

西塘美食,以水产为主,如肉嵌鲫鱼、红烧鳗鲤、馄饨鸭、炒鳊腐、清蒸白丝鱼、塘鲤鱼、湖蟹等,味道鲜美。这里著名的六月红,特指农历六月所产的河蟹,体型小、蟹肉鲜美、蟹肪滴油、壳薄,放入清水一煮即现绯红。有“穷足穷,不忘六月红”一语。

跟着小虾米吃遍西塘

西塘不仅景色美,美食也是不赖的。每次刚从西塘回来,就开始想念,尤其想念西塘的那些美味。凭着对美丽西塘的回忆,小虾米梦回西塘,将西塘点点滴滴的美食记录下来,也为后来去西塘的朋友做一个参考吧。如果你有机会去西塘,就不要错过以下的美食哦!

第一天

到达西塘已是中午了,小虾米住在北栅街附近,所以先去传说中的老品芳吃午饭。老品芳是连本地人都强烈推荐的小店。从塘东街走过去,过了安秀桥右手边就是。其实,那里的环境并不好,但优点显而易见,比如价格便宜,味道正宗,这里用的都是当地人供应的食材,而且是当地人自己烹煮,非常能代表当地的家常菜特色。

老品芳的招牌菜有螺蛳、鳝丝、椒盐南瓜、菱角毛豆、白水鱼、塘鲤鱼蒸蛋、老鸭馄饨煲等。个人觉得,鸭煲馄饨很实惠,不仅有好多鸭肉,而且馄饨也很多,比较合口味。酱爆螺蛳吃起来有点费劲,尤其对于北方的朋友,建议各位不大爱吃螺蛳的北方朋友还是别点这道菜了。蝉衣包圆口感偏咸,沾点醋吃就好多了。

要是4人以下的小团队确实值得去老品芳一试。平均每人也就20至30元。

烟雨长廊靠近安秀桥这头,有个像小吃广场一类的地方,在这里能充分感受到西塘的小吃特色。小虾米强烈推荐以下几道菜,如果你爱吃就一定不要错过。

首先是扎肉,初次听到这个名字感觉好奇怪,不过吃完后觉得味道有点像家里的卤肉,大部分都是瘦肉,对于不爱吃肥肉的人来说是很好的选择。

接下来就是非常有名的管老太臭豆腐啦,未见其样先闻其味,可谓十里飘“臭”。本来小虾米不吃的,但是推荐的呼声那么高,所以就捂着鼻子豁出去了。吃完后觉得果然不会让人后悔,这豆腐闻起来臭,吃起来外面特别酥,里面又很嫩,配上辣椒酱(他家也有甜酱),味道相当不错,以致于我后来又买了一份!不过补充一点,这个辣椒酱有点咸,建议少涂点!

吃完继续往前走,是西塘特产芡实糕专卖店。我买的是老板介绍的芡实糕“全家福”,就是各种口味的混合装。现买现吃,比较软,味道不错,不过也没有很大的特色。

小虾米从当地人那里得知,好的芡实糕味道不是很甜,这才说明芡实比较多,糯米掺得比较少。而且芡实糕放不了太久,所以大家要量人而买。

继续前行觅食的脚步,接下来的美食就是鼎鼎大名

的钱氏豆花啦,味道还是挺不错的。豆腐的香浓在齿间回味,鲜嫩可口,卖豆腐花的老爷爷人也非常好。

还要提到的是安镜桥头西街口的陆氏小馄饨,是用那种打包的纸碗装的,其貌不扬,但味道确实不错。同样是陆氏小馄饨家的桂花酒酿小汤圆味道就一般,桂花只在碗里飘了几朵,酒酿大概是煮过了,酒味不够重,至于那个小元宵,和超市里那种圆圆的小元宵不一样,像是用揉成的很细的面,切成一小段一小段的。他们家的其他小吃还挺多的,不过那个香豆腐感觉和家常豆腐差不多,味道一般。

第二天

今天,小虾米特意起了个大早,来体验西塘最美的早晨。我们先到送子来凤桥附近吃了早餐——油条和豆浆。在西塘吃着这样的早餐,感觉像是回到了自己家,非常悠闲。

逛完景点后,我们在丁记吃了午饭。丁记在西塘也是小有名气的饭馆,我们点了几个特色菜——白水鱼、椒盐南瓜和米酒。鱼很新鲜,椒盐南瓜的味道很棒,非常香,建议大家一定要点这道菜!米酒喝起来甜甜的,加热一下也挺好喝的。

这天的行程比较匆忙,但是最后还是去吃了西塘的特色小吃:阿牛粉蒸肉。很多人会嫌肉做得太烂,但是小虾米却觉得味道挺独特,糯米的香味夹杂着荷叶的清香,酥而不烂、肥而不腻。

(懒洋洋小虾米)

美食DIY

荷叶粉蒸肉

这是一道夏令应时菜肴,可佐酒、下饭或夹饼同食,口味极佳。

主料:猪肋条肉(五花肉)600克

辅料:荷叶50克、粳米100克、籼米100克

调料:小葱30克、姜30克、沙姜1克、桂皮1克、八角1克、丁香1克、甜面酱50克、黄酒30克、酱油30克、白砂糖15克

做法:1.将粳米和籼米淘洗干净,沥干晒燥;2.把八角、沙姜、丁香、桂皮同米一起放入锅内,用小火炒至呈黄色,冷却后磨成粉;3.刮净肉皮上的细毛,洗净,切成10块长6.5厘米的均匀长方块(每块约重60克),每块肉中间割一刀;4.将肉块盛入陶罐,加入甜面酱、酱油、白糖、绍酒、葱丝、姜丝搅拌后,腌渍1小时,使卤汁渗入肉内,然后加入米粉搅匀;5.荷叶用沸水烫一下,每张一切成四,放入肉块包成小方块,上笼用旺火蒸2小时左右即成。

饮品佳话

西塘人历来爱喝点黄酒,因此,在西塘历史上,有过许多大大小小的黄酒作坊。如今,全国最大的单个黄酒生产企业——嘉善酒厂就坐落在西塘镇的北部。该厂严把质量关,生产的花雕、善酿、黄酒等20多个品种的汾湖系列酒,酒性温和、酒味醇润、口感独特,成为人人称颂的佳品。

