



不过时的经典：糖炒栗子

进入秋季，气温渐凉，糖炒栗子的热气却冒得欢快。要说苏州最好吃的糖炒栗子铺，小栗王一定榜上有名。而众多小栗王中，又属十全街这家二十年老店，最有人气。

这个时节，不夸张的说，不管哪个时间去，这家小栗王总是排着队，一锅新鲜出炉的糖炒栗子，没几分钟，就被瓜分干净，只能眼巴巴地等着下一锅。

不过等待的时间也并不无聊，店里两台炒栗子机器火力全开，正好可以趁机将糖炒栗子的制作过程一探究竟。

店里阿姨介绍，糖炒栗子选用的是迁西板栗。迁西板栗，个头小巧玲珑，口感却更加甜糯香。还未剥壳的板栗像是一只只青壳刺猬，翠绿青嫩，挂在河北的山头，吸收着日月灵气。转眼间，这份自然的馈赠就从山中到了我们眼前。

将板栗剥壳、筛选大小、挑出坏果后，就到了炒制环节。都说高手在民间，这话确实不假。这不，店里的陈师傅，就是一枚妥妥的炒栗子高手。

店里阿姨四处吆喝，他却沉默寡言，眼睛只随着机器转，火候的大小、翻炒的时间，全凭30多年的炒栗子经验定夺。最令人称奇的是，他只需用两根手指捏起栗子在空中甩一甩，就能判断出此刻栗子是否到达了最佳状态。

40多分钟后，糖炒栗子终于出锅了。只见一颗颗形状饱满、外皮油亮的栗子散发着热气，与砂石一起，从机器口“喷涌而出”，顺着铁网调皮地翻滚而下，噼里啪啦的声响，十分动听，栗子特有香气也扑面而来，好一幅“丰收”的景象！

赶紧买上一斤，店里阿姨麻利地用纸袋一兜，迫不及待地接过，捧在手里沉甸甸、热呼呼的，心里别提多满足了。

一定要趁着刚出锅的热度，尝上一尝，从袋中捞出一颗，左右手各派出两根手指轻轻一捏，“啪”的一声响，焦脆的外壳裂开，金黄饱满的栗肉露出了真容。

就这么热乎乎地送入口中，细细咀嚼间，栗子的甘甜味在舌尖上绽放，又慢慢蔓延到心间，让人忍不住眯着眼发出满足的叹息声，也难怪古人将它称之为“灌香糖”。



秋天硕果累累，正是品味各种“果”味的好时节。而在众多秋的果实中，唯有鸡头米与栗子，最讨苏州人欢心。如今，经历短暂的辉煌后，鸡头米悄然将接力棒传递给了栗子，属于栗子的天下就此开启……

文/周昱汐 摄影/葛雷

满城尽是栗子香

万千少女的爱：栗子甜品



栗子软糯香甜的口感，还适合做成各种甜品。十全街小栗王对面，就有一家八月法式甜品，最近，它推出了秋日限定口味“栗子四件套”——栗子拿铁、栗子可颂、栗子玛德琳、栗子蒙布朗。

栗子拿铁，被赋予了一个十分诗意的名字，“栗秋”。先是满满的栗子泥打底，依次倒入伯爵红茶、牧场牛奶，再挤上厚厚一层动物奶油，最后又是栗子泥封顶。沉甸甸的一杯，颜色也煞是好看，淡淡的巧克力色与白色相间，层次分明。喝上一口，口感微甜，带着红茶的香气，更有栗子泥在口中滑过，用一句广告词来形容十分合适——“此刻尽丝滑”。

栗子可颂，则被赋予了一个霸气的名字，“大栗王”。正如它的名字，端上桌后，第一印象就是“太大了吧”。硕大的可颂面包被一剖为二，里面夹着满满当当的栗子酱，表面挤满了栗子奶油，颗颗板栗点缀在上方，颜值颇高。张大嘴巴，才能咬到完整的一口，黄油的香气与栗子的甘甜完美融合，一整个下肚，胃里也十分满足。

栗子玛德琳。原本的贝壳外形被创新成了栗子的模样，切开软绵绵的表层，就能发现内里“别有洞天”，纯手工熬制的栗子泥静静卧在其中，等着被品尝。

栗子蒙布朗。一道经典法式甜品，同样做工精致，栗香浓郁，绵密香甜。

值得一提的是，这家店吃的不仅是甜品，还有店里的环境。颇具风情的法式度假风格，慵懒的爵士音乐，从二楼窗外，还能欣赏十全街的曼妙街景，看绿中带黄的梧桐树随风飘摇……非常适合拍照打卡，或是点上一份甜品安静地坐一下午。