



## “食刻”有礼

本期奖品:10份羊肉汤。奖品由“王家羊肉汤”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)



## 7月1日“食刻有礼”获奖名单

186****9536	138****6689
137****5947	136****9254
150****2902	177****6191
136****6045	152****3558
177****5916	131****0608

以上10位读者各获“广河米粉”提供的炒河粉1份,接到通知后,凭手机号码领取。

领取地址:新华区工农路沧州市第三中学西行300米

# 王家羊肉汤:品着喝才入味

◆本报通讯员 王洪胜 本报记者 杜丽 摄影报道



羊汤的每一道工序,王亮都严格把关

凌晨4点刚过,夏日的晨光徐徐拉开天空的帷幕,伴随着王亮开始了一天的忙碌。

位于盐山县东汽车站附近的王家羊肉汤馆,照例在晨光微曦中迎来了相熟的客人。“老规矩,一碗羊杂汤,两块葱油饼。”“好咧!”王亮热情地答应着。手里也有条不紊地忙碌起来。羊肉、羊肠、羊杂切好放入碗中,倒进漏勺在锅中游匀沥透,再用羊汤浇之,依个人口味配上香菜、胡椒、辣椒油、盐、味精等佐料,一碗羊肉汤就做好了。

看着客人吃得心满意足,王亮也露出了满意的笑容。

今年38岁的王亮是盐山本地人,做羊肉汤有十几年了。

### 一锅汤的功夫

王家羊肉汤好喝,奥秘在于那锅汤。

羊汤,其实熬的是全羊汤,精选羊棒骨和羊身上的各种肉类,像羊头、羊肠、羊肝、羊心、羊肺等,提前一天用清水浸泡,第二天一早,把浸泡好的原料清洗干净,大火熬煮一个多小时,待食材

软烂后加入桂皮、良姜、白芷、草果等,再小火慢炖。看着一锅汤慢慢熬成奶白色,达到油脂交融的状态,就是一锅好汤了。

店内,硕大的铁锅里,奶白色的羊汤“咕嘟咕嘟”地冒着热气,羊棒骨、羊头、羊肠、羊肝等肉类在锅内翻滚,香气弥漫。“羊汤好喝,关键在汤。”王亮笑着,熬好一锅汤,功夫在汤外。

熬一锅好汤,食材、火候、经验都至关重要。肉要精选本地的小山羊,当天宰杀,这样肉质才新鲜;讲究原汤熬制,除了桂皮、白芷、香叶等中草药外,不能放任何添加剂;火候的掌握更考验耐心,要熬到油脂全部融化才行。伴随着天光大亮,一锅汤色奶白、鲜香不腻的羊汤就熬制成功啦!

朝阳升起,寂静的街头热闹起来,忙碌的一天也随之开始。熟谙的居民、赶路的行人、慕名而来的食客……王亮制作羊汤,妻子王芳做老豆腐和葱油饼,夫妻俩热情又默契地关照着每一位进店的食客。

### 葱油饼的创新

2006年11月,做了几年厨师的王亮继承父辈的手艺,

里面的空气,再加盐、葱花、芝麻等,这样做出来的饼才能外皮酥脆,内里软嫩。“我做的饼分层多,大人孩子都爱吃,吃完了走时还得带两张。”王芳对自己的手艺充满了自豪。

### 品着喝才入味

老食客们都懂得,羊汤品着喝才入味。用汤勺盛出一点,放在嘴里,微眯着眼睛,用舌尖慢慢品味。羊汤入喉,淡淡的鲜香在口腔弥漫;夹一口羊肠,入口滑嫩,不腥不膻;最后才吃羊肉,用筷子夹几片羊



王芳烙的葱油饼出锅了

在盐山东汽车站附近开起了这家羊汤馆。开业初期,每一位来吃饭的顾客他都会问问人家口味,追着让人家给提意见。几经改进,羊汤成了店里的招牌。妻子王芳也是个认真能干的人,看着羊汤受欢迎,就想着在日常卖的大饼上做做文章。于是,她上网学习人家的制饼技巧,还按照当地人的口味,一次次地改进。多次摸索后,王芳烙的葱油饼在当地小有名气。前几天,一个小伙子慕名而来,一口气吃了12块饼,自己都不好意思了,连说“好吃”。

王芳烙的葱油饼外酥里嫩,层次分明,放两天都不会硬。咬一口,伴着葱香、油香和芝麻香,在口腔里回味。王芳说,烙葱油饼,油酥小料的配方是她的独家“秘籍”。油酥小料要充分搅拌,面要软,做饼的面剂子至少要揉两遍,排净

肉入口,慢慢咀嚼,肉质细腻,鲜香的羊肉香直入肺腑,让人回味无穷。

每天伴着晨光开门营业,晚上9点多小县城安静了才打烊,日复一日,王亮夫妇就在这样的日日劳作中,坚守着对盐山羊汤的那份喜爱,并把这份传统小吃做出了自己的特色。不时有想创业的人来学习,王亮总是毫无保留地教给人家。

做生意凭的是良心,王亮最珍惜的是王家羊肉汤的招牌,羊汤的每一道工序他都严格把关,让每一位顾客吃得放心。而他最大的心愿就是凭着自己的努力,开一家中式装修风格羊汤馆,把传统美味的盐山羊汤做得“味”色生香。

店址:盐山东汽车站北10米

## 家乡味

# 奶奶的黄焖鸡

本报记者 张嘉慧

那天,在饭桌上,妹妹忽然说道:“表叔朋友圈发的黄焖鸡和奶奶做的一模一样,可把我馋坏了,已经好多年没有吃过了。”我这才知道,不是只有我想念奶奶做的黄焖鸡。

奶奶做的黄焖鸡不是放在小砂锅里的,也不会配土豆、青椒,它的黄金搭档更不是米饭,而是大馒头。

小时候,每次做黄焖鸡,奶奶总会炖一整只鸡。我和妹妹在房间里写着作业,厨房里传来高压锅的哨子声,鸡肉的香味渐渐飘了过来。随着香气越来越浓郁,我和妹妹早已按捺不住,直等到奶奶一声“吃饭啦”,便赶快跑到饭桌前乖乖坐好。一大盆黄焖鸡满满当地冒出尖来,腾腾热汽间,鸡肉闪着金黄的色泽,馋虫瞬间拱动起来。

奶奶做的黄焖鸡是裹了鸡蛋面糊的,先炸后炖,一块块看起来饱满极了。嘴馋的小孩总是要挑大块的,一手夹起一块浸透了汤汁的鸡肉,一手立刻用大馒头把鸡肉托住,鸡肉面糊里藏着的汤汁便转身浸到了白胖的馒头上。这时,再把鸡肉往嘴里送,软嫩水润的鸡蛋面糊中还残留着鲜美的汤汁,满含着鸡肉的鲜香,明明不是肉,味道却似乎更胜一筹。吃这黄焖鸡,第一口多半都是鸡蛋面糊,接下来才是真正的鸡肉,鸡肉炖得几近脱骨,轻轻一嗦就滚到嘴里,嚼起来既鲜嫩又紧实。

因为那层鸡蛋面糊的存在,这黄焖鸡吃起来的感觉颇似开盲盒。挑块大的下嘴,未必就能吃到更多的肉,等将厚厚的鸡蛋面糊吃净才发现,里面竟然是那么小的一块骨头,仅有几丝肉可怜巴巴地贴在小骨上罢了;但吃到块小的时,也常常有意外之喜,薄薄的一层鸡蛋面糊里全是鸡肉,扎扎实实一大口,很是过瘾。不过,面对真正的美味,享受还来不及,哪里会让人生出挑剔的心思?就连因为托着鸡肉而蘸上了汤汁的大馒头都是格外香的。

记忆里,这种黄焖鸡只有奶奶做得,自从奶奶离开后,这味道便被我小心翼翼地封存起来,只偶尔珍而重之地回味一番。



吃客



### 围炉三国锅盔

愿望年代记:比脸还要大的锅盔,酥香薄脆,口味多样。梅干菜锅盔和鲜肉杏鲍菇锅盔满满的肉香和菜香,榴莲芝士锅盔味道独特,都是真材实料。

地址:运河区上海广场二期150铺



### 河间正宗驴肉火烧

念旧:他家的驴肉火烧很有特色,火烧先烙后烤,十分酥脆,里面夹上鲜嫩的驴肉,吃起来外热里爽,特别开胃。

地址:运河区光荣路25号

