗卤菜,酸甜苦辣都尝过,才能真正懂得生活的滋味。”他的话语朴实真挚,让人动容。

正如生活就像一碗卤菜,酸甜苦辣皆有,只要用心去品味,就能发现其中的美好和感动。

风味江湖



大纵湖醉蟹



大纵湖醉蟹,这道美食融合了水乡特色和经典烹饪手法。它用风味述说着盐城的历史,以滋味展现出江南水乡的风情。若你有机会踏足盐城,一定要尝尝这款地道佳肴,体验那独一无二的味觉冒险。

大纵湖,这片景色迷人的淡水湖泊,湖水清澈,环境宜人,为大纵湖的蟹类繁衍提供了无与伦比的环境。此地的蟹只只肥硕,背部青翠,肚腹洁白,黄毛金钩,显得威风凛凛。正是这些品质上乘的螃蟹,奠定了大纵湖醉蟹美味的基础。

制作大纵湖醉蟹,既要选材严谨,也考验厨艺的精湛。首要之务,是挑选大纵湖出产的健壮淡水活蟹。这些蟹体格健壮,蟹黄丰富,是醉蟹制作的上乘之选。经过细致清洗后的蟹,去除了所有污垢。随后加入醉制的关键调料,诸如盐城曲酒、米酒、淮盐、花椒以及八角等。这些调料共同塑造了醉蟹独有的风味。精确调配的醉蟹汁是关键,其中酒类的选择和比例对醉蟹的口感影响最大。蟹在醉蟹汁中浸泡,期间需定时翻动,确保每只都能均匀吸收调料的精髓。

经过一段时间的腌制,大纵湖醉蟹便完成了它的精彩变身。此刻的醉蟹,外表宛如活蟹,蟹壳闪烁着诱人的光泽,散发着浓烈的酒香和调料的馥郁。当你打开蟹壳,露出那饱满的蟹黄和细嫩的蟹肉时,一股鲜香扑面而来,引人垂涎。

品尝大纵湖醉蟹,是一场味觉的狂欢。蟹肉细腻,酒香弥漫,咸中带甜,口感多变。每一口都能领略到水乡盐城的特有味道和烹饪技艺的精华。

除了美味,大纵湖醉蟹还富含营养价值。螃蟹含有丰富的蛋白质和微量元素,对身体有很好的滋养效果。而腌制过程中加入的曲酒、米酒等,不仅增加了风味,还具有一定的健康益处。

如今,大纵湖醉蟹的美名已传遍四方,受到众多美食爱好者追捧。其独特口感和深厚文化内涵,在各类美食节和展览中大放异彩。许多游客纷至沓来,只为品尝这道传统佳肴。

记者 王咏

一城一滋味