



## 早餐店里， 开启美好一天

### 最暖不过牛肉汤配烧饼

牛肉汤配烧饼是淮安人最爱的早餐搭配之一。充满浓香的鲜汤搭配酥香弹牙的现做面饼，淮安人的美好一天因它而开启。

“老板，小份牛肉汤，粉丝、干丝全要，一块烧饼。”上海路的一家牛肉汤店里，就餐的周女士餐后熟练地前往门口处领取油酥烧饼。从点单到吃上早餐，只花了2分钟，这也是周女士对这家牛肉汤青睐有加的重要原因。店里工作人员告诉记者，早晨6点半开门营业，平时7点钟左右就会迎来第一波就餐高峰，假期时9点钟左右是店里的第二波就餐高峰。为确保顾客安全放心就餐，顾客需要扫码进店，保持安全距离点餐。“我们家的牛肉汤是用新鲜牛骨熬成的，汤底醇厚，这种浓香的味道深受顾客欢迎。”店门口摆放的新鲜牛骨头和现做的油酥烧饼让顾客成了这家店的忠实粉丝，店内食客的光盘和不断打包带走的美食更是对店里工作人员辛勤劳动的肯定。

在银川路上，也有一家颇受食客欢迎的牛肉汤店，充满年代感的大木桶内盛放着滚烫的骨汤，一旁的案板上摆放着厚实的酥脆面饼。店主介绍，每天熬煮汤底和制作酥饼费时费力，但当他们看到居民早起拿着碗来打包早餐，时不时还有食客起早驱车前来就餐，他们觉得能够用自己的手艺去温暖别人，再苦再累也值得。

### “天下粮仓”里寻找最爱

早晨5点多开始，人民路上“天下粮仓”早餐店内的客人就多了起来。店门口小喇叭滚动播放着疫情防控提醒，在店员的引导下市民出示“双码”、测量体温后自觉间隔一米挑选早餐。供餐窗口内，小笼包、汤包、蒸饺、烧卖、辣汤、杂粮稀饭……随着白色热气的升腾，一阵阵香味扑鼻而来。

在供应窗口后面的操作间，资深面点师李梅用手轻轻撮了一把面粉往前一挥，面粉从指尖洋洋洒洒落下来，动作如行云流水般流畅自如。“这已经是我在店里做小笼包的第八年头了，都有肌肉记忆了。”李梅介绍，店里的小笼包，馅四两、皮三两，一共七两，不用上称称，上下也不会相差两钱。

“店内供应的早餐品种很多，其中仅面点就有十几个品种。在这里，顾客总能吃到自己最喜欢的。”“天下粮仓”连锁店营运经理刁成花介绍，从2002年在师专路开的第一家门店，到如今全市范围的6家门店，“天下粮仓”一直在追求创新，根据顾客的口味、反馈等不停地研发新菜品，所以也一直广受市民喜爱。

为保证供餐窗口早餐品种齐全、新鲜，操作间内的李梅和同事们手中的活根本停不下来，一样的动作一个早上就得重复上千遍。“得到顾客的称赞，觉得都值了。”李梅说。

# 城市烟火气 因你而浓厚

生活里的惊喜，来源于你踏踏实实热爱着它以及融入它以后对它的理解。食物和恋人一样，唯有真心与用心烹制，才有齿间留香的余味。食物，养育着你的心肝脾肺，它是什么样的，你就是什么样的。世间万物，唯有美食与爱不可辜负。

由于广大餐饮人的坚持与努力，淮安接地气的烟火气也愈发浓厚。大家一日三餐吃得安全放心，更吃出了欲罢不能的淮安本土味道。

■融媒体记者 何剑锋  
陈 帅  
秦艳艳  
王夏雨  
张金宇  
高婷婷



美食之都  
淮安味

## 吃着美食，感受重聚的温馨

### 红火的餐饮店生意

记者在市区走访时发现，不少餐饮店在中午、晚上就餐高峰时段生意红火。同时，为保障客人用餐安全，避免大批量的顾客聚集，各大餐饮店也严格把控客流量，并在店门口设置扫码、测温处。

5月3日中午11时，在市区一家老鱼馆内，记者看到大厅里已有六七桌客人在就餐。“我们上午带着孩子在公园里玩，中午便直接来到这家老鱼馆用餐了。”正在大厅内用餐的陈先生告诉记者，假期家人没能去远处游玩，选择了在附近公园踏青，到淮安比较有名的餐饮店品尝特色美食，心情十分愉悦。

中午12时左右，在清江浦区金鹰西侧的清淮渡运河文化餐厅内，记者看到顾客在一楼大厅门口经过体温测量、扫码后进入店内，并前往二楼用餐。“餐厅的菜品、服务以及装修风格，我都非常喜欢。”刚点完菜品的张先生表示，他平时比较忙，一般没什么时间过来。利用假期，他便邀请两位好朋友到这家餐饮店聚聚。记者了解到，除了像往常一样确保食材足够新鲜、服务到位以外，该店每天都按时消毒，员工们全程佩戴口罩，以确保顾客用餐安全。

### 让客人吃得放心舒心

“我们严格按照要求做好各项防疫措施，防患于未然！”43岁的陈艳花是西大街皇冠酒楼吧台的工作人员，她和店里所有员工为了让客人吃得安



全放心一直不停忙碌着。

每天，陈艳花会在上午9点之前赶到店里，核算前一天店里的日报表、查看当天客情并下单到后厨、督促做好地面和餐具消毒……为迎接中午就餐客人做好所有准备工作。陈艳花告诉记者，之前为应对疫情，店里所有人员轮流上班，店内也多以打包外卖为主。4月30日开始，店里生意好了起来。对于近期多为家人小范围就餐的情况，以淮扬菜系为主打的皇冠酒楼推出了好吃实惠的家常菜菜品。陈艳花明显感觉到，以前来店吃饭的客人多会提前定就餐标准，而现在的客人多会到店点菜。由于今年店里小龙虾价格比往年便宜不少，打包小龙虾回家的人也很多。

陈艳花告诉记者，为保障客人安全放心用餐，店里每天上午10点半和下午5点会定时进行消毒。每个员工上班都要测体温，并且定期进行核酸检测。此外，店里还安排专人在一楼引导客人进门扫“淮上通场所码”，在二楼测体温、出示“双码”；引导客人进入包间后，会提醒隔位就座、使用公筷公勺就餐。

## 吃在淮安，夜色中藏着美味

### 水饺店让生活有滋有味

夜晚曾记水饺店的客人络绎不绝。包饺子的、搓汤圆的、烤肉串的、招呼客人的……店铺的服务员忙得不亦乐乎。“从下午放学下班开始就一直忙，要忙到深夜两三点钟。”趁顾客点菜、付账的间隙，老板曾顺前忙不迭地与记者说上几句话。

2002年，曾顺前和妻子在淮海南路西大街路口摆起了水饺摊。“好像比别家的饺子好吃，肉多口感好！”小摊儿一传十，十传百，没过多久每天晚上就会被放学的学生、下班的大人包围起来。“做生意，做的是良心，我们家的肉都是从菜市场买的当天新鲜肉。”曾顺前说。生意越做越好。2004年两口子把摊位附近的一家门面房租了下来，从此改名为“曾记水饺店”，水饺、汤圆、烤串……经营范围不断扩大，门面也从一间变成了两间。两口子忙不过来，请了十来个工作员帮忙。

饺子就酒，越喝越有；烤串就酒，越吃越香。或带着孩子，或是三五好友，平均下来百来元，味美价廉，曾记水饺店成了不少市民夜间加餐的好去处。“一晚上下来能做四五千元。”曾顺前笑着说，虽不能大富大贵，但生活过得有滋有味。

### 夜宵店寻找人间美味

晚上10点多钟，淮安经济技术开发区的小康城美食街食客云集、人声鼎沸。笑声、歌声和酒杯的碰撞声此起彼伏，热爱美食的淮安人



从来不会让夜宵这个“场子”有丝毫冷清感。

5月3日晚上，小康城美食街两旁的饭店、烧烤店灯火通明，前来就餐的市民源源不断。“假期前来就餐的市民明显更多了，大家对扫码、测温等疫情防控要求都能积极配合。”“老头”烧烤店工作人员告诉记者，他们每天从下午5点营业到次日早上5点，晚上7点多和11点左右会迎来上客高峰期，尤其小龙虾上市后，几乎每桌客人都会来上一份。“虽然要忙一整夜，但只要顾客吃得开心，我们就开心。”工作人员说。

“天气一热，晚上出来和朋友吃点小龙虾，喝点啤酒，在一起聊聊天，感觉很惬意。”食客周先生说，他是小康城的老顾客了，现在这条路上的饭店种类多了许多，味道也越来越好。“我们淮安是世界美食之都，自然对吃的要求不会低。”

在小康城美食街，不少饭店都会营业到第二天凌晨，食客们在这里总能找到一个适合自己口味的归属地。桌上摆有龙虾、淮扬菜等美味佳肴，还有人拿来吉他演奏助兴，美好生活画卷次第展开。