

南海炸串:23年坚守,不变的味蕾记忆

□ 记者 杨晓莉

世间万物,唯有美食不可辜负。炸串,街头必不可少的小吃,任何食物裹上“油炸”的外衣,再搭配些甜辣酱料,都能变成直击灵魂的美味。位于我市南海路的南海炸串店,是一家经营了23年的老店,这么多年,凭借着独特的味道,引来了络绎不绝的食客,成为不少高邮人心中必不可少的情怀美食。

20日下午2时许,记者来到南海炸串店,尽管时候尚早,但店内已陆续迎来顾客。店老板周连红、郑朝玲是一对姑嫂,她们一个忙着将顾客选的串串放入油锅里炸,一个忙着按照顾客需求给炸好的串串刷酱,周连红的儿媳庄美云也来店里帮忙“打下手”,三人各司其职,忙得不亦乐乎。

吸引顾客的独特味道,是周连红、郑朝玲姑嫂自创,且在二十多年经营里,为满足顾客口味不断改进而来的。2001年,35岁的周连红因要照顾公婆以及祖父、祖母,无法外出工作,居住在附近的小姑子郑朝玲也失业在家,为了生计,姑嫂俩一商量,决定开个炸串店。“所谓的炸串店,就是在家门口支个小摊,投资小,也没有风险。”周连红说,时隔久远,已忘记具体开店时间,只记得是当年8月份,当时周边已有2家炸串摊点,3个摊点相隔不远,竞争大,开店后有段时间,每天光顾的客人并不多,有时一天只能卖个几十元,赚不了什么钱。

“哪怕只赚10元钱,也比闲在家里没有收入强。”生意不好时,心态平和的姑嫂俩并没有放弃,而是每天琢磨着如何让自家的炸

串吸引客人。周连红告诉记者,每次有客人来,她们都会主动询问炸串是老了、嫩了,还是甜了、咸了,再按照大众口味不断地调整。久而久之,来光顾的客人越来越多,络绎不绝。

干净卫生、食材新鲜是炸串好吃的硬道理。周连红、郑朝玲就是抓住了这两点,“熬”走了周边2家炸串店,生意越做越红火,成为不少高邮人吃炸串的首选。

干净是顾客对南海炸串店的第一印象。走进店内,记者看见,炸串店虽然只有10多平方米,但非常整洁,地面、墙面看不见一点油污。一张长形桌的柜台,占去了店内一半空间,上面各种串串码放得整整齐齐,一眼望去荤素兼有,藕片、花菜、年糕、鸡骨头、香酥鸡……足足有近30个品种。

一边吃一边等,接二连三不停歇,是很多顾客们吃炸串的“黄金法则”。“炸串就要趁热吃。南海炸串,我从小学就开始吃了,现在我都结婚有孩子了,一有时间还会来吃。”顾客贾先生告诉记者。

不只是贾先生,光顾炸串店的大多是老顾客,他们一边吃着刚炸好的串串,一边指着柜台,让老板再炸其它品种的串串。“吃来吃去,还是南海炸串最合我的口味,食材干净又新鲜,她家特制的酱汁,也非常好吃,搭配在一起,每一口都是满满的幸福满足感。”不少顾客边吃边说。

在现场,记者也品尝起来。三到四个豆皮结成一串,大小刚好一口一个,原本劲道的豆皮经过高温的洗礼变得酥软,一口下去,豆皮的清香夹杂着酱汁的鲜辣,好吃极了;素鸡被切成一片一片,薄薄的素鸡被油炸后,外表焦黄,吃起来口感脆脆的,再嚼两口,韧劲十足;刚出油锅的鸡翅还在滋滋作响,独具风味的酱油顺着切好的刀口渗入到鸡翅内,加上五香粉、孜然等蘸料的润色,令人垂涎三尺;青椒、土豆、金针菇、蘑菇、里脊肉……每一样都是顾客热捧的炸串,每一样都会让你品尝到好吃的味道。

除了味道好,食材新鲜、价格实惠也是南海炸串生意火爆的主要原因。“你看这些炸串,很多品种都不是成品,而是购买新鲜食材回来,自己手工制作而成,费时费力。像鸡翅、鸡骨头这些荤的串串,都是每天一大早去菜场买来食材,回来处理后一根根地串起来,不说味道怎么样,一尝就知道是新鲜的肉。”周连红说,除了荤的,素的串串也是如此,像素鸡,先将百叶捆扎起来,放入锅里烧,冷却后一块块切下来,再一根根地串起来,裹上面粉炸,前后至少花费两三个小时。为此,自己



和小姑子每天凌晨四点多钟就去菜场购买食材,回来后清洗、切块、穿串,一整套忙下来,往往要到下午1点多钟,正好开门迎客,客人们吃到的都是最新鲜的食材。

虽然手工制作食材既费时又费力,但姑嫂俩并没有在价格上做文章,而是一以贯之地以实惠的价格取胜。记者了解到,炸串里荤的串串两三元一串,素的一两元一串,食客们挑选上一盘,也就二三十元,好吃解馋又不贵。“现在油价涨,肉也涨价,不过我家炸串很少涨价,毕竟大家就是吃个物美价廉。”说着,周连红拎起一桶食用油往油锅里到了一大半。“像这样5升一桶的油,店里一天至少要用两桶。”

傍晚来临,正值下班、放学高峰期,炸串店也迎来一天最忙碌的时候,店内的客人忙着挑选,店外排起了长长的队伍。此时,周连红姑嫂俩已顾不上和客人闲聊,将注意力全部放在了炸串上,时不时地将油锅中的串串捞出查看,熟练地滤油刷酱,为的就是让等待的一拨拨客人能够早点吃上。“她家店开了23年,我们就吃了23年。”很多老顾客小时候在附近上学时就爱来店里吃串,时过境迁,从前贪吃的孩子早已长大成人,如今又带着自己的爱人和小孩前来分享这份美味。

“好吃”已经难以形容老顾客们对南海炸串的感情。开了23年的南海炸串店陪伴着一波又一波的客人从天真到懂事,从青涩到

成熟。带着孩子来吃炸串的张女士回忆,对于学生时代的她来说,放学路上香喷喷的南海炸串是无法拒绝的诱惑,这么多年,依旧是原来的味道,是儿时的记忆,让人安心。

记者采访中了解到,南海炸串店经营的第7个年头,刚刚40出头的周连红遭受了巨大的打击,丈夫因病早逝,家里失去了顶梁柱。这么多年,周连红在小姑子郑朝玲的陪伴和帮助下,靠着炸串店撑起了这个家,供儿子读书,帮儿子买房,支持儿子娶妻生子。“23年来,除了春节休息几天外,每天都是早早起床,忙碌到深夜才能休息。”周连红说,勤劳致富,虽然辛苦,但付出都会有回报。如今,年近6旬的她一边享受着含饴弄孙的天伦之乐,一边忙着炸串店的生意,儿媳庄美云也加入进来,并将炸串店加入到美团外卖平台,借助电商平台提高销售额。

“炸串店生意红火,每天销售额都在千元以上,节假日甚至更多,比上班收入要强。只要身体允许,我们会将炸串店一直开下去,用自己的双手创造更加美好幸福的生活。”周连红笑着说。

寻访高邮美食
追忆家乡味道

【致敬闪闪发光的你】请查收高邮市二院变美秘籍——光子嫩肤

光子嫩肤祛斑原理

光子嫩肤是利用特定波长的强脉冲光对皮肤进行照射,通过光的热效应来刺激胶原蛋白的增生,从而达到去皱、祛斑和嫩肤的效果。强脉冲光嫩肤的优点是疼痛较小,恢复时间较短,是一种相对温和的治疗方式。

改善肤色不均:光子美容能够调整肤色,改善暗沉的皮肤,使肤色变得更加均匀明亮。光子美容通过激光的光热作用,可以刺激皮肤的胶原蛋白增生,改善皮肤的整体状况。

祛除细纹与皱纹:光子美容能够有效减少面部的细纹和皱纹,使皮肤变得更加紧致。通过激光或强脉冲光的照射,可以促进皮肤的胶原蛋白重新排列和增生,从而达到除皱的效果。

美白嫩肤:光子美容能够有效改善皮肤的整体质感,使肌肤变得更加嫩滑、有弹性。光子美容通过激光的选择性光热作用,可以刺激皮肤的胶原蛋白增生,使皮肤变得更加光滑细腻。

光子嫩肤的方法

激光嫩肤的优点是效果明显,治疗时间短,但由于激光的能量较高,有可能造成皮肤损伤,需要专业的医生操作。



光子治疗在皮肤美容领域的重要性

光子治疗作为一种非侵入性的治疗方式,在皮肤疾病和皮肤美容领域有着重要的应用价值,其重要性体现在以下几个方面:

广泛的适应症:光子治疗适用于多种皮肤美容项目,如祛斑、嫩肤、除皱、脱毛等,满足人们对美的追求。

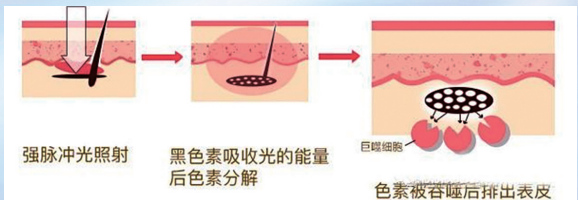
高效性:光子治疗可精准瞄准治疗区域,有效改善皮肤状况。对于一些难治的皮肤疾病,光子治疗能够提供有效的解决方案。

安全性:光子治疗是一种非侵入性的治疗方式,相比传统的手术治疗,光子治疗风险较低,对皮肤的损伤也较小。

疼痛感低:光子治疗通常不需要麻醉,疼痛感较低,患者能够更好地接受治疗。

快速恢复:光子治疗的恢复期较短,患者在治疗后能够迅速恢复正常生活和工作。

作者:薛晓斌



院址:江苏省高邮市海潮东路10号(公交线路:2路、3路、7路车到第二人民医院站下)
网址:<http://www.gysdermyy.com/dermyy/index.asp>
电话:18012310120

