

假期里跟着他们走遍浙江

六地吃货 联手寻味

本版撰稿 何慧婷 徐雨阳 潘骏 毛玮琦

浙江哪个饭店做出的“蒸双臭”最地道? 哪里能吃到正宗的三门松花饼? 海宁人最喜欢去的煲店是哪一家……

十一长假将至,钱江晚报·小时新闻将联手温州深夜食堂、潮市街、掌上三门、柯桥餐饮协会、象山渔文化协会等机构(账号),邀请各地资深美食编辑、美食达人成为“吃货领路人”,带你走进浙江各地的深弄小巷,去寻找最地道的地方特色美食。

同时,我们也将通过小时新闻吃货圈社群向大家发出征集,你的家乡在哪里,家乡特色美食又是哪一种? 我们邀请民间各路美食达人也来晒出自己家乡的美味。

你准备好了吗?

【绍兴柯桥】

吃货领路人:胡伟钧(柯桥区餐饮行业协会会长)



随着地铁1号线柯桥段开通,跟萧山接壤的柯桥,成了杭州人的“后花园”。

绍兴菜讲究的是香酥绵糯和鲜咸入味。“霉”、“酱”、“醉”,来柯桥是一定要吃一遭的。绍兴的老一辈的外婆、奶奶,都是做“霉”菜的行家里手。“先选用上好的干张,把它水里浸泡两个小时,再在水缸或钵头里自然发酵,天热的时候4天左右,天凉的时候要放到灶头边。看似简单的步骤,却要根据季节、环境随机应变。”除了霉干张之外,虾油鹅肉、鲞烧肉、白鲞扣鸡、鸡汁大黄鱼、火缸芋艿、干菜汤等做法也颇有代表性,好这一口的人务必要尝尝看。

【温州主城区】

吃货领路人:@食堂君(“温州深夜食堂”公众号主理人)



绝大多数温州人早起的第一顿,必然是属于糯米饭的。一碗蒸熟的糯米饭,摊上满满的油条,满溢着香菇,瘦肉的汤汁浸润整碗糯米饭。这股味道,就是温州人小时候的记忆。饭饱之后可以选择去五马街走走。五马街是这座城市商业文化氛围最浓重的地方。上过“早餐中国”的九山饭团,出现在“舌尖上的中国”的陈辉鱼圆,温州名气十足的长人馄饨和扁头灯盏糕这里都能找到。夜生活则可以去滨江大排档,这里以大众化海鲜排档为主,云集温州特色小吃,体现温州味道。

【台州三门】

吃货领路人:@小只(爱好吃喝玩乐的美食达人)



台州三门是“中国小海鲜之乡”,这里一年四季海鲜不断档。对于吃货来说,哪怕只是为了吃而走上一趟,也绝不会让你失望。

早餐可以去县城海游街道的一号饼店。这家店售卖“锅饼”已经有三四十年的历史,生意好到不行;如果要吃小吃,就去上洋路的三门饼王。它虽名叫“饼王”,可不是只有饼,你几乎可以在这里一次性尝遍三门特色小吃——炒年糕、麦焦、麦



三门豆面



绍三鲜



舟山海鲜



海宁煲

后来更是成为海宁皮革城一带的面馆扛把子,爱吃面的杭州吃货一定要来试试看。

【宁波象山】

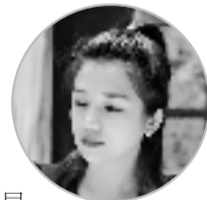
吃货领路人:@董小滋(资深媒体从业者)



来象山,很多人第一时间都会想到吃海鲜。西沪港路56号有一家金伯饭店,老板拿手菜里,“红烧望潮”最让人念念不忘。除了望潮,小娘蟹也是不可错过的美食。秋季刚开渔时节的梭子蟹,母蟹个头不大,但只只膏肥体壮,人称“小娘蟹”。一只重量在3至4两左右,口感十足鲜嫩。小娘蟹膏黄俱全,你直接将其蒸至断生,打开蟹壳,黄澄澄的溏心蟹黄转瞬就淌到手上,得紧赶着用嘴去接,吸溜进口腔的那刻,也是幸福感最为爆棚的一刻。

【舟山主城区】

吃货领路人:@艺暄(媒体从业者)



在各具特色的沈家门老街,流淌着普陀人最地道的生活味。早上,文军弄里的“张阿三馄饨”店早已宾客如云。一张皮、一勺馅,一碗只有葱花、酱油、猪油做配料的馄饨,是一代代沈家人记忆中的味道。海鲜面作为舟山城市的招牌美食,好吃并没有什么秘密。到夜排档吃一餐,也是舟山品鲜之旅的必修课。在夜排档吃海鲜,有两种吃法,一种吃的是鲜味,一种是吃的是氛围。绝美的海景,配上满满一桌的海味,这个充满人间烟火气的地方,值得你来畅游一番。

饼、扁食(三门叫gāng)、糟羹、炒麻糍……来三门,当然不能不吃海鲜。行走在三门街头,两步一个海鲜酒家,三步一家海鲜排档。杨记海鲜楼是本地人招待外地客人的首选餐馆之一。毫不夸张地讲,只要到饭点就是食客爆满的状态。如果你只在三门吃一顿的话,来杨记就足够了。

【嘉兴海宁】

吃货领路人:@陈大莲(美食栏目主持人)



到海宁,一定不能错过海宁面和海宁煲。在本地叱咤风云16年的阿龙酒煲,即便工作日都会食客盈门。招牌的鸭爪香干煲乍一看平平无奇,但是口味却是出奇地好。出锅前淋了烧热的猪油,让本就吸饱酱汁的香干瞬间带上了肉味。另一样不可或缺的日常美食就是一碗热腾腾的面。这家“饱饱”面馆,开在文宗路的美食一条街上。牛蛙面、梭子蟹面、糖醋排骨面……一锅一碗,镬气十足! 它



寻味浙江



更多精彩故事
关注寻味浙江专栏