

舌尖上的麻辣鲜香， 今晚我们去宠幸它！

炒年糕

鸡丝、蟹柳、酱油肉，炒年糕的辅料来得简直气势汹汹。见之腹饥，食之忘俗，必要点个赞！用料如此足的一道菜，18元的价格确实让人感觉亲民！



鱼头王

庞大的整只鱼头，对切铺在盘里，十分霸气。大把大把的剁椒粒铺满鱼身，鱼肉也做得格外细嫩入味。几个鱼头狂热分子埋头苦吃，吃得鱼骨剔尽。即使不算瑞城最拔尖的鱼头，但是无论味道还是性价比也是妥妥地要跻身上流。



明虾煲

明虾满满铺在锅头，每只虾都被细心地剔掉了虾线，惯着挑剔又懒惰的食客。中间还有些许鸡爪，煲得松烂，微麻微辣。当然很多吃货都知道，鸡爪、香干、大白菜，当属桐乡煲的标配。



文|王志 小白龙

想来桐乡的地位颇尴尬，辖区的乌镇黛瓦白墙，枕水人家，风头远远盖过它。幸而这几年借着煲类美食的东风，桐乡也逐渐为人所知。都说桐乡煲口味是“麻、辣、鲜、香”，听起来是不是跟川菜很像？然而，桐乡煲毕竟生于水乡，长于水乡，那种麻与辣亦如江南气质，十分温和。

老张曾久居杭州，游走于绍嘉杭地区，他说自己也算尝过江南美食无数，最让他难忘的就属桐乡煲。近些年回到瑞安，兴之所至，便开了这闲和食佳桐乡煲。

小店位于上望，店面不大，人气不低，要不是事先联系过老张，估计进入排队模式了。刚把志哥带到预留的包厢，来不及多聊几句，老张就急着下楼招呼其他客人了。他和伙计即使店里的小二，也是店里的掌柜，还是店里的大厨，忙里忙外，脸上让人温暖的笑容却不曾消失过。

由于小伙伴们没有到齐，老张先给我们端上盘花生米作为餐前小食，用细盐翻过花生米，还撒了几勺白糖，吃起来似甜非甜，口感意外有趣。等待中，不知不觉拣光一盘，于是志哥假装从来没有见过这道菜。

等人到齐，菜就陆续端上来了。

黑鱼煲



桌上的小伙伴挑起几缕咸菜丝，很惊讶：“咦，这不是酸菜鱼吗？”粗粗一看，倒真与酸菜鱼有几分相似，但仍是桐乡煲的做法，鱼肉十分细腻，在麻辣之余，还有一点甜。底料中的重要配角亦是切段大白菜，浸透了酱汁，这令每每为酸菜鱼中大量底料因难吃而浪费感到心痛的小白龙大呼过瘾。

老鸭煲

老张对于自己的老鸭煲十分有信心。但是却被志哥冷落，最根本原因也许是志哥对于老鸭汤的味觉记忆是一定要带甜味，而这里的老鸭煲味重而偏咸，少了甜味的提鲜，总觉得差了点什么！



小米糕

小米是长得很秀气的粮食，远看像粒粒细碎的珍珠。小米糕微微泛黄，是小米的原色。吃起来口感润滑，并不黏牙。尤其适合吃够了煲，想要来点甜品煞尾的女孩子。中医说小米“和胃温中”，尤其适合胃弱者。所以只要不是吃到要扶墙而出，一两块小米糕，绝对不会增加胃的负担。



年内你若如我一样，十分厌倦流水席的烦冗单调，又试图唤醒自己的味蕾，桐乡煲应是个不错的选择。



关注【瑞安日报一志哥搜店】，知晓瑞安最及时的美食咨询之外，还能获得大量的试吃机会和免费美食，你不心动吗？