报眉广告 139 307 58 496
高价收购各种老酒，老钱币
邮票 银元 名烟 黄金
所有年份茅台酒、五粮液、剑南春、郎酒、泸酒老窖、西凤、汾酒、董酒、洋河大曲、古井贡酒、药酒、虫草等、银元老物件。
（可打电话咨询，如不方便可免费上门鉴定回收）
电话：13785724205
地址：新华区东方世纪城柒月柒餐厅路北静心茶文化

“食刻”有礼

本期奖品：15份朱记扣碗（每份一碗小卤肉、一碗红丸子）。奖品由“朱记扣碗”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：扫码备注“食刻”，向记者推荐本地特色美食，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）

1月28日“食刻有礼”获奖名单

138****9828
136****7522
137****9370
134****1089
132****6772
133****7981
187****0101
131****1863
158****7359
189****8568

以上10位读者各获“丁府御封奇美香肠”提供的香肠1份（每份4盒装），接到通知后，凭手机号码领取。

领取地址：运河区朝阳街体育大厦对面欧亚匡枣业（朝阳街店）

嗨吃客

朱记扣碗：素食肉味，自成一体

◆本报记者 杜丽 摄影报道

朱铁刚是朱记扣碗的掌门人，在盐山开着两家大酒店，但更多的时候，他喜欢亲自动手制作扣碗。自己动手的原因很简单，在他看来，老辈人传承下来的手艺，在他这儿“不能丢”。

朱铁刚是盐山县西三里村人，小时候，村里有人办红白事，父亲总是被请去做老席，也就是人们常说的扣碗。朱记扣碗在盐山县赫赫有名，父亲也备受人们的尊敬。十几岁的时候他就给父亲打下手，不久就能自己掌勺了。慢慢地，他做的扣碗因香而不腻而有了名声，众人讨教秘诀，不擅言词的他总是轻描淡写地笑笑。在朱铁刚看来，所有的秘诀都不是秘密，无非是“爱琢磨，心热爱”。

朱铁刚自称是“抡大勺的”，专注制作扣碗22年，把朱记扣碗做成了省级非物质文化遗产。

两天才能做出来的功夫菜

扣碗又称老席，也叫“八大碗”，是盐山一带婚丧嫁娶招待客人的民间风味菜肴。顾名思义，八大碗就是一桌八碗，有红肉扣碗、白肉扣碗、松肉扣碗、鹅脖扣碗、卷煎扣碗、藕夹扣碗、红丸子扣碗和白丸子扣碗。

乡村婚宴上，帮忙的乡邻用木板托盘送上八大碗，一声“开席啦”一下就打破了乡村的沉寂，那种隆重与热闹给生活增添了无限的生机。而烟火最旺处，依然是做扣碗的师傅那儿。

扣碗是功夫菜，做出一套完整的扣碗需要两天的时间。而朱铁刚做扣碗，更是讲究。

所有的食材都需亲自采买，不同的扣碗有不同的要求。红肉扣碗需要带皮的五花肉，白肉扣碗要用肥一点的不带皮的肉，白丸子需要的是猪腱子肉；同样是肉馅，做松肉、藕夹、卷煎的肉馅也不尽相同。食材的选择需要经验，更要有一颗不怕麻烦的心。

耗费心力的食材选购仅仅是个开始。扣碗制作工艺复杂，需要煎炸蒸煮等几十道工序，剁馅、切块、过油，上大锅蒸一个半小时，蒸好后需要静置十几个小时，第二天再上大锅蒸两个小时，这样才能做出半成品。“做扣碗蒸的时间比较长，主要是把肉里面的油蒸出来，这样做出来的扣碗才能肥而不腻，入口即化。”

四代传承

朱铁刚的脑海里，时常会闪现祖辈做老席的画面。

寒冷的北方冬日，正是蔬菜等食材匮乏的时节，却也是庄户人家婚宴迎娶的高峰。如何用有限的几两肉做出一桌丰盛的宴席，让并不富裕的农家完成娶媳嫁女的人生大事，成了摆在乡村厨师们面前的难题。勤劳聪慧的盐山人，总能在有限的材料基础上创造出最漂亮丰盛的美味，扣碗儿，便是在那个物质匮乏的年代，在一代代乡村厨师的传承中形成的，并渐渐成为盐山传统婚宴上必不可少的大席正餐。

盐山县西三里村的朱之光，就是这样一位乡村厨师，他在总结前人制作经

小卤肉

验的基础上，潜心研制成典型的民间老席扣碗。他做的扣碗在当地小有名气。

第二代传承人朱金地、第三代传承人朱文光，承继师傅的制作技艺，对选料、制作工艺、配料等方面进行改进和提高，先后推出20余个品种的扣碗，当时也是名震乡里。

旧时农家，成席设宴的隆重时刻，“八大碗”热气腾腾地摆开。宾客吃得满意，主家挣足面子，朱记扣碗的名声也被口口相传。

从父辈手里接过制作扣碗的手艺，朱铁刚更是大胆创新。时代在变，人们对扣碗的口味要求也在变。他说：“只有创新求变，才能跟上时代的要求。”

朱铁刚喜欢亲自下厨制作扣碗

红丸子

卷煎

红肉

创新口味，自成一体

朱铁刚介绍，朱记扣碗通常以猪肉、蔬菜、鸡蛋和面粉为原料，垫碗原料传统的有豆腐、粉皮、粉条，现在则新添了海带和蔬菜等，配料有花椒、八角、茴香籽、桂皮、肉蔻等十几种作料。先制作各种形状的扣碗料子，通过煎、炸、蒸、煮等多道工序，制作成半成品。然后将半成品分别装在八个小碗内，上面放置垫碗料，送入笼屉蒸熟后待用。最后，将盛满蒸熟料子的小碗，倒扣到大碗里，再浇上事先煮好的汤，即为扣碗。

“每一道工序都马虎不得，就说最后浇的汤吧，需用新鲜的猪棒骨和老母鸡连续熬制几个小时，火候、原料都不能差，差了熬不出那个鲜味。”

在朱铁刚看来，扣碗最大的特点是素食肉味，古时说三两肉一桌席，说的就是扣碗的特点。现在的扣碗肉素分明，肉是实实在在的猪肉，素的原料一般是鸡蛋和面粉。作为朱记扣碗的第四代传人，朱铁刚总结前辈经验，推陈出新，对选料、加工制作、煎炸烹饪等过程进行了全面创新，推出了30余个不同风味的扣碗。

现在的扣碗不仅仅是餐桌上的美食，更是人们走亲访友的礼品。朱铁刚开发了扣碗礼盒，更方便保存和携带。

每天在两家店之间忙碌，时时有订餐电话响起，但忙碌的间隙，朱铁刚依旧乐于下厨，享受做扣碗的时光。他69岁的父亲雷打不动，每天都会来店里转转，还会时不时地和他交流一番做扣碗的手艺。朱铁刚明白，几辈人传承的这份美食，包含着盐山人的智慧和纯朴民风，他一定要不遗余力地做好。

店址：盐山县盐山镇西三里村朱记扣碗饭店
电话：6398815

搜食尚

聚福阁北京烤鸭

阳光：这家的北京脆皮烤鸭现烤现卖，香酥味美，吃过后口齿留香，是实打实的下饭硬菜。

地址：运河区幸福街与朝阳西路交叉路口北侧（颐和文园小区东门东南角底商）

喔滋柠檬不酸 汉堡炸鸡

北极熊：经常买这家店的炸全鸡，油炸过的鸡肉外脆里嫩，外面的鸡皮嚼起来特别香，里面的鸡骨头也是酥脆的，可以撒上一些黑胡椒粉或者蘸些番茄酱，吃着很过瘾。

地址：运河区凤凰城B区凤凰城小学西南路口南行160米