

报眉广告
139 307 88 496

模块建房 不用砖 住着年年省五千 冬暖夏凉 抗震抗碱 节能环保
专业承建、定制超级节能型民宅、别墅、冷库、大棚,设计、施工一条龙服务。
建房热线:4006-317-568 0317-2050899



“食刻”有礼

本期奖品:10份牛腩抓饭(由“张九西域抓饭”提供)、10份肉饼(由“永乐香河肉饼”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)



4月8日“食刻有礼”获奖名单

186****9536	158****1828
139****9201	151****2202
137****2806	181****9001
131****8601	139****9731
152****8286	151****4306

以上10位读者各获由“荣盛熏鸡总店”提供的熏鸡1份,接到通知后,凭手机号码领取。
店址:运河区朝阳街22-2号(正达广场南100米)

张九西域抓饭:

一口穿越到新疆

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道



一锅抓饭焖好了,张宏福露出满意的笑容。

3600公里,是沧州到伊犁的距离。对身处异乡的新疆人来说,绵亘几千里的乡愁,有时就浓缩在那一口抓饭、一盘椒麻鸡抑或一碗凉粉中。

“离开家乡后,很少能吃到正宗的新疆味道了,越吃不到越惦记。”祖籍河北、生在伊犁,张宏福是土生土长的新疆人,20多岁时离乡工作,与来自沧县的姑娘相识相恋。多年来,他始终对家乡的味道念念不忘,索性辞掉国企的工作,专门回新疆学习后,来沧州做起了新疆美食。

还不到中午,碎肉抓饭已经焖好了。热气腾腾中,张宏福一铲到底,将锅中的食材搅拌均匀。随着他翻炒的动作,喷香的味道萦绕满室,让人忍不住猛吸几口。“抓饭的香不靠什么调料,靠的就是米、肉、菜自身的香味。”

另一口锅中已经铺着炖好的肉块、炒软的萝卜、泡好的鹰嘴豆,张宏福还要接着做羊肉抓饭。“黄萝卜是新疆的特产,专门运过来的;做抓饭用的肉要肥瘦相间,有骨肉有筋;米一定要用东北的粳米,蒸好后才能粒粒分明。”他一边介绍,一边将淘好的大米倒入锅中,撒上孜然颗粒,铺平,插孔。米香、肉香、菜香将在半小时的焖蒸过程中充分融合。

从前在新疆,每逢聚会,在院中铺上大大的羊毛毡,摆上小桌,大盘抓饭上桌,上面摆着大块牛羊肉。净手后,大家围坐一圈,上手抓饭,大口啃肉,奔放而热闹。时移地易,久别重逢的抓饭最能慰藉异乡人的心。大米油润饱满,充分吸收了菜与肉的香气,很有嚼劲。甜甜的萝卜、面面的鹰嘴豆、鲜香的碎肉,丰富了抓饭的味觉层次。若是再搭上软烂入味的牛腩,滋味浓烈的羊肉,或是鲜香美味的羊腿,便更加销魂了。

抓饭以食材的原香勾动游子的离愁,椒麻鸡则以香料的繁美安抚着思乡人的心。椒麻鸡要选用2到3斤的老母鸡,提前炖煮后撕成细长的条。待客人来了,张宏福才搬出“秘密武器”——汤料。这汤料是煮鸡的原汤与20多种纯自然的辛香料调配而成的,其中不乏新疆特有的香料,拥有着极富层次感的辛香。将鸡肉与木耳、干页豆腐、青红椒、皮牙子(洋葱)等配菜放入盆中,舀上两勺汤料,拌匀后即可装盘。

椒麻鸡,味如其名,麻爽带劲。刚一入口,舌尖就似触电般开始微微颤抖,鸡肉紧致细嫩,鸡皮筋道爽



羊腿抓饭



椒麻鸡

脆,搭配着青椒微甜的清香与洋葱辛辣的刺激,意外丰富的味道让味蕾应接不暇。随着咀嚼,酥麻感从舌尖蔓延到嘴唇,进而席卷整个口腔,越是麻爽越让人欲罢不能。这时,须得来一口抓饭,或是喝上一大口醇香的鸡汤,压一压麻劲,浑身便舒坦起来。

张宏福才开了3个月的店,就已经结识了不少新疆老乡。有位姑娘吃了酸酸辣辣的凉粉,眼泪差点掉下来,“嫁过来这么多年,就想吃口小时候的凉粉。”当然,张宏福的新疆美食也俘获了许多沧州人的胃,他期待着与家人在这个陌生的城市真正地安下家来。

店址:运河区广场街与解放东路交叉路口北50米



肉饼

永乐香河肉饼:

岁月烙出的中式快餐

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道

“姐,来三张大葱的,带走!”王萍习惯性地走进位于浮阳北大道二家中家属院门口的香河肉饼店里,她是这里的常客,每逢下班晚了,总顺路来买几张肉饼回家。店里食客不少,杨国永、杜春霞夫妻俩忙碌着。

如今,街边的饭店鳞次栉比,时兴的美食轮番上阵,有的风行一时却草草收场,也有的看似不声不响,却细水长流地收获了众多的食客。这家开了12年的香河肉饼店就是如此。若探究这小店长青的奥秘,食客们给出了答案:方便、好吃。

作为中式快餐的代表之一,出餐快是肉饼的一大优势。4两面、6两馅,杜春霞将称好的肉馅团成团,擀到面团上,手下飞快地旋转揉搓着,眨眼的工夫,软面就将肉馅裹得严严实实。压扁、拍匀、擀薄,动作一气呵成,椭圆形的肉饼被放到预热好的大平锅中,杜春霞手下的速度很快,三张肉饼接连下锅。肉饼熟得也很快,原本乳白的面皮渐渐发黄,被热气蒸得膨胀起来,杜春霞刷油,翻面,又放下锅盖,肉香很快就拥挤着从锅的缝隙中钻了出来。不过2分钟,打开锅盖,香气扑鼻

而来,肉饼烙好了。

“老板娘手脚麻利,哪怕我赶时间,来吃个肉饼也不会耽误工夫。”食客们交口称赞的高效率,在杜春霞看来,却是被时间一点点磨砺出来的,“起初也总烙不匀,但熟能生巧嘛。”

刚出锅的肉饼冒着热气,“咔嚓、咔嚓”,杜春霞横竖两刀,表皮发脆的肉饼被切成四块小扇形,整齐地装入碟中。待肉饼不再烫手,皮也软塌了下来,这时入口最好。肉饼皮薄馅厚,一口下去,嘴里就充满了肉香,最妙的还是偶尔迸出的葱香,将猪肉的鲜香激发得愈发浓郁,这就是猪肉大葱馅的精髓所在。“猪肉大葱馅的最经典,韭菜、香菇的也很受欢迎。”杨国永说,以前的肉饼香在油多,虽然够香,但容易发腻;现在的肉饼香在肉好,吃多少都吃不腻。这饼香不只让周遭的食客喜欢,还吸引着黄骅、海兴等地的食客远道而来。

肉饼,看似普通却实实在在,由辛勤的双手创造,慰劳着辘辘饥肠,经久不衰地活跃在你我的餐桌之上。

店址:运河区浮阳北大道12号



杜春霞做起肉饼来很是娴熟。