

“食刻”有礼

本期奖品:60份元宵(每份1斤)。奖品由“老桥头江米元宵”“李姑娘天津老城钙奶汤圆”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)



2月4日 “食刻有礼”获奖名单

- | | |
|-------------|-------------|
| 156****7132 | 180****3286 |
| 137****5947 | 151****5682 |
| 132****3645 | 155****3937 |
| 199****8123 | 156****2792 |
| 182****2996 | 153****7160 |
| 139****6826 | 180****8506 |
| 156****7616 | 183****2620 |
| 158****9909 | |

以上15位读者各获“朱记扣碗”提供的小卤肉1碗、红丸子1碗,按通知领取。

新桃换了旧符,热闹团圆的春节假期过后,元宵节接踵而至。在沧州,这两家店的元宵,你可不能错过。

寻味元宵

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道

老桥头江米元宵:30年的老味道

天气一冷,运河区新华桥东侧,那辆熟悉的元宵车便又出现在人们的视野中。一年又一年,近30载的时间,老桥头江米元宵与冬日的新华桥渐渐融为一体,连带着那份软糯甜蜜,成为了沧州市民习以为常又不可忽视的存在。

刘学、张彦夫妇继承了传统元宵的制作工艺。每年10月底到次年龙头节,张彦都会在新华桥头守候着食客们的到来,丈夫刘学也在不远处的屋子里忙碌着,元宵现做现卖,实时供应,保证新鲜。

屋中的大石磨兢兢业业地工作着,经水浸泡后的江米不再又硬又脆,沥干后被石磨碾成又白又细的江米粉,又被转移到斗形的机器中,等待着拥抱各种内馅,滚成元宵。另一边,刘学把松散的馅料放在长方形模具中,先拿大木槌砸平,再用擀面杖擀匀。在时间与力量的磨洗下,粗重的木槌与擀面杖表面早已褪色,各种元宵馅也渐次成型,最后将整块的馅切成小块,有圆有方、五颜六色,好不漂亮。做好

的内馅沾水,放到盛着江米的机器里翻滚,雪白的江米粉包裹住各色内馅;捞出,再沾水,再滚……如此反复,玲珑的“小雪球”越滚越大,元宵便滚好了。

每做好一批元宵,刘学都会切开几个来抽查,只有馅大皮薄、馅不偏心的才算过关。除了传统的芝麻、花生、巧克力、豆沙、红果、草莓、菠萝馅的元宵,刘学还新加了榴莲、蓝莓、芒果、红糖芝麻、桂花、玫瑰馅的,以及木糖醇的黑芝麻馅和花生馅元宵,下一步还计划上板栗和五仁馅的。他说:“我家的元宵好煮不硬心,买回去要冷冻储存。这么多年,质量靠自己的良心,但口味得适应大家的喜好。”

桥头来往不少熟客,路过时便捎点元宵回家。大元宵下锅,不一会儿,三三两两盛出来,再浇上一勺原汤,元宵隐没在汤中,暖意氤氲开来。喝一口热汤,一个个圆滚滚、白嫩嫩的元宵便露出脸来,有的面露黑色,有的白中透粉,但馋嘴的吃货大概没心思猜是什么馅的,还是“先下口为强”。江米皮软糯细腻,元



张彦(右)在摊位前忙碌着

宵馅油润黏稠,一不留神,甜甜的滋味就渗进齿间,令人惬意喟叹:“嗯,熟悉的元宵味!”

大年初一,刘学和张彦歇了一天,初二就又开始摆摊了。生意最好的时候要到了,届时,制作元宵的作坊里,5台机器一起隆隆作响,10多个人加班加点,一批批雪白的团子由这里送到

桥头。而桥头会摆开4米长的摊位,亲朋好友也来帮忙卖元宵。推前食客们熙熙攘攘,热热闹闹。因为常年守在冬日的寒风中,张彦不希望食客们也受冻,“尽量让大家来了就能买到元宵,元宵嘛,就图个甜蜜圆满”。

地址:运河区新华桥东侧路北

李姑娘天津老城钙奶汤圆:解锁汤圆新花样



李姑娘家的汤圆品种多样

“酒香不怕巷子深”,在运河区水月寺街东侧的一条小胡同里,藏着一家宝藏汤圆店,再冷的天气都挡不住人们来这里寻觅甜蜜的脚步。

小小的窗口一打开,室内清甜的气息扑面而来,钙奶系列、传统系列、大果粒系列、醇享系列,近30种汤圆,五花八门的新颖口味,常常令人难以抉择。店主李凯悦耐心地为食客们解释着,哪种巧克力馅里面有榛子,哪种口味适合什么人吃。一次买四五种口味都是少的,李凯悦一一分装好,细

心地在每个袋子上标好口味。一整个下午,食客们络绎不绝,无一不满载甜蜜与欢心而归。

钙奶汤圆结合了北方元宵与南方汤圆的优点,采用元宵“滚”的制作方法,选用汤圆面皮的原材料,在水磨糯米粉中加入钙粉和奶粉,使面皮的口感更加细腻软糯,带有丝丝缕缕的钙奶清香。李姑娘家的汤圆皮薄馅大,特别好熟。“沸水下锅,汤圆飘起来,面皮呈半透明状态时就可以出锅了。”

煮好的汤圆软糯可爱,筷子刚一

夹上去就陷入了柔软之中,饱满的内馅让肥嘟嘟的汤圆沉沉地往下坠着。再一捅,棕色的内馅涌了出来,赶紧凑上去尝,原来是巧克力馅的!巧克力的味道香浓醇厚,甜度刚刚好。贪婪地将剩下的半颗一口吞下,顺滑的巧克力中竟还夹杂着榛子碎。

再来一颗,一口便咬到中间的馅,好似咬到软硬刚好的冰淇淋。低头一瞧,软糯的面皮还拔着丝,青翠欲滴的内馅煞是好看,这抹茶味清新极了,入口便融化开来,淌进喉头,甜甜的。

煮的汤圆味道绝佳,炸汤圆又为吃货打开一道新世界的大门。除了传统系列,李姑娘家的汤圆都可以炸着吃。炸好的汤圆酥香焦脆,内里还保持着原本的细腻软糯,微甜厚厚的流心

更是锦上添花。

好吃重要,健康更重要。李姑娘家汤圆用料讲究,榴莲果肉采用冻干技术,能有效保证果肉的味道和营养。他们对品质有着严格的要求,“不能因为成本高而将就”。

自5年前开店创业以来,李姑娘家的汤圆受到越来越多食客们的青睐。热爱的工作,火爆的生意,却也有问题困扰着这个笑容明朗的女孩。“有商家几次三番盗用我们的产品图,经常引起食客们的误会。图盗得了,但汤圆的品质盗不走。”至今,李姑娘家还没有正式的加盟店,想要尝鲜还请小巷里走一走。

地址:运河区水月寺街董家湾北侧胡同内

