

报眉广告
139 307 58 496

酒闪闪
同城酒水速送 23分钟内必达

酒闪闪，沧州酒界闪闪升起的新星！保真！
更多优惠、便捷和惊喜尽在关注二维码。
握手酒闪闪，十年离不开！——酒闪闪！酒界闪闪升起的新星！
什么？在沧州你还不知道哪里买酒实惠、快捷、保真？那可不能错过这波“安利”



“食刻”有礼

本期奖品：10份大盘鸡(由“西川客鲜炒大盘鸡”提供)；10份豌杂小面(由“赖棒棒重庆小面”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)



2021年4月29日“食刻有礼”中奖名单

- | | |
|-------------|-------------|
| 150****7115 | 189****0163 |
| 157****3720 | 156****6199 |
| 153****3609 | 185****7535 |
| 132****1017 | 186****3616 |
| 136****9981 | 137****3183 |

以上10位读者各获由“高玛纳驴肉鲜汤”提供的驴肉火烧套餐1份，接到通知后，凭手机号码领取。
店址：运河区华元一世界北区G3号楼1层106

沧州街巷美食地图之四

寻味曙光路

本报记者 张嘉慧 摄影报道

位于运河区的曙光路，南依同天购物中心、华北商厦解放西路店。晨光熹微之时，它伴随着城市的烟火气息一起苏醒；夜半时分，它依旧有依稀灯火照亮夜归人的回家路。
曙光街是美食的聚集地，家常小馆、风格各异的特色餐厅比比皆是。这里既有开了十几年的信誉老店，也有当下时兴的后起新店，再挑剔的舌尖也能从中找到打动自己味蕾的美食。



西川客鲜炒大盘鸡 麻辣鲜香



人来人往的曙光路上，一家开业不久的大盘鸡店分外引人注目，那熙熙攘攘的热闹劲儿直教人好奇，这家的大盘鸡究竟有着怎样的魅力？
大盘鸡，大字当头。小锅般的大盘子盛得满满当当，皮焦肉烂的鸡肉裹满了汤汁，橙黄油亮的土豆块头很大，上面覆着又长又宽的面条，有荤、有素、有主食，一盘就是一餐。
鸡肉入口软嫩鲜香，咬上一口，肉质纤维中的麻辣分子一下子冲撞到舌头上，又鲜又辣的滋味开始蔓延；硕大的土豆块特别绵软，用筷子一夹就断开了，里面是纯粹的土豆原香，外面吸饱了汤汁的部分更加入味，吃起来又

沙又面，特别下饭；长长的宽面一定要浸到浓郁的汤汁里滚上两下，既有嚼劲，又够味；还可以配上各色清口凉菜或是Q弹的泡椒鸡爪。一餐吃完，口腔微微颤抖，麻辣的余劲还在，浑身都舒爽起来。
店员赵颖说：“我家只会炒鸡，别的不会。”但就是这唯一的一道菜，让他们做出了名堂。
店里的大盘鸡都是现做的。后厨，灶上的3位师傅忙碌着。炒是做大盘鸡的第一步。熬好的糖色在热锅中咕嘟冒泡，一位师傅将鸡肉倒入锅中，适时加入各种调料，要将鸡肉煎得表面变色，才能加水、起锅、换灶。接下来，炖的过程更加重要，鸡肉和土豆尽情地吸收着汤汁中的麻辣鲜香，土豆也静静地释放出体内的淀粉。20分钟的时间，另一位师傅要一直守着炖锅，炖到汤汁被吸收殆尽，变得黏稠时，便可以装盘了。这时，煮锅旁的师傅默契地捞起煮好的面条，过水，盖到冒尖的鸡肉顶上，色香味俱全的大盘鸡大功告成。
西川客的大盘鸡与传统的新疆大盘鸡不同，根据华北地区人的口味，在食材、配料、火候、口味等方面进行了大刀阔斧的改变，分麻辣、微辣、五香三种口味。赵颖说：“我们筹备初期请了十几位厨师，他们不一定要做得多厉害，但一定要会尝，一丁点的味道差异都能尝出来，只有这样才能把最终的烹饪方案确定下来。”
后厨墙上挂着的钟表很是醒目，“制作大盘鸡时，每一个步骤的时间要求都很严格，什么时候调到什么火候，哪一步放多少料，所有步骤都要定时定量。一开始把握不好，必须看着时间。”厨师张华说，融汇麻辣鲜香的大盘鸡需要用心来做。

店址：运河区曙光路颐和新天地西商城126铺



一位朋友从重庆上学回来，脾胃被养得无辣不欢，她声称，曙光路上这家小面店是她走遍沧州大街小巷，吃到的“最重庆”的小面。
小面之“小”并非指面的多少，而是说这面不加浇头。这样一碗素面能让吃惯了浓油赤酱的打卤面的北方人念念不忘，精髓就在于丰富的底料。
上午十点，赖棒棒重庆小面店里，店员们已经在为中午的就餐高峰做着准备。档口上，整齐地码放着一排排大碗，店员正在打料，将各种底料依次放入每个碗中。“不同的面要搭配不同的底料，底料种类最多的要属不添加任何浇头的素面，得放20多种。”底料中有味精、盐等家常调料，也有四川榨菜等川渝特色食材，而灵魂还是自家熬的料油。料油是菜籽油加入白蔻、草果、茴香等40多种中药材熬制的，经过2个小时的熬制，吸收了各种天然味道的精华。
小面到了北方，一旦加了浇头便更受欢迎。牛肉小面以纯牛肉汤打底，里面有大块牛肉；肥肠小面的汤底是用鸡骨、大骨与中草药熬的老汤，很有滋味；豌杂小面上满满浇着嫩黄色的豌豆与浓郁的杂酱，顶上添着葱花与花生碎，咸香中掺杂着麻辣的味道钻进鼻腔，令人忍不住要吞口水。
要一饱口福还要有点耐心，豌杂面一定要拌匀，将豌杂搅拌到大碗各处，让每根面条周身都裹满杂酱，这时才好入口。咸香的味道刚刚在口中铺开，轻微的麻辣味就蹿了出来。起初，味道还不算浓烈，渐渐地，麻劲儿扩散开来，辛辣的刺激也开始加重，

舌头微微颤抖着。而脆脆的花生、软糯的豌豆和清新爽口的青菜又将美味提升到了新的高度，面条筋道爽滑、软硬适中，咀嚼过程中，花生香与豌豆香不时在齿间迸开，丰富着面条的口感，缓和了麻辣的霸道。
一碗豌杂小面，越吃越开胃，最后，从舌头、嘴唇到整个口腔都开始像触电般地微微发颤，一股热辣的蛮劲在胸腹间游走，令人惊叹这小小的面中竟蕴含着如此摄人的能量。
“小面中大有乾坤。”店主刘英说，店里的面条是特制的，和面时要放菜籽油、鸡蛋、碱、盐等食材，每天早上现和、现轧，和其他面条的口味、口感都不一样；沙软的豌豆、爽脆的榨菜、纯正的菜籽油……各种原材料都是从川渝地区运过来的，只有这样才能还原地道的重庆味道。

店址：运河区曙光路颐和家园底商39号

热辣筋道 赖棒棒重庆小面