

“食刻”有礼

本期奖品:10份豌杂面和冰汤圆。奖品由“东街小面”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)



137****5947 136****6045
199****8123 139****0178
186****9536 156****7096
131****7550 130****1744
139****7276 150****8865

以上10位读者各获由“西川客鲜炒大盘鸡”提供的大盘鸡1份,接到通知后,凭手机号码领取。

139****9201 157****2238
187****0955 139****6580
136****0136 131****3086
153****8627 180****2502
159****0467 132****7099

以上10位读者各获由“赖棒棒重庆小面”提供的豌杂小面1份,接到通知后,凭手机号码领取。

东街小面

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道



每份面,季禹都做得很认真。

豌杂面

运河水静静流淌,涌过车水马龙的新华桥,似乎就慢下了步子。初生的夏意从暖风中冒出头来,雀跃到河沿青翠的行道树枝头,洒下碎金般的光影。人沿运河走着,心也跟着舒展开来,东侧是一排别具一格的小店,在晴日里打着盹儿。而一家叫做“东街小面”的店,竟冲河沿“背着身子”,叫人好一番寻觅。

白墙绿树,门侧有小花,窗边有木椅,倒是个闹中取静的好地方。推开门,阳光从透光的屋顶照耀到原木色的墙面上,角落里的一株大树冲破屋顶,窗台边的绿植生意盎然。“咚咚咚”,切菜声打破宁静,一桌之隔,老板季禹正和主厨表弟准备着今天的食材,原本宁静的诗意被烟火气熏染得热闹起来。

闹市里奔波惯了,仅是这样的环境里坐一坐都觉得享受,但店里的角色——面,还未登场。

豌杂面和鸡丝凉面是最受欢迎的。豌杂面一看起来就是个川妹子,飘香的辣椒

油、浓稠的肉酱、软糯的豌豆、鲜嫩的油菜,一股脑堆在细白的面条上,直率得让人能猜出它鲜明的辣味,而所能被预见的也仅止于此。肉酱以其浓郁,结合豌豆的绵软,调和了麻辣的锐度,丰腴的调料裹住洁白细长的面条,赋予其丰富的味道。这豌杂面入口筋道爽利,味溜味溜吃着,好不过瘾。

而鸡丝凉面看上去清雅得像位江南姑娘,根根分明的面条上覆着橙黄色的榨菜丁、丝丝缕缕的白嫩的鸡胸肉,素雅得很。但面不可貌相,筷子一拌,埋伏在碗底的辣椒油、醋、蒜姜水、香葱油等各种底料争先恐后地拥住面条,一时风云突变,显露出了内在泼辣的本性。拌匀了再尝,这鸡丝凉面竟比豌杂面更够劲,浸饱了辣椒油的面条闪着晶莹的红,入口是意料之外的爽滑筋道,过瘾的香辣足以让味蕾沸腾。而香脆清口的

吃客

不变的锅贴

◆花花爱画画



家乡味

杨记锅贴店是安莉芳和爱人杨志强的心血和事业。

每天一大早,安莉芳穿梭于各个小摊前,多年的经验让她一眼就能瞧出哪些是新鲜优质的食材。牛肉要二分肥八分瘦的,这样吃起来才香而不腻;韭菜得是红根干爽的,这样韭菜味才浓郁。日子长了,摊主们都跟商量好似的,把最好的食材留给安莉芳。“没别的,就真材实料!”安莉芳爽朗地说道。

回到店内,一家子摘菜、剁馅儿,每天定量,“限量版”只为了食物的鲜美。

日头渐高,不大的店很快热闹起来。4种锅贴、6种热菜、7种凉菜,写在黑板墙上的菜单少有的精简,却挡不住食客们的热情。

牛肉韭菜锅贴是店里的明星菜品。金黄的锅贴在葱花和黑芝麻的点缀下愈加诱人,夹一个放入口中,锅贴皮外焦里嫩,裹着的牛肉馅鲜嫩多汁,混着韭菜独有的气味,香而不腻。更妙的是蘸上自己调的酱汁,醋和店内特制的辣椒油是绝配,醋的酸、辣椒的辣、锅贴的鲜香,一股脑刺激着味蕾,直叫人欲罢不能。但是,再香也不能吃太快,不然又是一个烫嘴警告。

当然,只吃锅贴是不能过瘾的。点一个黄瓜拉皮,翠嫩的黄瓜混着晶莹剔透的拉皮,上面盖着满满的一层麻酱,用量实惠。麻酱的醇香和着黄瓜拉皮的清爽,家常菜竟吃出了人间美味。荔枝虾球是店里的创新菜,一个个“荔枝球”,咬开是满满的虾肉,软嫩鲜美,蘸上一口橙红色的酱料,酸甜中带着一丝丝辣,滋味更胜。

杨志强热爱美食,哪怕吃着饭,有了灵感,也得放下饭碗,赶紧研究起来。有时候,他琢磨着配方,一晚上都睡不着觉。不仅热爱,杨志强对美食也很苛刻,锅贴出锅应该是金黄色,颜色重了,并不妨碍吃,但也不会被端到食客们面前。真材实料,精益求精,成就了如今火热的杨记锅贴。

其实,早在多年前,安莉芳一家曾在市区“小树林”附近开过一家饭店。那时,常有一中的毕业生来聚餐,小店也被人们戏称为“状元饭店”。如今,小店移到民族路,主做锅贴。时光荏苒,那些青春飞扬的学生大都成家立业。店的位置在变,学生手中牵着的人在变,人们对小店的钟爱却在时光中留了下来,与安莉芳、杨志强两口子对美食的热爱,一起奔向更远的未来。

欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐特色美食。

——编者