

张家港“吃饼地图”

□融媒记者 冯 瑶

看似平平无奇的面粉，却能演变出五花八门、各式各样的饼。在张家港的大街小巷，也藏着许多宝藏饼店，用一张张饼，卷起人生百味。

地道的山东杂粮煎饼

这间开在城东的宝藏煎饼店做的是地道山东风味的杂粮煎饼，近10种配料，都是当天炒制，肉眼可见的新鲜。颇受老客称赞的土豆丝，吃起来酥脆可口，里头只添加了基础的油和盐，保留土豆最本真的味道。和配菜搭配在一起的酱料偏甜，添加了十多种香料，慢火熬制过后，吃起来鲜香浓郁。

传统的山东煎饼皮要烙得干、脆、韧，几十秒的制作过

程，对火候的掌握十分关键，太旺容易糊，火力不够则湿润粘牙，一不留神，还会这边厚那边薄。粘稠适中的面糊倒进铸铁圆盘，原始而醉人的香气飘散开来，那是来自谷物的召唤。

煎饼店每天早上6点半开门，一直营业到晚上8点半。赶早上班的、中午午休的、下班晚了，一副朴实无华的煎饼，成了便捷满足的果腹之选。



杂粮煎饼

热量“爆棚”的炸串卷饼

食物一旦经过巧妙的搭配，美味程度便会直接升级。炸过的新鲜蔬菜和肉类卷入筋道的杂粮饼皮，奇妙的组合，造就了舌尖难忘的化学反应。

每天夜幕降临，位于塘桥的这家卷饼店也迎来了营业的高峰。“来个卷饼，甜酱辣酱都要！”“两块里脊，多加孜然！”玻璃橱窗里成堆码着的新鲜食材随

着一张张卷饼的出炉逐渐清空。繁忙的场景一直持续到次日凌晨1点，人流才逐渐散去。秘制的酱料，是炸串卷饼的灵魂。甜酱每天新鲜现熬，以甜面酱为底，加入十三香等香料，小火慢熬1个小时，一天能用掉两大桶。新鲜出炉的炸串上裹满了秘制酱料，满口都是“高热量”的快乐。



炸串卷饼

早餐标配麻尖角

早晨八点不到，后塍东隆东路的无名早餐店前，路过的人皆是步履匆匆。墙上贴着“大饼3元油条2元”，以及微信收款二维码。店里做饼的人忙着手里的活，客人也不需要招呼，要啥就自己拿，扫码付钱走人。

这家开了40多年的早餐店里只卖两样东西：大饼和油条。这两样曾经是几代人早餐的标配。

店里的大饼分咸甜两种口味，甜的是圆的，咸的是菱形。菱形的有着两个尖尖的角，所以称它麻尖角。刚出炉的麻尖角表面呈焦黄色，透出一股面粉的焦脆香和碱香。撕开浅黄软和的内里，散出扑面的热气，再从旁边取一根现炸的油条往里一夹，两样一起塞进嘴里，才完美。



麻尖角

鲜香满口的缙云烧饼

市区暨阳东路上有一味来自缙云的美味，店主是地道的缙云人，他将饼里的乡愁带到了张家港。

传统缙云烧饼的面皮不添加酵母粉，采用传统老面发酵。烧饼里用到的梅干菜是特意从老家寄来的，充分发酵的面皮包入剁细的梅干菜和晶莹的肥膘肉，刷上一层蜂蜜和白糖制成的糖油，再淋上一层黑芝麻，就能置于壁炉中烤制了。

美味的获得需经过淬炼，她家烧饼通体金黄、表皮酥脆的秘诀，全都藏在慢了慢火与时间里。麦香和焦香一并产生的时候，就该出炉了。烧饼都是点单后现做，新鲜出炉的烧饼，在氤氲的热气里咬上一口，梅干菜鲜甜，肉馅儿咸香，饼皮还带着些许韧劲。爱吃甜口的，或是口味清淡的，也有甜香和全素烧饼可以选择。



缙云烧饼

好吃不腻的鸡蛋灌饼



鸡蛋灌饼

相比起个大早，气定神闲地坐到桌前，吃碗面或是喝口粥，即拿即走即吃的鸡蛋灌饼似乎自有一片天地。早晨上班上学的高峰，骑车的、走路的、开车的，打小店门前经过，“来个饼，加块里脊！”“加个火腿，不要辣！”一份热乎的鸡蛋灌饼，方便快捷，又扛饿。

这家鸡蛋灌饼店在乘航西路上驻守了快4个年头，每天清晨和傍晚，附近学生上学放学的时段，生意都十分红火。甜面酱和酱油混合秘制的香料，用小火慢熬1个小时，在添加一剂名为“时间”的佐料后，回转出轻盈的咸甜鲜香。新鲜出炉的鸡蛋灌饼，吃起来层次分明，韧劲十足的饼皮、浸着油香的肉类、爽口的蔬菜，还有夹杂在饼层里、嫩得直冒热气的鸡蛋，每一口都让人难以忘怀。

回味无穷的牛肉饼



牛肉饼

每天下午3点，万红菜场旁的一间小店开始热闹起来，人群穿梭往来、络绎不绝。

这是小店开张的第8个年头了。从最初售卖的品类单一的小笼包和小馄饨，到如今店里挨挨

挤挤堆叠着的包子、团子、虾饼、春卷、八宝饭、爆鱼、肉圆等几十种单品，小店的生意一直红火。

店主耿姐是个地道的“吃货”，她喜欢和朋友去全国各地探访当地有名的美食小吃，回来以后，依据吃过的味道，再复刻加工成自己的私房料理。6块钱一个的牛肉饼，是店里的招牌。牛肉馅选用“黄瓜条”，拌入少量洋葱和自己炸的葱油，是偏咸香的风味。新鲜出炉的牛肉饼，饼皮松软，内里的牛肉鲜嫩多汁，细细品味，还透着丝丝洋葱的清甜。

风味独特的新疆馕饼

在新疆，有一种传统美食叫馕。馕的叫法，出自古波斯语，意为面包，至今已有两千多年的历史。

市区南门路上的这家小店售卖着正宗新疆风味的馕饼，生意好的时候，一天能卖出800到1000个馕饼。馕饼都是当天现做现烤，除了价格稍贵的羊肉饼外，其余口味基本定价为5元一个。

面饼擀得厚薄均匀，用手捏出馕边，再用鸡毛和花布做成的馕戳均匀印上花案，既好看，又避免烤制时鼓包。馕饼在火中慢慢变熟，10多分钟后，将烤好的馕用钩子勾出来，散发着诱人香味的馕就热气腾腾地出炉了。刚出炉的馕饼，外表被烤得金黄酥脆。用手轻轻撕开一小块，露出筋道的白色内芯，一口咬下去，外酥里韧。



新疆馕饼

唇齿留香的徐州菜煎饼



菜煎饼

南门路上拥有高人氣的菜煎饼，做的是地道徐州风味。粉条、豆腐、韭菜、白菜、胡萝卜……十多种蔬菜在柜子里齐整排开，到店的顾客可以随意排列组合，怎么搭配都好吃。配菜不仅有蔬菜，店里的里脊肉、辣条、油墩子也颇受食客追捧。

不同于普通煎饼果子的饼皮，菜煎饼的饼皮吃起来更有韧劲。添加了五谷杂粮的面团置于鏊子上烙烤，打上一个鸡蛋，再铺上满满的配菜，高温催使着煎饼的表皮发出阵阵焦香，两面煎到微黄的时刻，内里的配菜也达到了赏味的最佳期限。

刚刚做好的菜煎饼饼皮金黄，香气扑鼻，混杂着脆爽的蔬菜，趁热咬上一口，唇齿间的体验清新又甘甜。

外酥里嫩的萝卜丝饼



萝卜丝饼

暮去朝来，乘航这家开了20多年的老店里，小吃换了好几拨，唯有萝卜丝饼，一直坚持做着。

“20个萝卜丝饼！”“好咧！”门口的客人来来去去，几乎没有间断过，偶有路过买几个填填肚子的，大多是特意从别的地方驱车前来，买上10个、20个打包带走。

用特制的容器舀一勺拌着萝卜丝的面糊，“滋啦”放入油锅，不一会儿，一只白胖的饼子就挣脱大勺，从热油里冒了出来，再在油锅里翻滚几下，一只萝卜丝饼就做好了。面糊讲究厚薄均匀，既要兜得住萝卜丝馅儿，又要保持薄脆的口感。油温过高，不留神，外层的面

糊就会焦掉，过低，内里的萝卜丝则没法完全熟透。再寻常的吃食也有一套章法，厚薄均匀的面糊和讲究的油温，正是小店萝卜丝饼常青多年的关键。



扫二维码 遇见美好