

老四川香辣馆

体验海边的川味

□于庆妩



▲ 麻辣鲜香的沸腾鱼
香气扑鼻 于庆妩 摄

► 独特的干锅三宝
于庆妩 摄

风味江湖



大海的咸香与四川的火辣完美结合 于庆妩 摄

射阳县黄沙港镇,这个户籍人口不过1.9万、常住人口却接近5万的小镇,以其独特的地理位置和丰富的渔业资源,成为国家中心渔港之一。这里吸引着五湖四海的人们前来安家落户,也带来了各自家乡的美食文化。在这片充满活力的土地上,老四川香辣馆以其独特的地道川菜和火爆的人气,成为当地一道亮丽的风景线。

老四川香辣馆坐落在海滨路最热闹的菜场附近,人流量极大。经营这家饭店的是一对来自四川的夫妻,他们用自己的勤劳和智慧,将四川的麻辣味道带到了这个海滨小镇。老板娘热情如火,举手投足间尽显川妹子的豪爽。每当有食客光临,她总是笑眯眯地迎上去,用她那独特的四川口音热情地招呼着。而丈夫则在厨房内挥汗如雨,用精湛的厨艺烹饪出一道道色香味俱佳的菜肴。

川菜,以其独特的麻辣味道和丰富的烹饪技巧而著称。其原料以四川境内的山珍、水产、蔬果为主,调辅料则以川糖、花椒、辣椒及豆瓣、腐乳等为主。川菜烹饪技法多样,包括煎、炒、油淋、酥炸等40余种。口味方面,麻辣、鱼香、怪味等是其突出的特点。在老四川香辣馆,你可以品尝到地道的四川美食。

当川菜遇到黄沙港,便是一场美食与文化的完美融合。在这里,你可以品尝到一道独特的干锅三宝。这道菜选取牛蛙、鱿鱼、鲜虾这三种当地新鲜食材,辅以标志性的“三椒”,让黄沙港的食客们在品尝中体会到大海的咸香与四川的火辣。这道菜将黄沙港的海鲜文化与四川的麻辣味道,巧妙地

融合在一起。

在黄沙港打拼的外地人大多从事出海作业,他们面对喜怒无常的大海,经历了无数艰辛与挑战。无尽的波浪让船员们在海上食不知味,夜不能寐。然而,每当满载而归时,他们心中最挂念的便是上岸后能立刻吃上一顿好饭。老四川香辣馆成了他们最理想的选择。在这里,他们可以品尝到家乡的味道,感受到家的温暖。一口香辣的川菜下肚,立刻将还在海上飘摇的魂魄勾了回来。三五好友围坐一桌,推杯换盏间既过了嘴瘾又解了体乏,为下次出海积蓄了力量。

出海意味着风险与挑战,但更代表着希望与梦想。在黄沙港这个充满机遇与挑战的地方,每个人都在为了生活而努力拼搏着。他们用自己的汗水和智慧创造着美好的未来。而老四川香辣馆则成为他们心灵的港湾和味蕾的归宿。在这里品尝到的不仅仅是一道道美食,更是一份份对生活的热爱与对未来的期待。

老四川香辣馆的成功不仅仅在于其独特的川菜味道和优质的服务,更在于它成为黄沙港人生活中的一部分。它见证了黄沙港人的坚韧与乐观,也成为这个海滨小镇一道独特的风景线。在这里,你可以品尝到舌尖上的四川味道,也可以感受到海边的独特风情。老四川香辣馆以其独特的魅力吸引着无数的食客前来品尝,成为黄沙港美食文化的名片之一。



盐都草莓



草莓散发着浓郁的水果芳香
记者 苏新辉 摄

盐都区于20世纪90年代末引进草莓栽培,迄今已有20多年的种植历史。全区目前草莓种植面积1.3万亩,年产值超10亿元。这片草莓种植园,如同一片绿意盎然的海洋,波涛汹涌地翻滚着生机与希望,为农民们铺就了一条通往富裕的大道。

盐都草莓品种繁多,每一款都独具特色。从经典的红颜、宁玉、香蜜、章姬,再到新潮的“盐莓一号”“圣诞红”“白雪公主”等,将草莓的美味与观赏性提升到了一个新的高度。值得一提的是,与江苏省农科院合作培育的新品种“盐莓一号”,在外观、口感、产量、抗病性等多方面表现优异,深受市场好评。

这些草莓品质优良并非偶然。盐都加快推广农业物联网、智能温室栽培、高架无土栽培、水肥一体化等新技术、新模式。全区草莓超大日光温室棚、连栋智能温控棚等高档设施占比达30%,建成15个草莓物联网技术应用示范基地。区、镇两级财政大力支持设施草莓等高效园艺产业发展,潘黄都市农业产业园、郭猛休闲农业产业园、秦南健康养生产产业园3个以草莓为主导产业的园区创成盐城市级现代农业园区。多管齐下,使得盐都草莓在激烈的市场竞争中始终保持着领先地位。

“盐都草莓”见证了盐都区农业的蓬勃发展和转型升级,也记录了当地农民们辛勤耕耘和不懈奋斗的历程。如今,“盐都草莓”的知名度和影响力逐步提升——2018年“盐都草莓”成功注册国家地理标志证明商标;2023年全国草莓擂台赛上,“盐都草莓”斩获6金3银……2021年5月4日,盐都赢得2025年第十届世界草莓大会举办权,这是我国继2012年在北京昌平举办第七届世界草莓大会后,又一次获得世界草莓大会举办权。届时,大会将全方位展示和引进国内外草莓种植科技、产品和装备,推动盐都草莓新品种、新技术、新装备的研发和应用,进一步提升盐都草莓产业的品质和层次,让“盐都草莓”奔向世界大舞台。

记者 苏新辉