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：10份仙豆糕（由“栗记麦香坊仙豆糕”提供）、20份蛋黄酥和小泡芙（由“汉糕堂金牌蛋黄酥”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15日“食刻有礼”获奖名单

137****5947	155****9239	137****6662	138****6158
182****1719	180****0496	199****8123	187****5802
187****4332	138****1302	186****9536	152****6361
132****5552	187****6767	138****5926	138****5864
134****1570	131****3015	156****2672	150****7143

以上10位读者各获由“张九西域抓饭”提供的牛腩抓饭1份，凭手机号码到店领取。

店址：运河区广场街与解放东路交叉路口北50米

以上10位读者各获由“永乐香河肉饼”提供的肉饼1份，凭手机号码到店领取。

店址：运河区浮阳北大道12号

不简单的仙豆糕

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道

工作日的上午，上海广场褪去了周末的热闹喧哗，角落的一家小店中，却依旧飘散出阵阵清甜，无论寒暑闲忙，这里的仙豆糕总诱得食客频频而来。

店面不大，王雪与母亲正忙碌着。被揪起的小面团指尖般大，在掌中揉搓按压两下，就变成了薄薄的面皮，王雪又抓起一大把红豆馅，随着她双手的动作，这小小的薄面皮竟如蛇吞象般包裹住了扎实的馅料。包好的仙豆糕乖巧地滚到案板右侧，王雪的母亲正拿着模具将一个个姿态各异的圆球整理端正。一旁的煎锅上整齐地排列着整好形的仙豆糕，六个面，每个面煎一分钟，一批仙豆糕很快就能做好。

仙豆糕

吃仙豆糕，享受的是满嘴馅料的满足。经典的绿豆、红豆、紫薯馅，适合老人和孩子。要将传统的馅料做得出色，其实并不简单，王雪说：“绿豆馅用的是脱皮绿豆，这样做出来的仙豆糕不噎人、不掉沫；红豆馅里除了半脱皮的红豆，还有葡萄干、黑加仑和枸杞，口感好，有营养。”

王雪将刚做好的仙豆糕摆放整齐

更多的人则喜欢尝试各种新奇的馅料。紫薯乳酪的口感细腻绵软，乳酪的微咸先发制人，紫薯的醇香紧随而来，余味还有丝丝香甜。更清新些的是抹茶的，茶香夹杂着豆香，满是自然的清甜。

仙豆糕可不只甜口的。肉松麻薯馅的层次很丰富，从外到内分别是肉松、紫薯泥和咸蛋黄，搭配出微咸的滋味。咖啡芝士的是微苦的味道，咖啡的清苦、乳酪的咸甜、葡萄干的酸甜，各种味道融合得恰到好处。还有山楂的，微酸的味道萦绕在舌尖，滋味不可谓不美妙。这看似简单的仙豆糕，内馅中竟包含着酸、甜、苦、咸各种滋味，就像那看似简单的制作过程，其中也蕴含着生活智慧。

今年是王雪做仙豆糕的第4年了。每天凌晨4点，王雪开始做馅。红豆、绿豆、紫薯要在大蒸箱里蒸满70分钟，蒸好后用机器轧碎，再用手一点点捣细。为了让馅料足够细腻，捣馅时要下很大力气。从夜阑人静到天光渐亮，为了保证准时营业，7点前，所有的馅料都要捣好。

“很多人从很远的地方专门来买，我们不能偷懒。”王雪记得，有一次开门晚了，已经有个女孩等在门口，女孩还要去赶车，想买份仙豆糕带着，但当时店里却做不出来。再小的期待，王雪也不愿辜负。

从泡豆子的水量，到捣馅的力度、煎糕的火候，每一个步骤，王雪都很用心。为了保证顾客们买到的仙豆糕都是新鲜的、热乎的，从早上8点到晚上8点，王雪与母亲要不断地做仙豆糕。晚上，经营熟食店的丈夫也会过来一起准备第二天要用的食材。小小的仙豆糕，要付出王雪一家很多的心力和热情。

栗记麦香坊仙豆糕地址：
运河区上海广场20号（西北角门洞内）

汉糕堂：一口倾心为甜蜜

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道

无论什么时候，都挡不住人们对于“甜蜜”的追求。近日，在沧州街头，觅甜一族又有了新的发现。

“最早喜欢上的是他家的蛋黄酥，口感特别丰富。”自去年11月，汉糕堂出现在水月寺街以来，刘晴就成了他家的“铁粉”。蛋黄酥是汉糕堂的金字招牌，每一颗都烤得金黄焦香。一口咬下，层层酥皮在口中绽开，多重内馅渐次席卷味蕾，甜甜的豆沙，软糯的麻薯，咸香的蛋黄，咸甜相宜，绵软沙滑，一口倾心不过如此。

“可能是物质的充盈，让我对甜的占有也变得贪心，总希望能一口吃到多重的甜蜜。”除了蛋黄酥，刘晴还很喜欢他家的板栗酥。板栗酥最外层是薄薄的酥皮，表面覆满了杏仁片，入口酥脆，奶香浓郁；里面一层是饱满细腻的绿豆沙，其中掺杂着葡萄干，绵软的口感与酸甜的滋味让人大呼满足；而最中间还有一整颗的栗子，一整个吃下去，口中尽是满满的栗香。不同的甜蜜接踵而至，每一重都让人幸福洋溢。

蛋黄酥

板栗酥

桃酥

时间长了，刘晴发现，全家人都能在汉糕堂找到自己爱的糕点。口口爆浆的小泡芙、奶香十足的乳酪挞、各种口味的小贝，是孩子们喜欢的。传统的糕点则受老年人的青睐，枣泥酥的外皮粉糯不散，枣泥细腻；鲜花饼入口清新不腻；地瓜乳酪吃起来是极自然的地瓜味道……最受欢迎的还是宫廷老味桃酥，很多老人尝了之后还会来，说“这就是我们原来吃的那个味”。

店老板是位漂亮的女士，做糕点是她一直以来的梦想。儿时，小小的女孩很喜欢吃甜食，大饼干、小鸡蛋糕，每每吃到，心里就甜滋滋的。成为母亲后，她又爱上了烘焙，经常给孩子们做戚风蛋糕、曲奇饼干，看到孩子们吃得开心，心中的甜蜜也成倍增加。但她始终没有忘记自己儿时那个甜蜜的梦，经过认真考察，她选择了汉糕堂，选择为更多人创造甜蜜的梦。

“现在，人们对口味的追求更丰富、更细致，我们店里既有酥点，又有蛋糕、小贝。而且，每个月都会上新品，保持新鲜感。”与食客们甜甜蜜蜜地相伴成长，是汉糕堂一直以来的追求。

汉糕堂金牌蛋黄酥地址：
运河区水月寺街16号、运河区解放西路17号

员工们在井井有条地制作糕点