

寻味街巷,探访通城“隐秘”的美食—— 记忆中的味道藏在这些小店里

小巷深深,韵味悠悠。一些充满人间烟火气的美食小店,慰藉着热爱生活的人们。连日来,记者走进这些藏在都市狭窄巷弄里的小店,揭开这些“美食盲盒”的隐秘“配方”。



▲炒饭专家店面



▲晓宝面馆“龙虎斗”

◀寺街臭豆腐

崇川潮汐车位 总量已近九千

晚报讯 昨天,记者从崇川区城管局车辆秩序科了解到,今年以来,全区“潮汐车位”新增12个点位、1162个车位,全区“潮汐车位”总量已达8961个,共有172个点位。

去年9月份以来,崇川区统筹周边资源,推进“潮汐式”共享停车。据介绍,今年释放的1162个停车位资源,分别位于段家坝菜市场、东星灯饰城、濠南路水脉堂、医药大厦、江海名苑、裕景苑二期、姚港路31号、玖玖广场、金科物业、永兴街道社区卫生服务中心、虹桥夜市和COCOSPACE南通创新中心,还将共享停车资源接入“智泊南通”小程序,精准找寻停车场信息,方便居民线上操作和后续管理。

据了解,当前区城管局及属地街道社区根据堵点乱点情况,还在积极寻找洽谈合适点位。计划下一阶段再释放三到四个点位的停车资源。分别是任港路待启用的停车楼,可实行潮汐优惠停;崇法广场等待停车场改造完成可投入使用;凤凰广场社区正在对接之中;红星家居停车场正在对接夜间潮汐三元停。

记者司占伟

中国书协新会员名单公示 如皋两教师入选

晚报讯 中国书法家协会6日公示了2023年度拟入会的271人名单,江苏有16人入选。值得一提的是,来自如皋市教育系统的冒炳国、冒小阳榜上有名,两人均因书法教育业绩突出入选。据悉,两人也是南通地区仅有的两名拟入会者。

冒炳国,男,今年57岁,任职于如皋市教师发展中心,今年初公布的“2023年度中国书协新会员申报信息公示”介绍他的成就:行书作品在2020“中国书法年展”全国书法作品展中入展,并进入综合评审前101名,具备加入中国书法家协会的条件之一。担任书法教学和书法社团辅导工作共21年,中学高级教师职称。主编《中小学书法课堂书写指导手册》由江苏凤凰美术出版社出版(主讲硬笔和软笔行书共18册);主讲校本电子教材《如皋市实验初中硬笔书法教程》(共8集,每集30分钟)。

冒小阳,男,今年53岁,现系如皋市实验小学副校长。公示信息显示:2013年,其作品入展第七届全国新人新作展。另外,冒小阳从事书法教育教学工作迄今33年,拥有中学高级教师职称。

记者高阳

小巷悄然蕴藏记忆里的味道

“我是刷小红书刷到这家‘宝藏小店’的,刷到后就赶紧收藏了,忙中偷闲来打卡。”市区易家桥菜市场附近的一家“正宗川味麻辣烫”店内,许女士一边拿着手机对美食拍照,一边对记者说。

这家沿街而设、乍看不显眼的小店面积不大,门头“通城老店,味道不变”八个字却让人印象深刻。

麻辣烫在南通很常见。那么,这家店吸睛之处何在?原来,这里的汤底只有一种,食客可自主选择辣度和配以葱蒜。

“这家店的汤底是私家秘制,堪称一绝。一些连锁的麻辣烫店,用的是预

制的汤包,缺少灵魂,这家店不走寻常路,自研精制汤料,独特的味道让人回味无穷。”许女士为此很是感慨,若不是在网上刷到这家店,很难有机会再尝到记忆中“曾经的味道”。

对于工薪阶层来说,没有什么比一碗香喷喷的炒饭更能让人“被治愈”的了。根据大众点评推荐的美食榜单,位于市区姚港路东侧马路边的“炒饭专家”也是“排队王”。

店堂面积不大,装潢却显得十分温馨。后厨和用餐区相距不远,通过扇形小窗口相连接。窗口上,挂着服务员用来核对每桌菜品的小白板。坐在店内,能清楚听见“大厨”颠着铁锅上下翻炒

的声音。“偷得浮生半日闲。”一众食客静坐闲聊,静候佳肴从窗口递出。

“他家经典的牛肉炒饭全是大块牛肉粒,口味一流。其他炒菜口味也不差,食材新鲜,现点现制,人均花四五十元就能吃得很饱!”经常和朋友在此聚会的张先生说,自己刚参加工作不久,这种小店是他用餐的首选。

一个模糊的定位,一个不显眼的门头,略有些紧凑的空间,不太充足的人手……越来越多栖身于后巷里弄的“网红餐馆”走进大众视野,成为热门打卡地。新鲜、独特、温馨,薄利多销,相对于大型餐饮企业,它们有自己的一方天地。

深巷也藏不住的浓浓本土味

记者一路跟着导航的指引,拐进一条挂着“财茂园”标牌的巷子里,一眼就看到这家在网上小有名气的“晓宝面馆”。

路边铁皮棚的隔间,就是这家网红店的“厨房”。大锅内阵阵热气弥漫翻滚,店内墙上的一块牌子上手写着菜单和价目表,可能是因为生意太好,屋内桌椅不得不沿街而设。

“还是老样子!”上午10点多,姚大哥像往常一样来到这里。姚大哥所说的“老样子”是一碗小馄饨加一碗拌面,

俗称“龙虎斗”。像这样的搭配,他一周会吃上四到五次。“吃惯了!”姚大哥道出了对这里的偏爱。

“要了解一个地方的特色就得先从当地的美食开始。”在市区一家国企工作的旅游达人顾女士认为,这些店铺的特点是:在当地一般经营了很多年,并不是突然被“炒热”的网红店,本地人通常和这些店有着不解之缘,外地人则可以从洞悉当地的风土人情和饮食习惯。

作为南通的“老网红”寺街臭豆腐,

不仅是本地人的“心头好”,更是不少外地游客来通的“必吃”。

走在寺街小巷里,独特的“臭味”迎面而来。这个位于弄堂中的小摊子,经过了一代代本地人用味蕾“投票”,在烟火气中赚足了人气。

“吃的不仅是味道,还有情怀。”对于本地人来说,熟悉的味道串联起来的是无数段平行时空的回忆。而外地游客漫步在市区悠久的历史街区,可从斑驳的白墙黛瓦中体悟历史印记、感受这座城市的柔软一隅。

大家共同守护通城的烟火气

随着城市文旅活动的推广、社交平台探店风气的盛行,蕴含街头烟火气的宝藏小店,越来越多地显露在大众视野里,从小众走向了大众。

随着流量的涌入,给这些小店有限的用餐环境与手工制作的特点带来不小的挑战。对此,部分经营者也在积极主动求变,将店面扩张或者搬迁,提升消费者的用餐环境,但对价格和口味却多了一层考验。也有人认为,

街巷里“破旧”的风格更能体现出烟火气的“本味”。

南通市饭店与餐饮业商会秘书长顾建华认为:“街头烟火气不仅体现了一座城市的生活气息,也关系着一部分人的生命财产安全。”

顾建华提醒从业人员,食品安全无小事,要经营好街巷美食小吃,经营者首先要保证消费者舌尖上的安全。小店要避免街边占道经营,不占用公

共资源,堵塞消防通道,妨碍交通。消防安全不可忘,经营者要注意使用燃气安全,对街头小吃、餐饮店铺的燃气进行自查自纠,不让街头烟火气成为燃气头等安全隐患。不要将垃圾倾倒在马路上,不乱倒垃圾污水,不乱排油烟。

“希望大家齐心协力,共同守护通城的烟火气。”顾建华最后强调。

本报记者奚柯柯