

500亩连片土地出租

距北京新发地农产品批发市场盐山分市场不足10公里,距京港高速海兴出口不足8公里,有连片土地500亩,四邻无涉,沟沿合围,三面硬路,2012年新打深井两眼,配装变压器两台,紧邻宣惠河排灌渠,水电充足,交通便利,一期承包至2030年,一次性对外招租,价格面议。联系电话:15076716661

“食刻”有礼

3月4日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份腊汁肉油泼面和甑糕。奖品由“小二油泼面”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)



189****7711	138****6792	150****3981
139****9201	137****9582	132****9966
133****0957	133****0748	以上10位读者各获油条包糕1份。
158****0812	135****4668	
186****9536	139****2998	137****8915
137****5947	136****6057	153****6986
182****2996	139****9556	以上10位读者各获虾仁炸“老虎”1份。
180****2357	133****8795	

奖品由“和众大油条”提供,接到通知后,凭手机号码领取。
地址:新华区维明路沧州市人民医院西南门对面



小二油泼面:地道陕西味

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道



徐航宇扯的宽面粗细均匀

要吃一碗好的油泼面,未必要到陕西去。小二油泼面店里香气弥漫,食客埋头大吃,前台点单处一声吆喝,后厨大锅里热汤滚沸,须臾,一大碗面上桌,趁着热乎劲儿,搭着喧闹声,半斤面酣畅下肚,也能一品正宗油泼面的热烈动人。

爱上陕西味道的沧州人

“从店面装修、开业到现在,不到半年吧。”小二油泼面老板徐航宇的第一句话就让寻味而来的记者惊讶不已,这家店可是被不少读者推荐的,它究竟是如何在短短几个月就俘获了这么多食客的胃?总结徐航宇的话便是,“店龄”不长,但手艺和味道绝对正宗。

徐航宇与陕西味结缘,要从几年前一家人去陕西旅游时说起。那时,他就爱上了陕西的面食,尤其是甑糕。喜爱烹饪的他还与西安回民街上一家祖传做甑糕的师傅聊得很投机。回来后,徐航宇对陕西美食念念不忘,经常从那位师傅家买甑糕,但寄来的总归不如现做的好吃。

说是受了美食的诱惑也好,想去创业拼一把也罢,34岁的徐航宇从国企辞职,背水一战,跑去西安做了学徒。他先师从那位

有名的甑糕师傅学做甑糕,又经甑糕师傅介绍,向一位颇具权威的师傅学做了油泼面等各种陕西面。

小二油泼面便是徐航宇学成归来的成果,他想把地道的陕西味道带回家乡。甑糕、油泼面、臊子面、肉夹馍、羊肉泡馍、酸汤水饺,店里吃食的种类不多,但味道绝对够正。

“要还原地道的陕西味道,最基础的就是食材。”徐航宇不惜成本,店里的辣椒面用的是陕西宝鸡的二粗辣子,色泽鲜红,香辣不呛,油泼香味浓郁;肉夹馍的馍是从陕西用冷链运输过来的,一口就能尝出不同寻常的酥脆;此外,用好油,用好面,用肉,所有配料都是每天现做的,保证色泽和味道。

食材马虎不得,手艺更为重要。在后厨,徐航宇把握着制作的核心,帮厨们的每个步骤与手法都是他亲自教的,只为了由内而外地还原地道的陕西味道。

豪放细腻的油泼面

印象中,孕育于西北的油泼面,有着关中汉子的豪迈粗犷。

揉面师傅手脚麻利,水、面、盐,最简

单朴素的食材经过反复的揉捏摔打,被轧成柔韧的面团,又被揪成大小合适的面剂子。每天早上,徐航宇提前将一个个面剂子擀成面饼,中午时分,顾客来了,直接开始扯面,拉、抖、展,三两下,面饼便被扯成粗细均匀的裤带宽面,转身,丢进沸水中。一碗面扯三个面饼,足足半斤。

分把钟,面条出锅,捞入十寸的白底青花大碗中,徐航宇大刀阔斧,依次码上黄豆芽、胡萝卜丁、土豆丁、油菜、酱汁、辣椒面。接下来就是最关键的一步,泼油。“啦啦”一声,提前熬制好的热油扑入碗中,火红的辣椒滋滋作响,各种食材随之躁动,尽情释放出自己的香味。面宽色艳、热辣鲜香的油泼面刚一做好,便被服务员送到了食客们的桌上。

会吃的食客知道,面上桌,一刻都耽误不得,必须立刻将油泼面拌匀,让每根面条都享受到酱汁与热油的滋润。店里的碗又大又深,半斤面放进去竟显得少。徐航宇



拌匀的油泼面

说:“大碗拌面是陕味特色,油泼面就得使劲拌,拌匀了面更香。”配菜和调料都被热油激发了自己原始的香味,各种滋味相互竞发,搅拌之下,丝丝缕缕地扣入柔韧筋道的面中。长长的宽面入口弹韧有力,鲜香微辣,其间的黄豆芽、油菜脆嫩清口,中和了香辣的厚重,还有多加的腊汁肉,口感绵密,肉香醇厚,余味不禁让人叫绝。

徐航宇说,油泼面看似粗犷浓烈,但细节处必须用心。和面的力道、扯面的技巧、煮面的火候、菜料的配比、泼油的油温、出面的速度……每个步骤都有严格的要求,一丝一毫、一分一秒的偏差都会影响面的味道。

色彩艳丽、味道浓烈、扎实顶饱、粗中有细,一碗小二油泼面演绎出真实的陕西味道。

甜糯甑糕蕴匠心

吸引食客的不只有陕西的面,还有陕西的糕。与面的热烈豪放不同,陕西的甑糕是软糯甜蜜的。

掀开小二油泼面前台一侧的大锅盖,甜甜的气息蒸腾而起,里面是正在蒸制的甑糕。而在二楼,泡好的长江米正在锅中经历第一次初蒸,蒸熟后的长江米还要加入泡好的新疆大枣、本地蜜枣和东北芸豆,再在大火、中火中进行两次蒸制。十几个小时的蒸制,各种食材变得软烂,米、枣、豆充分相拥,枣的甘甜与豆的醇香得以尽情释放,沁入黏腻的米中,与米香碰撞交融。

用纯净水泡,一天天地蒸,古法甑糕的制作方法看似笨拙,实际却需要守得住匠心,把握住分寸。甑糕软糯适中的口感取决于对食材比例、蒸制火候的把握;其甜而不腻的味道则完全由红枣与蜜枣赋予。红枣放多了发苦,蜜枣过多则发腻;只有踏实的古法制作,才能蒸出纯净自然的甜糯。

蒸好的甑糕有5层,从下到上分别是枣、米、芸豆、米、枣,长时间的蒸制让原本分明的层次界线模糊,粒粒分明的江米早已融为一体,整颗的蜜枣与大枣几乎被蒸成泥状。挖一勺入口,软糯又有嚼劲,枣甜、米糯、豆绵,枣中渗出的甜味与米香完美融合,香甜不腻,回味起来温润绵长。

这就是陕西的甜,大巧若拙,天然纯粹。



甑糕

扫码看料更多

看看地道的陕西油泼面是怎么做出来的!
店址:运河区华元一世界G1号楼底商101铺
电话:13393395577



马家饺子馆

冬日暖阳:他家的饺子皮薄馅大,饺子皮筋道白净,饺子馅种类丰富,很受附近市民喜爱。

地址:运河区天成首府小区东南门对面



“兴济”羊肠子

C:这家的羊肠子卫生又好吃,味道纯正浓郁。我最喜欢在羊汤里浇上一勺辣椒羊油,再配两个烧饼。一碗热乎乎的羊汤下肚,整个人都暖和起来。

地址:运河区黄河西路与浮阳南大道交叉口西行200米