

“食刻”有礼

扫码备注“食刻”,申请加入沧州晚报“食刻”群,进群后查看本期具体获奖方式。

本期奖品:10份冬日小食套餐(每份含1斤糖炒栗子、1串冰糖葫芦)。奖品由栗乡果园、马记冰糖葫芦提供。

(中奖名单请关注下期“食刻”版)



小虫子	180****6623	省略号	187****3586	木一	186****0792
Q·Y	186****1306	小何	132****9896	欣田	156****7676
美好时光	150****6543	静待花开	151****2972	乐多	150****9132
冯晓丽	132****8999	静如秋叶	136****5809	愿望年代记	137****5947
雨的森林	139****5635	Jessy	176****9096	XKA	137****7573

以上15人各获卡西炸鸡提供的炸鸡柳1斤,凭手机号码到店领取。
店址:运河区育红路沧州市育红小学对面。



冬天的味道是街边弥漫着的栗子香,是酸酸甜甜的冰糖葫芦,是捧在手心热乎乎的烤红薯……白日渐短,天气转寒,人们开始贪恋柔软与温暖,期待独属于冬日的甜蜜。近日,记者探寻了几家口碑爆棚的沧州街头小店,带您品味冬日的甜蜜滋味。

冬天的味道

本报见习记者 张嘉慧 摄影报道



栗乡果园:甜栗飘香

行走在街边,冷风悄悄钻入衣袖,刚裹紧衣服,便闻到了随风而来的栗子香气。沧州商城西门的栗乡果园已经开了十多年了,一到冬天,他家门前的顾客就络绎不绝。

张彦松掀开锅盖,栗子的香味瞬间弥漫开来,他用手轻轻捏了一下锅中翻滚着的栗子,判断火候。他说,炒栗子凭的是感觉,用心炒出来的栗子比用任何工艺炒出来的都好吃。十多年经验的积累,让张彦松的感觉异常可靠。什么时候加糖水,什么时候调节温度,什么时候出锅,张彦松都胸有成竹。

刚出锅的栗子最好吃。深棕色的外皮油光锃亮,轻轻一捏,“咔哒”一声,外皮应声而破。黄色的栗子肉饱满温热,栗子的香味还没有随着热气消散,入口香甜软糯,越嚼越细腻。随着栗子的碎沫散落于齿间,浓郁的香气充斥到口腔的每个角落。终于尝到了久违的栗子香,直到此刻,味蕾才张开怀抱,心满意足地迎接冬天的到来。

偶然的机会,张彦松的生活开始与栗

子结缘。那是2006年,他与妻子王桂秀应朋友邀约去迁西玩。迁西的栗子特别香甜,外皮又薄又脆,栗子肉饱满软糯,一下吸引了两人,他们要把迁西的栗子带回沧州。十多年来,张彦松坚持亲自去迁西挑选栗子。

栗乡果园没有开口的栗子。在炒栗子之前,提前给栗子刺个口,栗子好剥些。王桂秀说,他们尝试过给栗子刺口,但开口的栗子在锅里一炒,栗子中的水汽和香味就跑掉了,炒出来的栗子肉口感偏干,味道也不够甜。迁西的栗子皮很薄,即使不提前开口,也特别好剥,还能够保留住更多的香甜。

在栗子旁边,那一盘盘白里透红的雪红果也分外诱人。红艳艳的果子在糖锅里一滚,沾满一身雪白的糖粒。咬一口,糖粒有沙沙的口感,果子很面,酸甜度刚刚好。还有“土豆仔”,糖里裹的是小山药豆,山药豆蒸得很透,口感特别绵软,完全没有山药的麻劲儿,满口尽是清香甘甜。冬日来上几颗雪白的果子,也很应景。

地址:运河区沧州商城西门北侧11号



忙碌的张彦松夫妇



栗子



“土豆仔”



雪红果



马记冰糖葫芦:酸甜可口



马全胜已经做了30来年的冰糖葫芦



一中前街烤红薯:甜蜜暖心

在沧州市第一中学没有“搬家”之前,那时一中的学生们大多都知道,一中前街南头有家烤红薯店。多年后的冬天,再次经过熟悉又陌生的一中前街,忽然发现,那家店竟然还在,温暖甜蜜的记忆便瞬间涌上心头。

灰扑扑的煤炉早已换成了环保的电炉,长长的烤架上,整齐摆放的蜜薯均匀

地受着热,蜜薯表面渗出的糖水顺着烤架滴答流淌,渐渐凝成厚厚的糖衣。店主大姨把烤好的蜜薯一个个放到下面的保温箱里。

刚拿到手的烤红薯热乎乎的,捧在手心特别暖和,嗅一嗅,香甜的气味立刻沁入五脏六腑,一下就驱走了冬日的寒冷。打开包装纸,红薯皮有点黏手,上面满是

红彤彤的山楂裹着亮晶晶的糖衣,在阳光的照耀下闪闪发光,儿时的我们总央着大人买一串解解馋。成为大人之后才知道,即便是大人,目光也总在那一串串冰糖葫芦上流连。

天气刚开始变凉,很多人就惦记起了马记冰糖葫芦,一看到他家出摊便赶紧呼朋引伴,来吃今年冬天的第一串糖葫芦。

冰糖葫芦最经典的还是山楂的,将一整个果子咬下来,鼓着腮帮子“咯吱咯吱”地嚼,厚厚的糖衣又甜又脆,圆圆的山楂微微发酸,完全相反两种味道恰到好处地融合,酸甜可口,令人满足。再细品,酸甜之外还有芝麻的香味,又酸又甜又香,转眼间一串下肚,还忍不住舔唇回味。

小时候可没见过紫薯的冰糖葫芦,第一次吃就被惊艳到了。外刚内柔说的就是它吧,外面是脆脆的糖衣,里面是软糯的

紫薯,口感层次很丰富。紫薯蒸得恰到好处,没嚼几下便在嘴中化开了,紫薯的醇香和冰糖的清甜混在一起,实在绝妙。

从马全胜的父辈开始,马家就做冰糖葫芦,而马全胜自己做冰糖葫芦也有30来年了。做冰糖葫芦,熬冰糖是关键,马全胜必须亲自出马。把大块的多晶冰糖熬好需要40多分钟,糖浆要经过拉丝、黏稠,达到透明的晶体状态。只有火候到了,冰糖才不黏牙、不发良,入口清脆,糖香浓郁。将串好的果子裹上糖水,放在木板上,糖水遇冷很快凝结,凝好的糖衣不是大大的薄片,而是厚厚的一层,不用在木板上抹油也不会粘板。

每年11月以后,山楂果好,做出来的冰糖葫芦最好吃。因为念着这酸酸甜甜的味道,寒冷也变成了一种期待。

地址:运河区浮阳北大道6-2

扫码看 料更多

扫码看视频,记者带你去沧州街头品味冬天的味道。

