



地处南黄海之滨的如东,有着绵延百余公里的海岸线和广阔无垠的百万余亩滩涂,由此,孕育了令美食爱好者垂涎欲滴的丰富海鲜资源。有“天下第一鲜”之称的文蛤等宝贵海鲜佳肴带来的“舌尖上的美味”,让如东成为食客们争相拥趸的“鲜味之城”,从另外一个角度和维度不断提升着这座海滨名城的美誉度和知名度——

美味如东,鲜动中国

一座鲜到骨子里的城市——
马伊琍频频点赞,吃货们趋之若鹜



中国海鲜之乡驰名天下——
“鲜城”海鲜鲜得诱人又醉人

依托丰富的海鲜资源,如东成为当之无愧的“鲜味之城”。“靠海吃海。”由于如东自古盛产海鲜产品,故而,民间早有“日出金牛有一条”的传说,可见当地海鲜所拥有的巨大经济价值。亘古不变汹涌澎湃的海水,世世代代涨落有序的潮汐,不仅给生活在如东这块土地的人们,带来了丰饶的海鲜佳肴和丰富的海洋物产,也带来了与众不同的饮食文化。

以文蛤为例。在民间传说中,乾隆皇帝品尝文蛤后,挥笔写下“天下第一鲜”几个大字,从此如东文蛤便戴上“天下第一鲜”桂冠。研究烹饪历史和饮食文化的权威人士曾经介绍,事实上,“天下第一鲜”的说法来自梁武帝肖衍所作的《乾陀婆诗》。在这首诗中,肖衍把文蛤比作“生异气”“玄又玄”的仙气灵物。事实上,文蛤绝非如东特有,国内沿海地区亦为常见。那么,问题来了,何以如东文蛤特别受到人们的青睐呢?

美食界的权威人士指出,从产地来说,其中,以广东广西的文蛤产量为大,但文蛤壳子薄、肉也薄,辽宁出产的文蛤,也存在着壳厚、肉薄的缺点;如此一来,只有如东文蛤壳厚肉肥,口味最佳。原来,如东文蛤之所以冠绝天下,得益于如东独树一帜的地域特点。其主要原因,在于如东地处长江与黄海交界处,浮游生物资源特别丰富,由此,给文蛤的生长提供了极好的饵料,借用专家通俗性的解释就是“文蛤吃得好、环境好,自然产籽多、长得肥美、口味鲜美。故而,放眼全国,最鲜美的文蛤非如东文蛤莫属”。

令人印象深刻的是,文蛤之鲜,鲜过任何人工佐料。如东人几乎什么菜里都喜欢放点文蛤提鲜,当地的家庭主妇就连烧个极普通的青菜汤,也多要加入文蛤“调味”,其汤色,如牛奶一般醇厚。如东,孕育和滋养着这方水土独有的厚重海鲜文化,食客们欣然下箸之际,嗅着的仿佛是空气中四处飘荡的海鲜味儿,耳畔响起的是渔民们悠扬的渔夫号子……

何止是文蛤?如东有关部门统计,目前,如东海洋养殖面积巨大,海产品繁多,名贵海鲜如竹蛭、梭子蟹、鲳鱼、大黄鱼、海蜇、对虾等,此外还有沙星、黄花鱼、海刀鱼、毫毛鱼、西施舌、泥螺等。可以说,如东“海鲜”闻名天下,鲜动中国!

作为江苏省海洋大县,如东于2007年4月被中国烹饪协会授予“中国海鲜之乡”称号。《中国地理》杂志则将如东称为“鲜城”。

有人说:世上最完美的成功,莫过于传承。传承对大海的开发,传承对海洋的敬畏。如东美食,生炷慢醉时而糯。蟹肥鱼鲜籽虾壮,风鱼素鸡海蛭。香到骨子里。来如东,这里的本港海鲜一定能俘获你的味蕾。

如东海鲜“鲜”得诱人,“鲜”得醉人。在如东,有一首人们所熟知的民歌《十二月渔鲜》。这首如东人传唱了千年的民歌,用朴实鲜明的事实告诉你:除了禁捕休渔期,你来到如东,渔民们一定会为你从海边渔船上抬出一桌美味绝伦的海鲜!

如东,因为海鲜,你来了一定不想走,走了还会把她心中留!
·周朝晖 吴迪·
图片由小洋口旅游度假区供稿

如东中芯生活区 超级城市共生体

金地至尚,为金地集团与文峰集团联合打造的2022城市共进作品中的住宅产品系。项目位于如东文体中心东侧,规划住宅户数1216户,为金地集团最新产品代际“至尚系”,力求以一二线城市的高端品质给如东带来一个都会公园式的明天生活场。

与金地至尚相邻相生的,还有文峰商业2.0“文峰荟”,建筑面积约9.2万平方米,文峰荟将百货的“精”与购物中心的“广”进行融合,采用“线上+线下”的新连接模式,致力打造如东核心商业综合体。

未来,金地至尚与文峰荟商业相邻相生,超市、餐饮、娱乐、购物、电影院等全业态聚合,将构建转瞬即逝的精彩生活入口,升级如东繁华生活新体验。

金地至尚《明天生活馆》即将献映,敬请期待!

在广州经商多年、四处奔波的陈平,作为土生土长的如东人,之所以发出这样的感慨,不外乎故土美食那种深深烙印在他骨子里的那种鲜味,这辈子,无法忘怀。

这样的美食记忆,其实,何止是土生土长的如东人拥有?来自五湖四海、每一位品尝过有着“天下第一鲜”之美誉的如东文蛤等海鲜的食客们,哪个事后不啧啧赞叹呢?

这,并非是溢美之词,更非虚言。

凭借影片《江北好人》获得长春国际电影节最佳女主角奖、参演影视作品累积超过50部的当红影星马伊琍,在她的微博中曾戏称她是个“吃货”;而她最爱的,还是家乡如东的海鲜佳肴。

多年前,马伊琍曾在微博上发出一条13字的简短微博:“初二回家,晚饭如东菜的干活!”立刻引发了网友逾千条评论和“疯狂”的转载。

马伊琍不但在微博中用文字对如东的海鲜美食进行了介绍,还用“太香了”“鲜美无比”等字眼予以形容,同时配上文蛤炒韭黄、竹蛭汤等每道菜看的精美图片,引发网友们对正宗如东美食的热评和关注……

有人戏言:正是通过马伊琍等人们所熟知的明星代言,风味独特、鲜美无比的如东菜,以巨大的冲击波,越来越强势地进入

大众的视野。

一位嗜食如东海鲜的网友,还特地发表评论,对马伊琍喜爱的“竹蛭汤”进行了“揭秘”:“竹蛭汤,如东栟茶周边地区的特色菜,成本不低,是我们那边宴请的头菜,这道菜的工序复杂,辅料众多,外面的一般都学不会。本港的竹蛭干成本都在250元到260元一斤,蛭干长15厘米以上,按照一碗汤2至3两蛭子的烧法,一碗汤的成本就超过100元……”

至于马伊琍本人,也详细介绍了这道美味菜肴的烹调过程:“每年大伯做竹蛭汤都要准备两天,发、醒、剖、洗,非常费工夫还要懂火候……”她在微博透露,大伯特意从栟茶的乡下托人买来的,价格已经涨到268元一斤了。

如今,你如果有暇闲逛如东,那么,你一定会在这座滨海名城的角角落落和大街小巷,看到不少打着“如东本港海鲜”店招的大小专门烹任各种海鲜的餐馆和饭店;食材一定会是不会让你失望的“出水鲜”,至于各种烧法和口味,那就全凭你的爱好了。

可以肯定的是,作为一座鲜到骨子里的城市,如东这座海滨名城,一定会令美食家们趋之若鹜。



“我在大连、珠海、三亚等海滨城市尝过不少海鲜美食,可是,今年这个春节,回到家乡如东的我,还是最爱故乡那鲜到骨子里的、熟悉而又亲切的海鲜佳肴!”



海鲜美味蕴涵人文内涵——
江海福地的水土“滋味”独特

当中央电视台科教频道CCTV-10重磅推出纪录片《味道》时,自成一格的如东菜,被《味道》节目组详细介绍了如东文蛤、条斑紫菜、竹蛭等地理标志食材的获取方式、烹制技艺,继而延伸至如东人对食物的态度以及仪式感的尝鲜方式,全方位展示如东作为江海福地,这一方水土的独特“滋味”,不仅仅是舌尖,更包括风物景观和人文内涵。

文蛤饼、呛蛭鼻、铁板文蛤……一系列独具如东特色的海鲜佳肴,带着江风海韵的美味,还有南黄海别具一格的风情,通过央视荧屏,以如东“家常菜”的展示方式,呈现给了全国的观众。

世人,对“如东菜”再次刮目相看。如东,地处黄海之滨,历史悠久。独特的地理位置和古老的文化,造就了如东这个地方的美食文化。正缘于此,在如东,美食多得数不过来。

其实,在历史人文底蕴丰厚的如东,可口的、鲜美的、独特的,事实上,远不止人们所“喜闻乐见”的如东海鲜,还有众多的美食,同样具有不小的知名度。

前不久,在如东文旅部门的推动下,经广大网友推荐,众多美食爱好者“海选”

出了如东14个乡镇的14款特色美食。相关信息一披露,人们惊呼:如东这座鲜到骨子里的城市里,原来还深藏着这么多令人眼花缭乱的精美啊?

大豫镇的“红烧羊肉”,滋味醇厚,肥而不腻的大豫红烧羊肉,入口即化。袁庄镇的“白切羊肉”,粘上姜丝蒜末酱油,鼻子闻一闻,羊肉香深入骨髓。咬一口,爽口到爆。丰利镇的“醋溜粉丝鸡”拥有一百多年历史,传承至今,味道独特、酸甜有致,受到很多吃货的喜爱。河口镇的“麻虾酱蘸馒头干”看上去是用普通的馒头干蘸上鲜美的麻虾酱,但是,那味道,偏偏就是不一般。栟茶镇的“煨蛭汤”味鲜而不咸,温润鲜美,鲜翻了多少食客的味蕾!食客们怎么可能不为之心动呢?

还有那新店镇的“油条烧河虾”酥香软嫩,蕴含了河虾的鲜味,口感独特,味道妙不可言。双甸镇的“鲫鱼羊肉汤”鱼配羊,不多说,就是一个字:鲜!首镇的“蓝虾”虽说只是清水煮蓝虾,只加了点儿葱姜,可本味就是鲜美嫩滑。马塘镇的“皮汤一锅鲜”采用新鲜鲨鱼皮制作,加上海参,相当美味。掘港镇的“醉八鲜”则采用八道生炷海鲜,鲜得都能醉倒传说中的



“八仙”,是不是想想也醉了?

至于岔河镇的“红烧淡水河豚鱼”,可谓“不吃河豚,不知鱼之鲜”。长沙镇的“沙星汤”营养丰富又美味,传说有补肾的作用。曹埠镇的“文蛤芦笋”,选用“天下第一鲜”配佐芦笋的清香,是一道不可多得清新爽口的风味。洋口镇的“狼山鸡”,优质杂交鸡的特有品质,带给你不同于其他鸡种的口味,怎么可能不食之难忘呢?

海鲜美味蕴涵着人文内涵。如东这一江海福地的水土“滋味”,因其独特,令人难忘。



胡其平摄

Advertisement for real estate projects: COSMO 金地至尚, 东方颂 ORIENTAL MANSION, 新城招商 雍华府, 东望府 NOBLE IDENTITY, ELEGANT MANSION 炜赋·书香如意, 碧桂园·公园星著, 中骏世界城 FUNWORLD.