



秋天的浪漫 “栗栗”皆美味

□ 记者 蒋雯

武进的秋天，是栗子味的。随着天气转凉，街头巷尾总会闻到一阵阵栗子香。不少商家还推出了栗子味的蛋糕、奶茶、咖啡等，开启“栗子季”。

天气转凉炒栗子热卖

“老板，要一包大栗。”傍晚，位于花园街的金香栗生意红火，店员一手拿铲一手提袋，帮客人打包的动作几乎没停过。

作为武进的“老字号”板栗店，每年天一凉，金香栗就迎来了销售高峰，一直卖到次年三四月份。据了解，今年的炒栗子价格在28

元/500克左右，有丹东板栗、迁西板栗等品种，“丹东板栗一般在10月以后上市，刚摘下来的新鲜栗子放入冷库冷冻10天左右，这样炒制出来的板栗才有甜味。”金香栗老板娘李卫丽说，眼下，栗子的甜度、糯度、口感都到了最好的时候，买栗子的人也多了起来。

“这家店我吃了很久了，糖炒栗子吃起来很粉糯，剥起来不粘壳，轻轻一剥就是一块完整的栗子肉，每到秋冬季节就想念这一口。”在市民黄女士看来，喷香软糯的炒栗子是秋冬季的必备零嘴小食，特有的香甜焦香味是这个季节的代表。



秋日“栗味”美食上新

夏日多巴胺，秋冬美拉德。栗子从颜色到味道，都与秋冬季很相配。栗子蛋糕、栗子奶茶、栗子酥饼……多种多样的“栗味”美食也上新了。在小红书平台上，与“栗子”相关的笔记有200多万篇，还有不少网友分享了自制板栗红豆沙、栗子泥、栗子饭、栗子饼干等教程。

“今天喝板栗拿铁。”在位于新城上街的溯源咖啡店内，老顾客小刘点上一杯秋日限定饮品，软糯栗子碎融合拿铁的香气，一口收获满杯香醇。店主周杰介绍，将板栗泥挂满杯壁，与浓缩咖啡、牛奶

的结合显得层次感十足，颜值和口感给消费者带来双倍的幸福。

午后，位于广电路的“小满食肆”散发着温馨慵懒的气息。店内最近推出的栗子红茶蛋糕受到了食客们的一致好评。新鲜栗子碎镶嵌在奶油中，层次感丰盈，栗香四溢，光是看着心里就自然升起一股暖流，秋天柔和的色彩被悉数囊括在这道甜品中了。“研发这款蛋糕，是想让食客更好地感受秋天。”店主微微说：“蛋糕将栗子与奶油的香味混合在了一起，再加上栗子的颗粒感比较突出，有相当的味觉冲击力，形成一种别致的口感。”

