



## 美食领路人

“拉猫”小姐姐来自桐乡市文化馆,馆里对这次活动大力支持,派她给我们做向导,带领大家探索桐乡美食。“拉猫”熟知桐乡美食,也是一个吃遍世界各地、极其挑剔的资深吃货,爹爹烧菜不好吃,也绝不会动筷。

# 寻味桐乡

本报记者 黄葆青 本报通讯员 邱晓斐 沈焱华

如何在一个陌生的城市找到好吃的?这件事就交给杭州吃货吧!杭州吃货“寻味浙江”栏目开辟了“美食行”专线,专门深入浙江各地,通过一次次美食之旅,寻找地道的味觉记忆和其中蕴含的文化。

这次我们去的是“桐乡”。

## ■高桥糕佳美糕行

高桥糕,桐乡著名的传统糕点,可谓历史悠久。桐乡人孩子开学、订婚、结婚、盖房、生娃等这些喜庆日子,都要来这儿定做糕点,讨个步步高的彩头。

店里的招牌产品是满桃片、椒桃片、小桃片、麻片糕等,最有名的是满桃片。它要先把白砂糖打磨成糖粉,和糯米粉拌匀,再加入核桃肉、桂花等佐料做成,口感细腻,非常好吃。切开满满的都是核桃,是名副其实的“满”桃片。

67岁的老板沈华学师傅家里四代做糕点,店里至今依旧是最传统的家庭式作坊。2009年,高桥糕制作技艺被列入第三批嘉兴市非物质文化遗产代表性项目名录,产品远销省内外。

地址:桐乡高桥镇中兴路82号

## ■石门佳利年糕食品厂

臼打年糕如今已经很少见了,这家至今还保留着传统手工艺,做出的年糕细腻、香滑微甜、韧而有弹性,每一口都是老底子的味道。蒸粉、添水、入臼……一套年糕制作过程操作下来,看上去简单,操作工艺却非常讲究,切年糕用的都是细棉绳,更是让人有穿越的感觉。

佳利年糕是桐乡市非遗中心举办的臼打年糕大赛冠军得主。除了年糕,还生产各种糕点,厂里的模具有的已经用了一百多年。

这里的甜麦塌饼是另一个夺冠产品。这是一种用芽麦、草头、粳米粉、糯米粉做成的甜点,吃起来又香又糯,一般在清明前后才有。

地址:桐乡石门镇工业园区创业路28号

## ■第一鲜煲店

桐乡宏源路上的几家煲店,历史都很悠久。

许多桐乡吃货都爱去“第一鲜煲”。敢叫“第一”想必也是有底气的,好吃又实惠。来到这里,如果人少又想多吃几样,记得点小份,因为分量非常大。

黑鱼煲:满满一锅,小份就够三个人吃,一上桌就有扑鼻的香气,黑鱼片切得很薄,鱼片新鲜滑嫩,腌制也非常入味。

明虾煲:明虾新鲜,而且开背挑虾线。配菜也毫不敷衍,鸡爪炖得又软又糯,年糕滑而有韧性,豆腐干也是杭州吃不到的,冬瓜和土豆的味道也不会让你失望。

地址:桐乡石门镇桐德线名门春天品苑西北200米

## ■海棠糕

桐乡文化馆已经将海棠糕列入非物质文化遗产,嘉兴人叫鸡蛋糕,桐乡人叫胡蜂窝,因为用的烤锅和蜂窝很像。别看是个街边小摊,老板可是海棠糕传人姜建江师傅的徒弟。

做海棠糕是精细的手活儿,制作工艺复杂,学好几年才能出师,而且很辛苦,整套工具重达几十斤。刚做好的海棠糕有焦黄的外壳,散发着焦糖的香甜味儿,吃起来外脆里糯,里面是豆沙馅儿,清甜细腻不粘牙。

妹子们可不要不待见这些用糖腌过的肥膘,它可是海棠糕的点睛之笔,“拉猫”说,没有肥膘的海棠糕是没有灵魂的。

地址:振民路53号民合邮政所门口



## ■陆家阿根面店

杭州的吃货会跑好远去许村吃蟹面,可桐乡人认为,这家的味道可以秒杀许村。

现在除了经典三门青蟹活杀现炒的干汁大青蟹面,还有更豪华的海鲜大青蟹面,加了不少海鲜,要卖145元一碗!

浓汁牛蛙面也很有特色,让你吃完还想加份面,继续把汤汁全部吃光。

地址:桐乡龙翔街道秀溪路5-15-2号

## ■丝粉汤

店面很小,也没啥环境可言,但人流却络绎不绝,毕竟是桐乡人从小吃到的小吃。

做丝粉汤要用最好的番薯粉丝,桐乡人称作“金粉头”,煮很久都不糊。碗里有牛肉末、猪肉末、香干末,加醋和辣酱搅拌一下,热热的来上一碗,最适合天冷时候吃了。

丝粉汤的最佳拍档是葱酱豆腐干。桐乡豆腐干硬度介于杭州豆腐干和老豆腐之间,但更细腻,软而不散。一定要涂上酱吃,因为豆腐干好不好吃全看酱。这家的酱有自己的秘方,所以豆腐干卖得特别好。

地址:桐乡凤鸣路2-9号

## ■乡下人家私房菜

这是一家很乡土的桐乡农家菜馆,虽然很偏僻,但是一到饭点儿,门口的车常常停得满满当当。

正如店名,这家的菜是真正的乡下菜。烧法非常质朴,原汁原味,靠的是新鲜的食材,毕竟距离菜地不是一般的近。

但是店名上的“私房菜”三个字也并非浪得虚名,也有做得比较精细的菜,比如有道菜,就是把蛋白和蛋黄分开来做,蛋黄就是名菜“赛螃蟹”的烧法。在这样的村口小店里能吃到这样的菜,让人颇感惊喜。

地址:桐乡梧桐街道新玄村周家庄17号

## ■三珍斋

离开桐乡前要选伴手礼,那就选三珍斋吧,网上一搜,可以找到很多门店,在乌镇景区还有一家三珍斋酒楼。

三珍斋诞生于1848年,170年的发展历史靠的就是“好吃就是硬道理”。2007年,三珍斋被商务部认定为“中华老字号”。2009年,三珍斋卤制技艺被列入嘉兴非物质文化遗产代表性项目名录。

令人惊讶的是,三珍斋现在的掌门人徐杰竟然曾经是一位专业芭蕾舞舞者。徐先生在新加坡学过12年芭蕾,2012年接手管理三珍斋,给这家百年老店注入了新的活力。

这里有座5千多平方米的三珍斋酱鸭博物馆,现在已经成了乌镇游的吃货必打卡之地。在这里,可以近距离了解酱鸭从原料、选材到手工腌制、卤味烧制的整个工艺流程。

三珍斋的“三珍”其实并非指卤味产品,而是指三珍斋独创的“三煮三晾”工艺。这里最多时一天可以卖出上万只酱鸭,相信你也绝不会空手而归吧?

地址:中嘉湖高速上海方向出口处横港中石油乌镇加油站北侧