

“食刻”有礼

本期奖品: 10份驴肉火烧套餐。奖品由“高玛纳驴肉鲜汤”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)



150****8038
150****2902
137****5947
136****6045
139****9201

139****5569
180****9506
186****6050
185****7535
186****3616

155****1586
199****8123
186****9536
158****8587
133****0061
133****0016
151****9112

136****7009
131****5239
131****2304
133****3054
139****9433
166****0666
157****1790

151****4788
135****3988
156****7616
138****6276
139****7276
155****9589

以上10位读者各获由“栗记麦香坊仙豆糕”提供的仙豆糕1份, 凭手机号码到店领取。

店址: 运河区上海广场20号(西北角门洞内)

以上20位读者各获由“汉糕堂金牌蛋黄酥”提供的蛋黄酥与小泡芙1份, 凭手机号码领取。
店址: 运河区水月寺街16号

高玛纳驴肉火烧:

饼酥肉香焖子滑

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道



师傅正在把驴肉切成大薄片

这是孙建想童年时期印象深刻的画面——炙热的烤炉里烤着金黄酥脆的火烧, 旁边的案板上是香喷喷的驴肉, 食客们随意而坐, 或急匆匆地吃上两个驴肉火烧, 或悠闲地就着卤驴杂喝点啤酒。

那时的她, 一放学就往母亲的小店里跑, 为了给母亲搭把手, 更为了吃个驴肉火烧解解馋。

35年过去了, 当年的小女孩如今已经成为高玛纳驴肉鲜汤沧州店的老板, 不变的是她对家乡美食驴肉火烧一如既往的热爱。

热火烧, 凉驴肉

在高玛纳驴肉鲜汤店的案板前, 大

师傅执刀而站, 手快刀利, 大块的驴肉被切成薄片。刚出炉的火烧还冒着热气, “刺啦”一声, 被大刀从中间划开, 鲜嫩的驴肉、通透的焖子, 夹杂着青椒碎, 被满满当当地填进火烧里。

咬上一口, 火烧极其香脆, 酥得掉渣, 麦香刚刚冒头, 便被驴肉的鲜香压了过去。松软细腻的驴肉很有嚼劲, 青椒爽脆清口, 咀嚼过程中, 肉香四溢, 软嫩油润的焖子也一点点在口中化开, 丰富的口感与丰腴的滋味让人直呼过瘾。再配上一碗热腾腾的鸡蛋汤, 整个人都精神起来。

“在河间, 驴肉火烧一定是热火烧

夹凉肉, 放凉的驴肉嚼起来更有韧劲儿, 搭着刚出炉的火烧, 那叫一个香!” 在孙建想看来, 热火烧与凉驴肉的搭配才是正宗的河间风味, 才是记忆深处的味道。

“讲究”

要做好一个驴肉火烧, 工序很复杂, 火烧、驴肉、焖子都有讲究。

饼薄层多、香酥可口的长火烧是河间驴肉火烧显著的特征。要做出这样的火烧, 首先要掌握好面与水的比例。烙饼用的面是死面, 老手凭借多年的经验, 摸一摸面团, 就能知道面的软硬度是否还需要调整。“火烧火烧, 火候也很重要。”孙建想说, 无论面和得多好、揉得多透, 烤的时候控制不好火候, 也会功亏一篑。火烧在电炉上烙到基本熟透后, 要再转移到炉灶内进行烘烤, 直到表面烤出金黄的斑纹, 就可以出炉了。

并不是所有的驴肉都适合夹在火烧里吃, 夹火烧的驴肉咸味不能过重, 重点是要香。孙建想说, 制作驴肉时有两步很重要, 一是煮驴肉时肉块要大, 二是煮好的驴肉要用老汤浸泡。“驴肉至少要煮4个小时, 大块的驴肉能够尽量避免驴肉的香味在煮的过程中过分流失。同时, 也因为肉块很大, 煮好的驴肉里面不够入味, 要

捞到盛满老汤的瓮中, 浸泡入味。”味道浓郁的老汤是用驴骨、驴肉、板肠、驴杂等几乎整个驴煮出来的, 浸泡后的驴肉充满了特有的原香。

不少爱吃驴肉火烧的人都爱吃焖子, 它能让驴肉火烧的美味加倍。焖子是红薯粉加驴油、老汤熬制的, 一般有两种。一种呈通透的乳白色, 入口油润鲜香, 滑腻的口感与筋道的凉驴肉刚柔并济; 另一种是暗粉色的, 额外加了姜末、肉末等配料, 吃起来更加弹牙入味。

高玛纳驴肉鲜汤店址: 运河区华元一世界北区G3号楼1层106

奶奶的烙子

◆张建澎



烙子

家乡味

记忆中一到腊月二十几, 奶奶就要张罗着摊烙子了。

闲置了整整一年的烙子锅被从大木柜底下拽出来。这铁玩意几个头不大, 圆圆的, 上面还蒙着一层灰尘。

点上两个烧煤油的炉子, 把烙子锅放在上面加热, 奶奶用一根一头儿已经缠了一团棉花的筷子蘸上豆油, 轻轻地在两个烙子锅的锅底涂抹一遍, 一股幽香在屋子里弥漫开来。

奶奶坐在两个煤油炉子中间, 她一手在两个锅里里涂抹豆油, 一手用勺子舀起旁边大盆里早已经搅拌均匀的黄白色的小米面糊。两个锅里开始冒出了淡淡的青烟, 这标志着可以正式摊烙子了。

我和三哥蹲在旁边, 专心致志地看着奶奶摊烙子。快要出锅的烙子冒着热气, 还有一股小米面独有的香味儿。它们被用铲子铲出来, 从中间折叠成半圆形, 整齐地码放在旁边长方形的筐箩里。我们得到允许, 忙不迭地伸出手去, 抓起一个冒着热气的烙子就往嘴里送。

刚出锅的热烙子一面焦黄, 一面金黄, 全身都是细小的孔洞, 往外冒着热气。热烙子很好吃, 虽然有时候会烫嘴, 但是那种小米面经过烘烤之后散发出的谷香是让人无法忘怀的。我们吃着烙子, 看着奶奶有条不紊地摊着烙子, 整间屋子里都是烙子的香味, 混着一股子柴火的烟熏味儿, 有时, 还会听到几声从外面传来的二踢脚在空中炸响的声音。

几乎整个正月, 好像餐桌上的主食都是这种小米面做成的烙子。晾凉的烙子蘸肉汤最好吃, 把烙子撕成一块一块的薄片, 泡在热热的肉汤里, 等到烙子的小孔都吸足了肉汤, 就可以吃了。如果再切上点儿葱花, 撒上一把芫荽末儿, 那滋味, 简直就是简装版的羊肉泡馍!

就在前几天, 我在菜市场一角, 赫然发现了一个卖烙子的。二话不说, 我赶紧买了一袋子来尝, 打开包装, 烙子竟然不是那种纯粹的金黄色。吃到嘴里, 也没有那种浓浓的小米的香味儿, 只是一味地黏牙。我猜, 这烙子肯定是白面掺太多了, 怎么会没那种米香味呢?

那一瞬间, 我想到了奶奶摊的最正宗最好吃的烙子。唉! 奶奶离开我已经快20年了! 至于那时候的烙子锅, 也早已不知去向了。

从前摊烙子的时光, 也一去不复返了。

食尚搜



山东纯碱面馒头

阳光: 这家的馒头花样很多, 每种都很受欢迎。最喜欢他家的年糕, 里面放的枣很多, 香甜软糯, 特别好吃。

地址: 运河区沧州北大院疏导菜市场北门东10米



赵家素包子

阳光: 推荐刚出锅的野菜馅大包子, 热乎好吃, 鲜嫩多汁, 有野菜特有的清香味。

地址: 运河区朝阳西路与永安南大道交叉路口东150米