

“食刻”有礼

1月14日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份干果套餐(每份含1斤瓜子、1斤板栗)。奖品由“秦太瓜子”提供。

获奖方式一:从《沧州晚报》个人订户中随机抽取。
获奖方式二:扫码并推荐本地特色美食,从提供线索的读者中随机抽取。

(获奖名单请关注下期“食刻”版)



- | | | | |
|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 155****8907 | 155****7717 | 138****6367 | 156****5166 |
| 132****1933 | 199****5756 | 153****7756 | 138****6276 |
| 150****7981 | 156****6718 | 189****0163 | 156****7616 |
| 134****6891 | 151****2203 | 138****5364 | 156****8857 |
| 137****5929 | 182****8229 | 156****7132 | 131****7550 |

以上20位读者各获“杨家烧饼”提供的烧饼1份,接到通知后,凭手机号码到店领取。

店址:运河区解放中路259号、运河区开元南大道天成郡府西区西商5#102



秦太瓜子:炒出干果百味香

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道

又到了吃干果的时节,街边炒瓜子、糖炒栗子的热气开始弥漫。大大小小的干果店遍布狮城街头,但更多人习惯选择自己信赖的老店,秦太瓜子就是很多沧州人吃干果的首选。

千里奔波,寻找好干果

晚间闲坐,信手抓起一把瓜子吃起来。瓜子的脆香流连在唇齿之间,家的暖意荡漾开来。这寻常的一刻,就如同这看似普通的瓜子,不易被人关注,却是生活暖洋洋的点缀。从内蒙古田间

的一株幼苗,到家中盘里的一把瓜子,在食客眼中,这也许只是一次平凡的购物,但对孙世强而言,却浓缩着几个月的千里奔波。

秦太瓜子是凭瓜子、板栗起家的。瓜子、板栗虽是大众食材,但要做好却不容易,孙世强从选货起就精益求精,哪里的瓜子、板栗最好就去哪里收。“一出去就是一个月,常常是跑几百公里就为了看看有没有更好的货。虽然会有白跑的时候,但不去看看我不放心。”几年间,孙世强把有名的瓜子、板栗产地都转遍了。他收瓜子和板栗要精确到哪个村、哪几户、哪片地,自己看着慢慢收。

选好货后,还要在当地筛货,孙世强一丝不苟也不马虎。收瓜子时,他会要求用大型筛选机把瓜子筛两遍,不够饱满的瓜子尽数被筛了下去,只有个大饱满的瓜子才会被孙世强带回沧州。

小小的干果,孙世强做得很认真。

炒好每颗瓜子与板栗

一迈进位于运河区朝阳街的秦太瓜子店,就能闻到干果的香味,货架上各色干果挨挨挤挤,来自林间山野的鲜活之气扑面而来。

刚出锅的迁西板栗热得烫手,蒸腾着散发出诱人的栗香。红棕色的外皮又薄又脆,不必开口,一捏即破。黄澄澄的栗子肉新鲜饱满,趁热入口,比想象中的更加香甜软糯,带给人甜滋滋

的暖意。

卖得最好的赤峰瓜子个个都很饱满,皮色黧黑锃亮,拈起一颗,轻轻一嗑,薄薄的皮一分为二,露出中间包裹着的瓜子仁,光溜溜、胖乎乎的,被舌尖一卷,落入口中,咀嚼几下,满口脆香。一颗接一颗,小小的瓜子就能让人收获味蕾的满足。

但在孙世强看来,即使是品种最好的瓜子,只有这一种也不能满足大家多样的口味需求。那一排葵花籽中,除了又大又香的赤峰瓜子,还有小花皮瓜子、狼牙瓜子等,各自凭着独特的香味吸引着不同的食客。海盐瓜子、黑糖瓜子等不同口味的瓜子味道更加浓郁。最为独特的是麻辣火锅鸡味的瓜子,瓜子在齿间一嗑,藤椒味就窜了出来,大大的瓜子仁越嚼越有味,吃完了嘴里还有淡淡的麻辣余香。

1998年,秦太瓜子在西菜市开张,那时的条件还很简陋,没有门的小屋子,寒风里裹紧的厚棉袄,铲子在大锅中翻炒的“沙沙”声……孙世强说,能把瓜子、板栗炒好,这些记忆里的辛苦也变得有了滋味。如今,秦太瓜子有了6家门店,也有了专门炒货的师傅,但他们依然秉持着初心,严格把关,把每一颗瓜子与板栗炒好。

不同师傅炒制不同的产品

2011年,秦太瓜子从西菜市搬到了泰合朝阳门小区附近。门市大了,在把瓜子、板栗炒好的基础上,孙世强开始慢慢增加



孙世强在为顾客装瓜子

其他的干果。

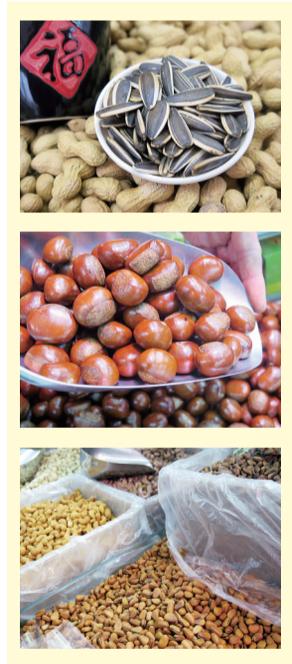
棕色的松子小巧油亮,有干炒的和油炸的两种,入口尽是山野间的油脂香气;自然裂开的开心果圆滚滚的,青翠的果仁撑破乳白的果壳,诱惑着你迫不及待去尝尝鲜;巴旦木个个开口,嚼起来脆脆的,特有的浓香中回荡着微甜的滋味……大部分的干果还会有更精细的划分,腰果有生、干炒的、椒盐的;南瓜子不仅有大小、长短之别,还有带盐的、无盐的、五香的各种口味之分;煮过的西瓜子湿软饱满,经过烘干则变得脆硬香,五香味、话梅味都足够浓郁……干果有分装的、散装的,还有搭配好

的组合装。

瓜子、板栗、花生等需要炒制的干果都是店里师傅炒的,奶枣、雪红果等小食也是师傅们挑好果做的,“术业有专攻”,不同的师傅负责不同的产品。每添加一种新品,孙世强都会仔细考察,搜罗全国各地的精品好货。

除了各种干果,店里还有玫瑰花、胎菊、金丝菊等花茶,桑葚、枸杞、柠檬、山楂等茶饮,柿饼、葡萄干、芒果干、梅肉等果脯,以及各种水果、糕点和休闲食品。在秦太瓜子店,健康与美味可兼得也。

店址:运河区朝阳街泰合朝阳门小区底商9号、10号



东北老冰糕

本报记者 吕依霖



真奇怪啊,天气越冷,胃就越要叫嚷:“喂,我要吃冰的!”

心最近总是皱巴巴的,舒展不开,胃的一点点要求总可以满足。我这个不称职的身体主人,裹着厚厚的羽绒服,挪着步子走到解放西路华北高厦后头。这是一家店我常来,蓝色大招牌上写着白色的字:东北老冰糕。

这是我私藏的小地方。一进屋,又凉又甜的滋味就来了。

冰柜里清一色摆着一种蓝色包

装的碗装雪糕。不敢多吃,只叫老板拿给我一碗。小小一个,碗口巴掌大。

走在街上,敞开塑料盖,小勺插到乳白色的雪糕里,还有点硬,轻轻一挖,表面就卷起一个半圆。在阳光底下,雪糕的每个微小孔隙里都闪着银光,像细腻的雪。放进嘴里,不小心碰到脆弱的门牙,冷不丁一个哆嗦。雪糕入口柔软极了,很快融化,凉气即刻传到鼻尖、双耳,旋即滑入胃里。

偏爱它清新的奶香味,不同于

超市里卖的奶糕奶砖那么浓郁,一点恰到好处甜,不再其他的味道;冰冰凉凉,吃下去好像能冻住心里一些疯长的念头。

一口一口,一碗很快见底。身上因为走路产生的热气被雪糕的凉驱赶,整个人随时都要打颤,冬日里吃雪糕的乐趣就在这里。最后还要拿小勺在碗底刮呀刮,最后一丝雪糕融化后的乳白色奶汁被划来划去,黏黏的,仍然送到嘴里去。

还不满足。“啵啵!”连碗带勺一齐丢进垃圾桶,人又走向那家店。“老板,再来一碗。”

店址:运河区曙光路颐和家园东门西行50米路北