



拖炉饼 冯瑶摄

# 走，吃饼去！

□融媒记者 冯瑶

北魏贾思勰所著的《齐民要术》中，“饼法”一节记录了超过20种面食，包括蒸饼、汤饼、胡饼、烧饼、髓饼、乳饼、膏环等等。经过漫长的岁月演变，中国人创造出越来越多的饼，以及丰富多样的搭配。

从传统的拖炉饼到各种外来的煎饼、烧饼，张家港的各类饼店凭借风味与口碑，收获了一众食客的胃。



扫二维码 遇见美好

## ● 味觉记忆——拖炉饼

拖炉饼承载了许多张家港人的味觉记忆。这家在乘航开了35年的饼店，是不少乘航人的“独家私藏”。店里用的是传统的老面发酵，经过一夜充分发酵，饼皮吃起来柔韧筋道。馅料也很讲究，需得油而不腻、甜而不粘，剁碎的荠菜拌以适量猪油、白糖，其中的功夫，全在方寸之间的掌握。

刚出炉的拖炉饼，外皮酥脆，内馅香甜，丝丝黏稠中还透着猪油的香气，酥、香、甜交融的味道，让人难以忘怀。

## ● 万物可卷——功夫卷饼

开在塘桥街上的功夫卷饼做的是地道河南风味。来自河南的店主参照老家的传统面食烙馍的制作工艺进行改良，研制出的饼皮薄而韧。每个卷饼有四种蔬菜打底，土豆丝、干张、黄瓜、生菜，其它配菜可以根据自己的口味任意搭配。招牌卤肉、卤蛋、牛肉、脆藕、里脊肉、北京烤鸭、麻辣牛肚等，任君选择。



菜煎饼 朱雨馨摄

## ● 筋道美味——鸡蛋千层饼

这家开了20多年的小店位于东菜场北侧向阳弄，古建筑“焦家老宅”的大门东首。店主老牛和妻子来自黑龙江，店里售卖的千层饼是地道东北风味。

薄如纸、柔如棉、韧如丝，外皮油润香酥，内里和软筋道。用家常手法做出来的饼，看似朴拙简单，却最是平淡致远。每天早晨，一张冒着热气、油光锃亮的鸡蛋千层饼成了不少张家港人开启崭新一天味蕾的念想。

## ● 奶香浓郁——牛奶香酥饼

每天清早开始，西菜场东侧茶亭弄的饼店门口便簇拥着人群。店里专卖各种面饼：牛奶香酥饼、芝麻饼、椒盐饼、青稞馍馍……七八平方米的小店，每天能卖出2000多个饼。牛奶香酥饼，5元3个，分咸甜两种口味，现烤现卖，是店里的招牌。刚出炉的牛奶香酥饼外皮金灿灿，表面铺满了厚厚一层白芝麻。一个饼有大半张脸这么大，平均一块多的价格非常划算。



缙云烧饼 孙雯雯摄

## ● 外酥里嫩——缙云烧饼

这家烧饼店开在市区营房弄里，已有11个年头。店铺主要售卖浙江传统小吃，梅干菜是店铺的招牌馅料，混合着鲜肉包入面团，放入炭炉内壁烘烤3-4分钟便能出炉。刚出炉的缙云烧饼，散发着炭烤进发的独特香气，寒冷的天气里，热乎乎的烧饼暖心又温胃。

## ● 一口“上瘾”——菜煎饼

藏在青草巷的菜煎饼店，香脆可口的味道，吸引了不少食客专门从市区驱车前往。一个菜煎饼8元，蔬菜加满。豆芽、韭菜、包菜丝、白菜丝、土豆丝、胡萝卜丝、粉丝、豆皮……可以随意搭配。饼皮薄脆，裹在里面的蔬菜清新爽口，经过调味后口感偏咸辣，吃起来十分开胃，一口“上瘾”。

## ● 酥脆鲜香——鸡蛋灌饼

晚上9点半，开在西门的火烧饼灌鸡蛋店迎来了营业的高峰，一直忙到次日凌晨2点，饼店才迎来了收尾。店铺做的是正宗的皖北风味的鸡蛋灌饼。面皮添加了油酥，最关键的在于最后放入炉子里烘烤的那10秒。

饼皮在炭火的加热下往外“滋滋”冒油，多余的油和水汽被高温催逼而出，整张饼皮才完成了从酥软到酥脆的灵魂升华。裹入喜欢的配菜，趁着腾腾的热气，咬上一口，饼皮酥脆，鸡蛋嫩滑，酱料的咸香从满满的配菜中迸发，是吃过便念念不忘的味道。

# 邂逅春意下午茶

□融媒记者 朱雨馨 文/摄

春日的暖风拂面而来，阳光和煦而温柔，张家港人用“慢下来”的生活姿态，感受着时间的肌理。一顿下午茶，是张家港人生活精致度的体现，约上三五好友，品一杯咖啡、尝一口甜品，是忙碌日子里的休闲，也是给努力生活的一份奖励。



## 色味俱佳的宫廷风甜品

位于梁丰路的宫廷风甜品店，一进店便能感受到轻奢精致的氛围。店内装修风格优雅而大气，巴洛克风格的瀑布型装饰花十分吸睛，自然下垂的金黄色叶材，纤细优雅，尽显复古与浪漫。

店内主打各式甜品，不同季节还有特别限定款，满满的都是生活的仪式感。当午后的阳光透过落地窗洒下，在桌椅旁镀上了一层金边，时光也变得缓慢。选一个晴天，来店里点一个小蛋糕，享受下午茶的乐趣。



推荐单品

### 开心果巴斯克

粉绿色的开心果巴斯克，光是看着就觉得美好。下层是厚重细密的巴斯克蛋糕，上层则是酸甜的树莓奶油，顶上装饰着无花果干。开心果味的巴斯克咸香细腻、入口即化，淡淡的开心果味似乎有一种春天青草的味道。树莓味的奶油略带酸甜之味，不仅解腻还丰富了口感，每一口都像在拥吻生活，浓郁繁密。

## 清甜不腻的纸杯蛋糕

走在杨舍老街上，一定会被一间极具法式风格的店铺所吸引。店内以棕色木质调为基色，点缀上鲜花与绿植，仿佛走入了雨林之中。店铺东西贯通，进门处放置了琳琅满目的烘焙食品、甜品和冰淇淋。在店里不仅可以吃到美味的点心，

还能一边喝咖啡一边吸收自然的力量。往深处走去，店铺中还开辟了一片植物花园。各式各样的盆栽、鲜花有自己的专属“座位”。临窗的吧台更是十分惬意，可以独享一面窗的阳光。

推荐单品

### 奥利奥纸杯蛋糕

造型可爱，小巧而又精致。咬一口，丝滑的奥利奥味奶油中夹杂着香脆的奥利奥碎，直冲味蕾。上面还缀以蓝莓与奥利奥饼干。底层则使用巧克力味的面包坯，奶油与面包坯一起咬下，就是纸杯蛋糕带来的最佳味觉满足。



扫二维码 遇见美好

## 口感丰富的创意咖啡

如果你路过暨阳湖大道，那记得千万别错过这家宝藏社区咖啡店。不仔细留意很容易错过。门头颇具设计感，敞开式的大面落地窗，简直就是专为好天气而设。坐在窗边，喝一杯咖啡，晒一会儿太阳，再惬意不过。店内的设计错落有致，空间架构和桌椅大多采用了木质材料，搭配上绿植等装饰品，明亮通透，有一种自然的韵味。

精致的陈设、可爱的装饰品遍布店铺的角角落落，落座的瞬间仿佛有种逃离了都市的安逸自在。



推荐单品

### 茉莉海盐冰茶拿铁

一款用茉莉花茶以及海盐风味制作的特调咖啡。顶部装饰有朵朵白净的茉莉花，与春日暖阳的适配度为100%。海盐特有的咸香味，在口中流转。淡淡的茉莉花香则是跳跃在舌尖，增加了口感的丰富度。清甜中带着咖啡独有的苦涩，喜爱茶咖的小伙伴一定要试试。