

出租新华区东方世纪城一楼门市 60 平方米, 18000 元/年! 交通方便, 四通八达, 周围小区密集 10 万居民。电话: 18203179799

“食刻”有礼

本期奖品: 10 份幸福面。奖品由千寻面馆提供。
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)



9月30日“食刻有礼”获奖名单

186****9536	152****8759
137****5947	133****0062
199****8123	139****2612
139****9201	133****3866
150****2902	136****8283

以上 10 位读者各获尖椒牛肉焖饼一份。接到通知后, 凭手机号码到店领取。

领取地址: 新华区东风东路国营汽车站南门斜对面

吃客

千寻面馆的“幸福味道”

● 本报通讯员 姚梦迪 本报记者 杜丽 摄影报道



忙碌的后厨

幸福面是什么味道, 千寻面馆给出了不一样的答案。

千寻面馆, 位于运河区华西小区北区附近的一条小街上, 开了 10 年, 火了 10 年。

幸福面

中午时分, 来吃面的人络绎不绝, 而且大多是年轻人。轻车熟路的老顾客, 必点幸福面。

幸福面上桌, 被惊艳到了。蓝白相间的瓷碗里, 面条晶莹剔透, 碧绿的小白菜、鲜艳的胡萝卜丁点缀其上, 花生米散落在其中。下面才是麻酱和红油熬的酱料。充分搅拌, 直到每一根

面条都裹上了浓郁的酱汁, 才开始大口吃面。

入口, 面条筋道, 麻酱香萦满口腔, 继而有点微辣传导到舌尖, 还有花生米的香脆一次次冲击味蕾。小白菜和胡萝卜丁在爽口的同时, 也带来了丝丝的清甜。

幸福面分为两种, 素面和肉面, 辣度随个人口味而不同。

一碗面, 香辣甜等几种味道恰到好处地融合在一起, 香而不郁。不着急, 慢慢品, 步履匆忙的年轻人, 放下了手机, 认真享受眼前色香味俱佳的这碗面, 这也许就是店主起名幸福面的初心吧!

店主人称“四哥”, 他自己也非常喜欢这个名字, 久而久之, 四哥的名号就叫响了。

幸福面是千寻的招牌, 比招牌更受欢迎的则是乱七八糟面。10 年时光, 乱七八糟面在店主四哥的精心研磨下, 已经有了它的特色。

最初, 乱七八糟面借鉴陕西臊子面的做法, 以肉料为主。后来, 综合顾客的意见, 这份面有了更多的添加, 仅菜料就达 10 多种。面里有土豆、胡萝卜、橄榄菜、菠菜、木耳等, 再加上熬制的肉丁和汤底, 一碗面吃出了丰富的层次和感受。

千寻的面分干面和热汤面, 幸福面和乱七八糟面都属于干面类, 而千寻骨汤面才是真正的热汤面。骨汤面的面条更软一点, 汤色金黄, 味道可口, 配上四哥自己熬制的汤料和新鲜的蔬菜, 看着就很有食欲。深秋季节, 日渐寒凉, 来一碗骨汤面暖胃又暖心, 许多老顾客都是特意来喝汤的。

小店以面为主, 主打的还有臊子干拌面、麻辣面、红烧牛肉面等。除了面, 千寻的饭也是很受欢迎的, 鱼香肉丝盖饭、培根什锦炒饭等, 都是经过一次次的改进后留下来的。

幸福就是做自己喜欢的事

关于幸福面的名字问题, 四哥被许多人问起过。

这个问题, 店主四哥略显羞涩地说: “你看过喜羊羊与灰太狼吗? 那里面懒羊羊说过一句话, 幸福的日子, 就是吃饱了撑着去睡觉。我觉得那就是幸福, 所以, 我给自己的面起名幸福面。” 名如其人, 四哥是一个用心打磨生活的人, 给面起名字也充满了诗意。

千寻面馆的装修 10 年未变, 今天看来已经略显陈旧, 但年轻人依然喜欢这个小店。店里满墙的摇滚音乐海报, 记录着四哥年轻时的音乐梦想和曾经的青春岁月。如今, 褪去青涩的四哥已近 50 岁, 生活于他, 就是干自己喜欢的事情, 偶尔闲暇, 坐在小店的角落撸猫、弹吉他, 感受时光慢慢在指间流淌, 那就是一份普通人的幸福。

店址: 运河区广场街
华西小区北区东门



乱七八糟面

千寻骨汤面

幸福面

教你做

炸麻叶

刘秀兰



炸麻叶是以面粉为原材料, 加水、糖或者鸡蛋等辅料做成的传统小吃, 口感酥脆, 味道香郁。

记得小时候, 每到春节, 几乎家家户户都要炸麻叶。那时炸麻叶不专为过节吃, 年后走亲戚拜年都要带着自家炸的麻叶当作礼品。炸麻叶经济实惠, 又不容易变质, 在那个物质相对匮乏的年代, 是再好不过的礼品了。长大后, 我也学会了炸麻叶。

麻叶的做法说起来不难, 但里面也有一些学问。首先面要和得软硬适度, 和完面要醒上个把小时。我习惯往面里放红糖, 因为放红糖炸出来的麻叶颜色好看。其次就是擀面, 擀面的速度要快, 厚薄要匀称。擀好面后, 切成许多长方形的小面片, 再把两个小面片重叠在一起对折, 然后像切面条那样, 在对折线那头把面片切成流苏状。最后是套麻叶, 先把两片揭开, 全部展开抖一下, 再合在一起, 然后将面片的一头从刚切的流苏中间部位套过来, 一个麻叶就做好了。

切流苏也是个功夫活儿。流苏要切得匀称, 太宽不美观, 太窄了稍不注意会切断。麻叶做好了放在盖帘上, 就等着下锅炸了。炸好的麻叶颜色金黄, 香气诱人, 酥脆可口。

闲暇时光, 大家可以试试。

欢迎读者推荐美食, 也欢迎商家自荐。联系电话: 3155769

——编者

食尚搜

胖馨螺蛳粉

愿望年代记: 我点的是招牌广式腊肠螺蛳粉, 分量很足, 满满的一大碗。碗里加了豆皮、花生米、腊肠、小咸菜、芦笋等。米粉很有弹性, 臭味不大, 微辣, 吃着挺过瘾。

地址: 运河区新华中路沧州商城一层 15 号

大樸素品

阳光: 偶然间和朋友品尝了这家素食店, 从此便迷上了, 饭菜的味道非常棒, 菜量也很足。我最喜欢的菜是大樸素炖, 全素蒸菜炖, 味道鲜美。店里环境安静, 吃惯了大鱼大肉的朋友们可以来这里品尝一下, 静心养胃。

地址: 运河区永安南大道泰合星耀城 1 层 A01 铺

