

# 金狮市集 且有佳肴伴书香(上)

风  
味  
菜  
场



书院巷因宋代创办的鹤山书院得名,时光流转,如今的书院巷依旧书香旺盛,声名远扬的苏州中学就坐落于此。不过对吃货来说,还是巷子里的美食更有吸引力,尤其是街中段的金狮市集,简直就是一座美食胜地,不管是菜市场内部的美食区,还是沿街的小吃铺子都香气逼人,本期《风味菜场》就带大家打卡金狮市集!

文/周昱汐 摄影/葛雷

## 在菜场里大口吃肉

在金狮市集买完菜,还能干些啥?当然是顺便饱餐一顿啦。市场里就有美食区,虽然面积没多大,位置也有些偏僻,但往往越是低调的地方越是卧虎藏龙。走进就能发现当真别有洞天,老苏州们爱的馄饨汤团一个不少,还有新鲜出炉的各种肉食,香得让人口水直流。

最气派的店面得属京鸭韵味北京烤鸭,两口巨大的烤炉远远就反射着光线,烤鸭师傅正高高站立,从中拎出一只只烤好的鸭子,挂到窗口上自然降温后,油脂顺着鸭身下滑,在尾部凝结,个个肥得流油。

其实北京烤鸭虽不是苏州特产,但早已融入苏州人的生活,在烤鸭店买上半只烤鸭,鸭肉切片,鸭架椒盐,配上荷叶饼、甜面酱、黄瓜丝和葱丝,带回家和家人一起分享,吃烤鸭的乐趣,经历过的人都懂。

而这家店卖两种烤鸭,一种是大街小巷常见的脆皮烤鸭;另一种则叫做精品“酥不腻”,每天限时限量供应。“酥不腻”有几处特别,一是用的是北京填鸭,也就是正宗的北京烤鸭所用之鸭,这种鸭子肥瘦分明,皮下脂肪厚,不腥不酸,十分适合烤制;二是表皮以枣红色为佳,这就需要烤鸭师傅有丰厚的功力,要根据鸭子的大小调整烤制时间,还得时刻掌握火候。

另外,“酥不腻”讲究的是一鸭三吃,首先鸭皮可以单独切片,蘸上白糖食用,吃起来最外层酥脆焦香,内部滑软爆汁,加上绵密的白糖更加鲜甜;而后将鸭肉蘸上酱料,与黄瓜丝、葱丝一同包进荷叶饼中,便是荤素加碳水的完美结合,对他家除了甜面酱,还有一种秘制的蒜汁,入口先是辛辣接着是咸鲜,非常解腻;最后就是椒盐鸭架啦,和大葱一起爆炒过,滋味入了骨,啃完肉还得把骨头也嗦上一遍,才会舍得丢掉。

鸭子浑身都是宝,鸭肝、鸭血、鸭心、鸭胗、鸭食管等脏器也不浪费,被用来做了鸭血粉丝汤。店里有一口大锅,专门用来熬老鸭汤,揭开锅盖袅袅热气升腾,奶白色的汤汁上下翻滚,鸭香味也钻入鼻腔,降温的日子嗦上这么一碗,必定能温暖身心。

对了,蠡口肉串也不容错过。炸里脊肉是金字招牌,刷上甜面酱,再撒上辣椒面,又甜又辣还伴着肉香,一秒就能把你拉回学生时代,记忆中放学后的快乐就是这个味!

## 让糕点给生活加点甜

金狮市集外还有一圈沿街商铺,或老牌或网红的小吃店林立其中,各种飘散的美食香气,给这条书香馥郁的小街,增添了另一种活色生香。

首先出场的明月楼糕团店,可以说在苏州无人不知无人不晓,开业十几年人气一直很旺。这不,还是大清早,就已经围了里三层外三层的人群,都是赶来买个新鲜的老苏州。凑近一看,五颜六色的糕团摆满了台面,浓墨重彩的红色绿色,清新淡雅的紫色黄色,眼睛一下就被点亮了,好心情也随之到来。

店里一年四季都供应松糕、拉糕、猪油糕、双馅团等糕团,还有青团、炒肉团、重阳糕等随季节更新的时令货,花样繁多,不一而足。而眼下,秋与冬的交接仪式正在进行,骤降的气温,让人们不禁想补充更多能量,芝麻核桃松糕、赤豆糕由此更加热销。受欢迎的还有黑米八宝饭,清香的松子、饱满的豆沙搭配黏糯的黑米,在唇齿间辗转,甜度恰到好处,试想当一家人围坐在一起,大鱼大肉后每个人都吃上一勺,该是多温馨的场景啊。

再往前去,还有一家九十和糕点店,店名源自唐伯虎《一年歌》中的“一年三百六十日,春夏秋冬各九十”,寓意着四季如意。店里的糕点很精致,做成花生模样的,印着花朵形状的,个个惟妙惟肖,看着就很有食欲。像是颇受食客喜爱的太师饼,酥脆的外皮沾满了白芝麻,十几种干果蜜饯被打成细腻的蓉搭配上咸桂花,就是馅料了,吃上去又软又香。