



■ 本报记者 颜靖尧

对很多人来说,认识一座城市是从品味当地美食开始的,“地标美食”是城市品牌最直接的文化表现。日前,宿迁发布了首届“宿有千味”·宿迁地标美食分类名录,20类热菜、10类冷菜、10类点心入选。

宿迁霸王蟹、宿迁瓦块鱼、宿迁软兜干丝、宿迁酱豆炒鸡蛋……这些广大市民最熟悉不过的菜品成为我市美食中的“新地标”,它们为何能一次又一次征服大家的味蕾?连日来,记者走访多地,感受到了大家心中宿迁饮食文化的独特魅力。

宿迁发布“地标美食” 每一道都不可辜负!



这是属于宿迁的“烟火气”

在市湖滨新区,有一家名为九舟渔府的饭店,这家饭店擅长制作正宗骆马湖船菜。其中,饭店的招牌菜鱼头饺子最受食客喜爱,是必点菜品之一,鱼头饺子的制作技艺还被收入宿迁市市级非物质文化遗产保护名录。

饭店老板介绍,地道的鱼头饺子,做起来很讲究,鱼头熬汤、鱼肉拌馅、制作饺皮等,全都是手工操作,厨师必须用心拿捏分寸,才能恰到好处。

“鱼头饺子入选‘地标美食’,

实至名归!饺子怎么也吃不够,汤也是越喝越馋!”每天,在九舟渔府,都有大量食客为一锅热气腾腾的鱼头饺子远道而来,食客陈闯为鱼头饺子获得新称号而祝贺。

“花椒肉出锅喽!”在市区南菜市附近的一家饭店,厨师李正手上的锅发出一阵“噼里啪啦”的响声,一道宿迁花椒肉就差不多做好了,空气中弥漫着浓郁的肉香,让食客都有些等不及了。宿迁花椒肉一直都是宿迁酒席上的一道主打“硬菜”,寻常的日子里也很受欢迎。

花椒肉上桌,不少食客的习惯是先让它在桌上转一圈,一人夹上一片,人人有份才是待客之道,这也是一种“仪式感”。“碰上花椒肉,减肥必须先暂停!这是对美食的尊重。”食客刘先生夹起一片花椒肉笑着说。

最食人间烟火色,且以美食慰风尘。在宿城区王官集镇,瓦块鱼这道菜,给众多美食爱好者留下深刻印象。宿迁瓦块鱼鱼汤热辣、鱼肉白嫩、香酥爽口,品尝完可口的鱼肉,用瓦块鱼鱼汤泡米饭,更是

让人直呼惊艳。“宿迁瓦块鱼很有代表性,老人、孩子都爱吃,用鱼汤泡米饭,我一顿能多吃两碗米饭!”家住王官集镇的居民崔女士为家乡的美食感到骄傲。

走访中,不少市民表示,首届“宿有千味”·宿迁地标美食分类名录和他们预计的基本一致,每道菜都是宿迁人心中的“宿迁味道”,每道菜都是独具宿迁特色的“硬菜”。

人间烟火气,寻味饭菜香。希望“地标美食”能让更多人品尝到,从而了解、爱上宿迁这座城市。

链接

首届“宿有千味”·宿迁地标美食分类名录

热菜类(共20类)

宿迁霸王蟹、宿迁瓦块鱼、宿迁猪头肉、宿迁软兜干丝、宿迁酱豆炒鸡蛋、宿迁干煸绿豆棋、宿迁活鱼锅贴、宿迁煎饼卷千味、宿迁花椒肉、宿迁银鱼羹、宿迁膘鸡、宿迁小鱼炖豆腐、宿迁酥肉饼、宿迁扣肉、宿迁鱼丸、宿迁烧小鸡、宿迁鱼头饺子、宿迁龙虾、宿迁狮子头、宿迁羊肉。

冷菜类(共10类)

宿迁山楂糕、宿迁盐水老鹅、宿迁黄瓜调(拌)皮子、宿迁熏肉、宿迁香菜花生、宿迁酱牛肉、宿迁鸡丝辣皮、宿迁生搅瓜、宿迁香椿拌豆腐、宿迁卤鸡。

点心类(共10类)

宿迁贡酥、宿迁“朝牌”、宿迁车轮饼、宿迁摊煎饼、宿迁豆腐卷、宿迁手工春卷、宿迁穿城大饼、宿迁煎包子、宿迁杂粮稀饭、宿迁六合饼。

宿迁的美食传承飘香

美食能代表一座城市的历史文化、风土人情、民风民俗,宿迁从不缺乏美食,“地标美食”更是内涵丰富。

车轮饼,是宿迁人喜欢的传统美食。关于宿迁车轮饼的历史,坊间传说很多。传说乾隆皇帝下江南经过宿迁时就吃过,对它赞不绝口。

如今,在我市仍有许多人传承着这门手艺,他们制作的车轮饼常常供不应求。“车轮饼是我们宿迁

的传统美食,一直都很受欢迎,只要手艺好,客源不用愁!”在宿城区埠子镇,车轮饼店随处可见,店主有的年轻,也有的已经两鬓花白。

30多岁的王先生告诉记者,他从父亲那儿学会了制作车轮饼,在前年接管了父亲的铺子,车轮饼寓意是圆满幸福,在过年时,是不少人家中必不可少的美食,他会坚持做下去,让更多人品尝到宿迁美食。

沭阳县也有一道美食由来已

久,那就是钱集老鹅。相传,清康熙年间,有一奉政大夫姓钱名徽,在六塘河畔发起兴集,故名钱集。当年,集市贸易十分繁荣,人流涌动,货物往来不绝,故有“水旱码头钱家集”之说。人们聚集在这里,既为了贸易,也垂涎于这里的美味。其中,当属钱集老鹅最为有名。在沭阳县钱集镇,当地的“范二老鹅”已被列入宿迁市市级非物质文化遗产名录。节日期间,若不早早预订,

想买只老鹅可不容易。如今在宿迁,无论是宴请宾客,还是家庭聚餐,盐水老鹅都是一道招牌菜。

对于很多人来说,家乡的美食不仅味道好,美味里还保留着一份难以忘怀的乡愁。宿迁酥肉饼、宿迁膘鸡、宿迁熏肉、宿迁猪头肉……宿迁的“非遗”美食众多,许多老字号美食手艺也得到传承,开辟起“新赛道”,“地标美食”的“香味”还在延续……

他们用心做好“宿迁味道”

首届“宿有千味”·宿迁地标美食分类名录备受关注的同时,宿迁还发布了宿迁地标美食名店,宿迁国际饭店有限公司入选其中。

在从业者的心中,“宿迁味道”是怎样的?他们又是如何烹饪自己的拿手好菜的?

“提到‘宿迁味道’,那就不得不提宿迁霸王蟹,好水养好蟹,霸王蟹个头大、品质好,烹饪方式有很多,蟹黄干丝、蟹黄豆腐羹、豆米丝瓜六月黄……我们有几十种以

霸王蟹为食材的菜品,深受食客青睐。”国际饭店厨师长张杰说,霸王蟹本身就非常鲜美,简单蒸煮便能保留霸王蟹的原味,在不需要调料的情况下,口感已是绝佳。创新菜品也各有特色,蟹味上桌百味淡,宿迁霸王蟹从来不会让人失望。

近年来,宿迁霸王蟹火热“出圈”,对每只霸王蟹,厨师都不会“轻怠”。霸王蟹上桌,打开它的外壳,似玉的蟹脂,鲜甜的蟹肉,香糯的蟹黄……惊艳了来自各地的食客。

美食不仅存在于比较高档的餐饮场所,沿着宿迁街头走一圈,就能看到许多酱豆炒鸡蛋店铺。

在宿迁,酱豆和鸡蛋可是绝配。在市区楚街的一家早餐店,厨师先把鸡蛋打散备用,然后起锅烧油,加入青椒末、葱段、酱豆炒香,倒入鸡蛋大火快速翻炒后起锅装盘,一道宿迁酱豆炒鸡蛋一气呵成。鸡蛋与酱豆融合后的香味更加浓郁,只是闻着就让人食欲大增。

“我做酱豆炒鸡蛋已经快20年了,可以说这道菜占据了宿迁人早餐的‘半壁江山’。酱豆炒鸡蛋能获得如此高的评价,我感到很开心,我们也会用心做好每道菜,让食客满意。”店主张女士说。

在宿迁的餐饮店,几乎每位厨师都会做那么几道拿手的“地标美食”,他们对美食有自己的理解,在传承中创新、在创新中传承,对待“地标美食”,他们是认真的,这样的“宿迁味道”才能香飘四方。

