



“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:5碗面(小碗,拉面、刀削面任选其一)和5份炖鱼。面由添味拉面刀削面馆提供,炖鱼由八哥炖鱼提供。
(中奖名单请关注下期“食刻”版)



OK兔 166****7568
阳光 186****9536
山河故人 176****9096
crayon 132****2672
红宝石 136****8916

以上5人各获“满口香炸排”提供的炸串套餐1份,凭手机号码到店领取。
店址:运河区清池大道建新大厦西门底商15号

快乐 138****6276
守护 133****9873
美好时光 132****9896
愿望年代记 137****5947
suger 150****9132

以上5人各获“八钟炸串”提供的炸串套餐1份,凭手机号码到店领取。
店址:运河区新华西路河北省沧州军分区对面

沧州街巷美食地图之二

红卫街:美食里的人情味

本报见习记者 张嘉慧 摄影报道

红卫街位于运河区沧州市第八中学东侧,南起维明路,北至永济东路,南北总长不过1千米。红卫街南段聚集着很多售卖纺织品的小店,俗称“布头街”;北段紧邻几个老居民区,水果、蔬菜、早点、熟食……各种卖吃食的小店鳞次栉比。“咚咚咚”的切肉声,“啦啦啦啦”的油爆声,店前飘出的烧饼香气,街边弥漫着的烤鸭的味道……平凡的热闹充斥在街头巷尾,这些熟悉的味道带给食客们的不只有味蕾的享受,还有心下的温暖。

在红卫街上,这些寻常又可贵的情谊便在一餐一饭中,悄悄滋生,慢慢沉淀。

大饼油条:质朴妥帖

与阳光一同唤醒千家万户的,总是家门口的那家早餐。炸油条、炸“老虎”、炸糖饼子是北方人吃不腻的早餐,每天清晨六七点钟,是郝振店里生意最好的时候。

很多顾客与郝振一家都是老相识了。“在他家吃了快20年了,就是习惯了这个火候和味道。”“这么多年,他家每天都用新油,我们吃着放心。”

做炸食耗油,郝振的店里每天都用新油,做早餐剩下的油用来烙饼,绝不留到第二天。他说:“再卖上一轮大饼,自己多赚了钱,顾客们吃着也放心。”

顾客在郝振家吃的是老味道,也是放心。郝振一家与顾客谈的是

生意,也是邻里情。熟客忘带了手机和钱包,早餐拿走,钱有空再送来。郝振家小儿子升学考试了,顾客也帮着出主意。

你来我往中,郝振一家默默记住了顾客们的喜好。有的老人牙口不好,郝振就炸得火小一点,吃起来软嫩一些;有的孩子喜欢吃酥脆的薄面片儿,郝振就专门擀张又大又薄的面皮下锅去炸;爱吃甜的,就在炸糖饼子里多放些红糖……

普普通通的小店,简简单单的食材,20年如一日,带给邻里们最平凡的美味与最暖心的问候。

八哥炖鱼:鲜香不腥

熟客们都知道,“八哥炖鱼”的老板王英南不仅是炖鱼的行家,还是钓鱼的行家。

20多岁时,王英南和朋友们一起组建了一个钓鱼俱乐部,经常自驾去钓鱼。近点的去泊头、黄骅、山东,远的到过广西,而且常常收获颇丰。除了就地卖掉,送亲戚朋友,钓来的鱼还能怎么处理呢?朋友们出主意,王英南做饭好吃,不如就自己炖鱼来卖吧,他在俱乐部排行老八,店名就叫“八哥炖鱼”。就这

样,爱钓鱼的王英南开始卖炖鱼,一卖就是17年。

“他家的鱼肉特别鲜嫩,没有一点腥味,吃一次就喜欢上了。”这是老顾客对八哥炖鱼的一致评价。

鱼肉好吃,新鲜最重要。不管是自己钓的鱼还是市场上买的鱼,王英南坚持用新鲜的活鱼来炖。“活鱼不仅吃着香,闻着也是有香味的。鱼不新鲜,鱼肉口感会硬。”



要想炖出来的鱼肉没有腥味,挑鱼是关键。因为沉迷钓鱼,王英南深谙各种鱼的习性。“判断一种鱼会不会太腥,要了解它在这个季节处于什么水层,但并不是生活在坑底的鱼就一定很腥,还要观察鱼表面的粘液和颜色。”拥有着丰富的经验,王英南挑起鱼来很少失手。此外,炖的手艺也尤为重要。兴趣使然,王英南慢慢摸索,

找人取经,渐渐调出最合适的配料方子,炖出来的鱼鲜香不腥。

起初,王英南是在大化二区附近卖炖鱼,两年前把店搬到了相隔不远的红卫街上。“本来想搬到市区西边,但舍不得以前的老顾客,是他们把这店养起来的,咱不能把他们甩下。”王英南念着10多年的老顾客。老顾客也吃惯了他家的炖鱼,无论搬了店,还是路窄堵车,都阻挡不了他们来吃鱼的热情。

添味拉面刀削面馆:实惠美味



很多食客喜欢老店,不只是习惯了合口的老味道,还因为与店家有着一份难得的默契与信任。在红卫街开了22年的添味拉面刀削面馆就是这样一家老店。

每天中午,店里的顾客络绎不绝,裴兴华、张彦华夫妇忙得不可开交。拉面都是现抻的,粗的、细的、宽的、韭菜叶的……无论顾客要哪种条,20多年来,裴兴华都坚持亲自来抻。“只有把面里的空气都排掉,抻出来的面才足够筋道,自己做安心。”抻面要下大力气,裴兴华再累也不马虎。

面是骨,汤是魂。店里的老汤也是一绝,用纯牛骨与牛肉熬制,加十几种配料,再放咖喱提鲜,熬出来的黄汤色泽诱人,鲜而不腻,没有一点杂味。

拉面上桌,食客们总迫不及待地先喝一口汤,醇香的味道中,隐约有着香菜的清香和葱花的爆香,一直温暖到胃里。面条筋道爽滑,软硬适中;瘦肉片带点小肥边,烂而

不腻。一口面一口汤,一碗吃完,身体甚至微微发汗。

除了这20多年不变的风味,店里的刀削面和各种卤制的配菜也颇受欢迎,火腿、丸子、鸡蛋、肉丝、豆干、海带、蘑菇、鸭肠……满满一桌可供选择。而大部分熟客不用开口,张彦华便知道要加些什么,“您还是加鸡蛋和肠?”20多年了,张彦华还有些东北口音,招呼起顾客,亲切又爽朗。

“我们是1998年开业的,当时刚来沧州,大化厂子特别火爆,附近的职工、居民也多,就选择了这红卫街。时间长了,一家人就在这边扎根落户了,和顾客们也都熟了。”美味实惠的吃食,开朗好客的性格,让张彦华一家和很多顾客的感情都特别好,有的顾客来了不只是为了吃面,也聊家常。

