

# 嘉兴最让人牵肠挂肚的面店 都在这条路上

N文/摄 晚报记者 秦易

南湖美食地图

嘉兴的面，是水乡的筋骨。面条之于嘉兴，不单是果腹之物，更是一种生活的节奏。它不似北方面食的豪迈，也不像广府云吞面的精致，却自有一派从容的气度。

海盐塘路长不过1200米，却坐落着大大小小近10家面馆，堪称嘉兴的“面食胜地”。无论是晨光熹微，还是正午时分，总有食客坐在街头或店内，就着一杯热茶或一盅小酒，大口嚼着一碗热腾腾的面条。其中，玉林面店或许是周边居民最有感情的一家店。每天早晨，住在附近的街坊邻居就会围坐在桌前喝着早酒、吃着面条。到了中午饭点，这里更是被学生和上班族“占领”，一碗记忆中的美味足以洗去学习和工作中的疲惫，为大家注入满满能量。

嘉兴人吃面，讲究汤清面白。玉林面店的汤头以雪菜肉丝为底，鲜爽可口的同时，带着一丝淡淡的辣味。爆鱼面是这家店的招牌面之一，外酥里嫩的鱼肉浸在面汤里，吸饱了汤汁，愈显鲜美。鳝丝面同样诱人，将鳝肉切成细丝，急火快炒，吃起来鲜嫩爽滑。此外，还有三鲜面、黑鱼面、腰花面、爆肚面、猪肝面……各类特色的食材与温润的面条碰撞出咸鲜适口的美味。

“这家店我从小吃到大，几乎每天都会来吃。”24岁的小杨最近每天在市图书馆复习备考，这家面店成了他学习间隙的能量补给站。“现在我已经不住在这附近了，但还是经常来吃面。我尤其放不下这里的三鲜面，里面的鱼皮特别鲜香！”

作为不折不扣的“面二代”，玉林面店如今的大厨是一位从父辈那里接过大旗的年轻人。他说，面店能够长盛不衰，留住无数小杨这类老顾客的心，背后的秘诀说复杂也不复杂，说简单却绝不简单，“用心做好每一碗面，回馈顾客的支持。”

“老吴，还是黑鱼面吧，稍微坐一下哦。”嘉兴人吃面，不紧不慢。老主顾踱进老太婆面店，不必开口，老板便知其好哪一口。面端上来，先啜一口汤，再挑起一箸面，细细咀嚼。偶有熟识的食

客相遇，大家点头一笑，一边吃着碗里的面，一边畅快地聊着家长里短。

这家面店主打嘉兴本地风味，其中最出名的当数羊肉面、田鸡面和黑鱼面，尤其是羊肉面。挑一筷面条，吸饱了汤汁的面条柔韧弹牙，羊骨的醇厚与香料的气息在舌尖交融，暖意从喉头滑入胃里，一口下去，满腹生香。多年来，周边居民口口相传，为小店积累了不错的口碑。每天来的都是熟客，也让顾客和店家有了一份默契。

“我们家的面口味很多，基本上都很受欢迎。汤底鲜美、不咸不淡，食材新鲜、地地道道，大家自然喜欢吃。”问起店铺受欢迎的秘诀，老板娘这样回答。

乌镇天下第一锅羊肉面馆开店已经20多年，凝聚了两代人的心血。除了周边居民之外，还会有外地食客慕名而来。老板说，店里煮的羊都是自家养的，从养殖到出品，几乎是全家齐上阵。掌勺师傅介绍，每天凌晨3点，羊肉就下锅了，需要小火慢炖五六个小时，羊肉才能既入味又富有嚼劲。

一家面店好不好吃，简简单单一碗雪菜肉丝面是最好的试金石。嘉兴面店众多，专注做雪菜肉丝面的，海盐塘于城咸菜肉丝面是其中一家。掌勺的师傅将雪菜细细切碎，猪肉切成细丝。铁锅烧至冒烟，肉丝率先下锅，在热油中“啦啦”一声迅速变色，这时倒入雪菜，咸鲜的香气顿时在厨房炸开。

滚水中翻腾片刻，将煮熟的面条捞起盛入青花大碗，浇上刚出锅的雪菜肉丝，再淋一勺高汤。雪菜的咸鲜、肉丝的醇香在热力的作用下完美融合。吃前轻轻搅拌，让每一根面条都裹上滋味，咸鲜开胃，回味悠长。

一碗面，被嘉兴人赋予了家乡独有的风味。看似寻常的家常面食，承载着水乡人最质朴的味觉记忆。在你的记忆深处，有没有哪一碗面无可取代？

## 海盐塘路上有哪些面店？

**玉林面店**  
地址：海盐塘路270号  
营业时间：6:00 ~ 13:30

**老太婆面店**  
地址：海盐塘路276号  
营业时间：4:30 ~ 14:00 18:30 ~ 20:00

**乌镇天下第一锅羊肉面馆**  
地址：海盐塘路242号  
营业时间：4:45 ~ 20:00

**海盐塘于城咸菜肉丝面**  
地址：海盐塘路258号  
营业时间：6:00 ~ 20:00

更多面店等你去解锁……



讲文明树新风公益广告

礼让斑马线  
安全伴我行

嘉兴市文明办