

糖炒板栗 秋日特有的甜

金秋时节,又到了吃栗子的季节。满城除了飘香的桂花味,还有糖炒栗子的焦香味充斥在大街小巷。在哗啦哗啦的翻炒声中,混在黑砂里的栗子们各个圆润饱满、油光锃亮、香气诱人,成为了当季街头小吃界的绝对王者。秋天最大的幸福,就是这一包糖炒栗子了。

如今的城市街头,已经很难寻觅到手炒栗子的真迹了,机器翻炒高效省力,栗子店里售卖的栗子也大多是早早炒完陈列在保温柜台里的成品,能不能吃到刚出炉热乎的那一口,全靠运气。

说到栗子的吃法,在众多吃法中,糖炒栗子是当之无愧的首选。我们在稻香菜场上找到了一家开了三



十多年的炒栗店——天香栗,摊前生意不断,高峰期甚至还要排队,且很多都是附近买了几十年的街坊熟客。

走近栗子摊,你会看见一锅栗子裹着细沙和糖蜜在不断翻炒着,连锅内冒出的烟也是香的。栗子与细沙碰撞的声响比任何吆喝声都有诱惑力,引得人口水直流。23元一斤的价格在附近的栗子店中价格最贵,但销量却是最好的,足见大家对它的认可。

范老板告诉我,糖炒栗子的糖炒,是指炒栗子的时候在锅里加上糖,使砂能够粘在栗子表面。他家的板栗货源来自河北迁西,那里出品的栗子是最适合用糖炒着吃的品种。迁西栗子体型小巧,甜度高,口感软糯,壳与果肉中间有层薄薄的皮膜,剥起来很是方便,是糖炒栗子界的人气担当。“这一批新栗子刚采出来,而且要在冰窖里放段时间,放得越久,栗子就越甜,炒出来口感就越好,像我们这批栗子就已经放了有半个月。”

看着手里这袋刚出锅的喷香栗子,小晚忍不住和老板边聊边吃。刚

炒出的板栗微微烫手,但是皮薄壳脆,两头一捏,单手便能剥出整个栗子,吃起来十分方便。栗肉泛着厚重的金亮,栗子的内皮紧贴着壳,和栗肉几乎没有黏连。直接抛嘴里,甜美、绵密、粉糯直接跟口腔交融,是秋天里最好的享受。

闲聊期间,老板的儿子正在用篮子不停地“筛”栗子,沙沙沙的声音让人很好奇。老板告诉我,这是在筛选出裂开壳和坏掉的栗子,保留住没开壳的和好果。“裂开壳的大栗卖相不好,还有一些黑掉的坏果,我们都会筛掉。”边说还边拿出一小筐开壳的栗子让我品尝。“开壳不开壳不影响口感,其实口味是一样的,不过卖相好、基本没有坏果,会让客人吃得更舒心。”

一位老阿姨拎着大包小包的菜从菜场出来,轻车熟路地让老板称两袋1斤的,说带回去和家里小辈一起分着吃。交谈中,小晚问阿姨在这买了多久的栗子了,阿姨感慨道:“认识十几年啦!熟得不能再熟了,这么多

年周围也开了好多家栗子店,最喜欢的还是他家的味道,香、糯。基本上到这个季节,一周要买好几次的,每次来菜场买完菜都带点回去。有段时间我腿脚不好,还让老板的儿子帮我代买代送过水果,人客气得不得了。”

或许,好吃的栗子不仅是口感,还有店家对品质的一份追求和坚守,街坊邻里一直认可的人品和口碑。

(亚梨)



秋风起,滋补正当时

江南大学专研
CCTV信用中国联合推荐

15g*12袋礼盒装

58秒即食

燕窝银耳羹 以食补颜

甄选进口燕窝滋补养颜

即食燕窝

12袋/盒

江南大学专研,一分钟喝出好气色

小晚价:1盒装 168元

2盒装 316元

5盒装(实发6盒) 840元

颗颗饱满 口感细腻

正宗新疆若羌灰枣

树上吊干 核小肉厚
雪水灌溉红枣

小晚价:1袋装 19.8元

3袋装 39.8元

5袋装 59.8元

兰州·当季八年生鲜百合

生食甘甜 煲汤粉糯
润肺缓咳 真空封装

小晚价:1斤装(9个) 46.8元

2斤装(18个) 76.8元

精选贵州高原皂角米90g

不熏硫 易泡发易熟
粒粒晶莹 胶质浓郁

小晚价:
1袋装 34.9元

河北小白嘴山药

肉质细腻粉糯 入口即化
皮薄如纸易撕

小晚价:
4斤装 29.8元

东山海鲜活冻海参

营养丰富 免泡发

小晚价:
迷你海参20条约220g 159元

礼盒装1000g(约20条) 779元



详见「小晚优选」商城
扫描二维码