

“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份糕点(每份1斤)。奖品由金汤瓶糕点提供。
(中奖名单请关注下期“食刻”版)



哦橙子	156****3668	Q·Y	186****1306
大海	187****9334	清水	135****8476
独角兽	176****9096	北极熊	199****8123
樱桃酱	132****2672	愿望年代记	137****5947
拼搏80后	150****6543	阳光	186****9536

以上10位读者各获高家意旺肉饼提供的猪肉大葱馅肉饼1份,凭手机号码到店领取。

店址:运河区曙光路颐和家人园东门东侧

12月24日“食刻有礼”获奖名单

吃客

金汤瓶糕点:老手艺老味道

◆本报见习记者 张嘉慧 摄影报道

淡黄色的绿豆糕在碟中摆得整整齐齐,贪嘴的孩子却没那么老实,忍不住拈起一块尝尝鲜。绿豆糕方正密实,入口却分外细腻绵软,带着微甜的豆香,舌头一抿,便在口中散开了,醇厚的绿豆清香也随之充斥开来。在五花八门的西式甜品尚未流行之前,这小小的糕点是多少孩童甜蜜的念想;如今,传统手工糕点也越来越被人们青睐。用传统的手艺做传统的糕点,这正是金汤瓶糕点店数十年如一日的坚持。

手工的温度

沿着楼梯蜿蜒而上,店的二层是操作间,白洪亮正带领家人们制作店里的招牌点心——白皮点心。这小小的白皮点心做起来颇费功夫,为了提高效率,白洪亮他们要三人流水作业。

能做出又酥又薄的白皮,面很重要。要用水、油、面和出一种有筋性的水油面,还要用纯油与面和出一种油酥面,之后擀皮、包酥,再擀开,才能做出做白皮点心要用的面。

而这仅仅是个开始,只见被擀得薄厚均匀的面铺满大半个案板,一人分别从两端将其卷起,卷至中

间,纵向切开,面被分为两个卷起的长条,再切割,长条变为一个个大小一致的小段。仔细看去,每个小段的横截面都有着螺旋状的层次,层次极多、极薄,这便是白皮起酥的关键。从这个截面竖着按压下去,另一人用被按压成小圆饼状的面,将提前做好好的五仁馅料包了进去。最后再由一人将一个包好的圆球放入模具整形,——打戳,白皮点心才算包好了。

经过低于170℃的低温烘烤,熟了的白皮点心仍旧保持着洁白的面貌,那一层层酥皮却鼓了起来。咬一口,皮酥馅香,断口处能看到比纸还薄的层层酥皮。

由于工艺繁复,手工制作白皮糕点的店铺越来越少,但金汤瓶糕点店里的所有糕点全部是纯手工制作,包括准备周期很长的传统绿豆糕。

每年五一之前,白洪亮要挑出最好的绿豆,煮熟、晒干,备好接下来一年的用量。做糕的时候,先将绿豆去皮,再磨粉,蒸透,“买来的绿豆粉质量难以鉴别,虽然准备周期长、工序多,但我们坚持每一步都自己来做。”在追求省时省力的今天,这种坚持显得弥足珍贵,也让美食更有韵味。



白洪亮在制作白皮点心



白皮点心

50多种糕点

操作间2.5米长的案板上斑驳点点,它承载了40多年手工的力道,也见证着店里50多种糕点的诞生。

除了绿豆糕和各种馅的白皮点心,还有很多传统糕点都颇受欢迎。梅花酥形如9瓣腊梅,酥皮咬着咯硬,入口却很细腻;枣泥味道醇厚,不过分甜腻,和酥皮配在一起甜度刚好。小麻花很有特色,两个指肚长,一口一个,又脆又香。糖麻叶的甜味更加厚重,表面裹着一层蜜糖,咬一口,酥软黏腻,还有微微的拉丝。焙子看起来和烧饼差不多,其实是老式的“千层面包”,里面的红糖夹馅微甜不腻,特别好吃。还有需要十几个小时发酵的老肥面包,适口性极好,又软又润。桃酥也是一绝,吃起来酥香绵密,不但不油腻,还有种别样的清香,奥妙就在于在白面中加了少量绿豆面,能预防食用过量上火。

还有槽子糕、贵妃饼、墨子酥、御皇酥、鲜花饼、开口笑、蜜三刀、甘糖橘、豆沙麻球……不来金汤瓶糕点店不知道,老式糕点竟然有这么

多花样。

除了传统的糕点,新式的戚风蛋糕、枣糕、奶酪酥,店里也会做。白洪亮说:“在糕点的形式上,我们得跟着时代走,但在手法上,还是要坚持传统。”

40年的变迁

白洪亮做糕点的手艺传承自父辈。解放后,父亲一直在工厂做工,直到1979年,白家又拾起本行买卖,开始做手工糕点,成为了第一批个体工商户。刚刚经历物质匮乏的年代,那时的生意特别好做,白家以批发为主,薄利多销,主要供货给本地的华北商厦、人民商场,第一百货商场等各大商场,以及一些小商店和天津的商场,火爆到经常断货。2000年,白家改为自产自销。几十年沉浮,不变的是对传统手工的坚守与对传统美味的追求。

说起“金汤瓶”这个名字,不少人可能会有点好奇。“汤瓶是回民家家都用的洗手壶,在没有自来水之前,就用汤瓶倒水洗手,保证是干净的活水,之后再做活。”白洪亮说,这个招牌也时时提醒着他,不忘初心,审慎求精。



绿豆糕



梅花酥



糖麻叶



焙子

扫码看料更多

跟随记者的镜头,看看手工老式糕点是如何做的……

店址:新华区民族路188号

