

“食刻”有礼

本期奖品:20份冬菜礼盒。奖品由沧州市义昌永冬菜有限公司提供。

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18日“食刻有礼”获奖名单

139****8119	131****8321	139****9088	132****3645	135****8246	186****0990	187****6767	186****2359
138****5023	137****9767	136****1520	199****8123	180****7665	186****0005	187****7213	155****9028
177****0028	131****2639	178****1180	150****9132	180****3286	133****1893	156****7616	156****5166
151****8885	133****9550	136****0065	156****8857	137****6662	156****2792	139****6826	156****1266
133****3972	133****2296	137****0008	130****2683	132****5230	131****1616	199****1081	
152****5787	139****6776	138****1044	139****9201	156****5966	153****7160	189****8568	
181****9368	137****1088	156****7132	130****9725	139****6699	156****8288	139****9004	
139****9169	156****9535	137****5947	139****2865	136****5622	135****6114	189****3682	

以上60位读者各获由老桥头江米元宵或李姑娘天津老城钙奶汤圆提供的元宵1斤,按通知领取。

义昌永冬菜:
大白菜的别样味道

本报记者 牛健存 崔儒靖 魏志广 摄影报道



刘向前

冬菜,是一种深受沧州人喜爱的本地特产佐蔬。打开一罐冬菜,菜香夹杂着蒜香瞬间弥漫开来,挑动着味蕾,勾起无限食欲。

在沧州,一提到冬菜,人们首先想到的,是南陈屯乡刘辛庄村的百年老字号——义昌永。

一年腌制,四季佳蔬

重器无锋,大道至简。为人所津津乐道的“义昌永”冬菜,历来遵循着简单古朴的制作方法,仅选用白菜、大蒜和食用盐这3种原料,在无添加剂的情况下经历一年四季的自然发酵,便产出了色泽金黄、清香脆嫩,兼有香、甜、咸、辣四味,具有开胃、解腻、解潮、祛瘟等功能的美味佳肴。

成品冬菜,是一种半干态发酵性腌制食品,既可直接食用,又可用作汤料或炒食,有着鲜美独特的风味。其富含多种维生素,具有开胃健脑的作用。

每年秋后,新鲜的精选大白菜到货。工人们将白菜择干净后切成一厘米见方的小块,经过彻底脱水、原汤清洗,将它们加工成菜胚,再将菜胚、蒜泥、食用盐按照一定的比例充分搅拌,然后封缸压实,置于阴凉避光处发酵。封好的白菜再见天日,就是整整一年后的了。

义昌永冬菜,有春不干、夏不腐、秋不霉、冬不冻的特点,一年四季均可作为菜品



菜的前世雏形。”刘向前说。

清光绪十六年(1890年),刘氏16世传人刘荫棣将自家所产的冬菜立以“义昌永”的名号,取仁义、昌盛、永久之意,依托天津卫北大关东成货栈向海外销售,深受港、澳、台及东南亚各国民众喜爱。1936年,沧州冬菜曾在巴黎商品博览会上荣获“优质产品奖”。

技艺传到刘向前这辈,已经是第19世。追溯历史,沧州刘氏家族对冬菜的传承已有600年之久。

质优量少,全靠口碑

早年曾在深圳经商的刘向前,选择回到家乡,守住祖业。刘向前给人印象低调沉稳,不像一个商人。作为一名企业经营者,他似乎也不太注重广告推广和扩大规模,只知默默地把冬菜做好。当然,每年仅20吨的产量对他来说,也不愁卖。

冬菜厂虽然紧邻海河路,却没有明显的大招牌。因其“好吃不贵”,寒冬里前来买冬菜的市民络绎不绝。

正是因为对产品的严格把关,才使得义昌永冬菜获得了良好的口碑和大众的认可。义昌永冬菜曾在京沧农副产品合作洽谈会上荣获“名牌产品”称号,在津沧农副产品合作洽谈会上荣获“优质产品金奖”,在第十届、第十二届中国农产品交易会上被评为“名优农产品”。

2017年,刘向前先后受中央电视台和河北卫视邀请,登上荧屏介绍义昌永冬菜的制作技艺,将大白菜演变的沧州味道展现给了全国观众。

在刘向前心中,始终有个关于冬菜的情结,就是让祖传技艺在自己手中发扬、传承下去。

扫码看料更多

听非遗传承人刘向前介绍义昌永冬菜制作技艺。



地址:运河区刘辛庄村北沧州市义昌永冬菜有限公司

张家馅饼



愿望年代记:这家店在附近很有名,开了20多年了,每天的顾客都很多。我最喜欢白菜肉馅的馅饼,皮薄馅大,又脆又香,再配上一碗小米粥,特别安逸。店里干净卫生,吃着放心。

地址:运河区沧州中科医院与六栋楼小区之间的胡同内

米啖肠粉粥店



阳光:这家店的肠粉薄薄的,可以选择不同的馅,浇上专门的肠粉汁,特别入味;粥清淡暖胃,流沙包、蒸饺也都很好吃。以外卖、自取为主。

地址:运河区泰合星耀城7号楼1089号铺