



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

南翔是历史名镇，现在人气越来越旺，一条丁字形老街上，来自五湖四海的游客如潮水般涌动。

我与朋友先去共和街上的“游于尘外”文创店小坐片刻，喝一杯人民咖啡馆的手冲咖啡，欣赏一番玻璃柜里陈列的古董羊皮书，然后移步隔壁的“赵灶”私房菜馆。

小馆子闹中取幽，但是它的后园着实不小，与“我嘉书房”也是一墙之隔，再往后面几步就是明代诗人李流芳的私家花园——檀园。从陡峭的木楼梯上去，二楼餐厅勉强塞得下一张圆桌，窗下就是老街，两边的老楼有浅浅的阳台或小小的窗口，男女对眼很容易擦出火花，若两个人同时伸出手去，定情物就完成隔空交接。

等朋友到齐，冷菜就摆上餐桌。本帮色拉里加了半块冰砖，好久没吃这个味道了。熏鱼是用笋壳鱼做的，外脆里嫩，内含鲜汁。葱油鸡多见于粤菜馆子，他家厨师加了淡淡的头抽酱油，碧绿葱珠一撒，鸡的本香被保留下来，吃起来不觉油腻。四喜烤夫有点遗憾，撕得太碎，炸得不够，又少了冬笋片，最不应该的是金针菜撕成细丝，吃起来未免拖泥带水。上海弄堂里的女人烧这道菜，要加去皮花生米，金针菜要剪去老头，再打个结，泡软后入锅，上桌前浇麻油增香，冷热皆宜，可酒可饭。

草母鸡汤炖足两个小时，清澈见底，加

## 寻味南翔老街

了油豆腐和小塘菜，家常味很浓。松鼠桂鱼用鲈鱼来做，剞花到位，针刺均匀，根根翘起，糖醋芡汁调制得体，外脆里嫩，不稠不腻。清炒手剥河虾仁起锅前加了一小把青豆；不勾芡，少油，这个思路是对的，对厨艺要求更高。白炒茭白鳝丝也一样，去葱段，加香菜梗子，临锅前一把投下去，翻一下即刻装盘，保持了它的脆性和香气。猪肝炆蛤蜊现在大流行，似乎从上海郊区来，不惧内脏的朋友都喜欢，要是再加一点煸香的蒜茸就更好了。

最后是一锅炒出来的咸肉菜饭，带着满满的镬气上来，每人一碗，颗粒分明，弹性与糯性都刚刚好。接下来是一款臭豆腐春卷，同桌美女表情尴尬，因为店家选用味道最重的古法臭豆腐，非浙绍人氏不能欣赏。作为甜品的柿饼卷借鉴了西点做法，柿饼去皮去核，批成薄片，夹一层软奶酪，卷起来切片，韧纠纠的很弹牙。

“赵灶”因为老板姓赵而名，其实她是一位知名美女艺术家，精园艺，会书画，性格直爽，待人真诚。从环境布置到餐厅设计都充满了江南烟雨水色，开业以来生意一路走高，客人多的时候就向“游于尘外”楼上借场地，窗外便是檀园的湖光山色。

南翔古镇不只有小笼馒头，有一家吾介小笼馆开在人民街一幢木结构老房子里，清炒虾仁、面筋煲、酒香草头真不错，值得一访。民

**游客只知道  
去南翔古镇吃小  
笼馒头，其实小  
饭店的菜式也不  
错。**