嵊州小吃，何以成小吃界扛把子？

在中國各地的小吃餐館中，「杭州小籠包」總能佔有一席之地。小籠包皮薄餡多，十分招人喜愛。然而，風靡全中國的杭州小籠包，一大半是來自杭州東面的小吃之城——嵊州。

上世紀八九十年代，善於製作各式小吃的嵊州人紛紛外出開店，足跡遍佈大江南北。但由於在江浙以外的城市，嵊州的知名度不高。上有天堂，下有蘇杭，「杭州」更加朗朗上口，易於傳播。於是，富有經商頭腦的嵊州人便以「杭州小籠包」作為招牌。響亮的名氣，配上出衆的手藝，「杭州小籠包」很快被大衆所熟知，嵊州小吃也由此成為小吃界的扛把子選手。

那麼嵊州，究竟是怎樣的所在？或許每天清晨都排長隊的早點攤能給出答案。搾麵、湯包、熱氣騰騰的煎餃，軟糯晶瑩的豆腐年糕，撒上一撮鮮綠的蔥花，配上鹹豆腐腦，就是最地道的嵊州味道。從杭州出發，高鐵僅需半小時就能抵達嵊州，因此這裡也成了杭州人鍾愛的江南小吃之城。

圖１為嵊州發麵包子。
圖２為嵊州薄皮包子。
圖３為搾麵，是嵊州傳統小吃之一，可炒可煮、葷素皆宜。
圖４為豆腐年糕，又稱嵊州炒年糕，雖稱「炒」，實則帶湯。
圖５為嵊州羊骨頭湯。

溪流衆多，水帶來自然的美味

嵊州東鄰寧波，西連諸暨，以低山丘陵為主，轄域內山脈、河谷與平原交錯分佈。這裡植被茂密，氣候濕潤，典型的亞熱帶季風氣候帶來四季分明的景象。溫暖的氣候和充沛的降水使得這裡的自然生態環境優越，蔥蘢的山巒，縹碧的流水，成為嵊州的景觀底色。

群山之間，剡溪自南向北流經嵊州，串聯起兩岸如畫的景色。據《漢書・地理誌》記載，漢景帝始置剡縣，取「山有剡山，水有剡溪」之意，這便是嵊州最早的名字由來。剡溪水流平緩，便於行舟。剡溪源頭山裡的桑蠶、茶葉從這裡運送到下游，返程時又能運回沿海灘涂晾曬的海鹽。

浙東山水奇秀，自古以來就是一條熱門打卡路線。因地勢起伏變化，剡溪河道迂迴曲折，形成長樂、艇湖、禹溪、仙巖、西鮑等剡溪九曲勝景。東晉山水詩的鼻祖謝靈運，就曾垂釣剡溪之畔。及至唐代，同樣酷愛山水的李白追尋謝靈運的「徒步路線」，再次被剡溪折服。溯溪而上，丘陵衆多，為了方便攀登，詩仙更是提前準備了戶外裝備——鞋底設計有活齒的謝公屐。

風雅詩人鍾愛的嵊州山水，不僅秀色可餐，也能令人實實在在地大飽口福。清澈的溪流中，鱸魚肥美，垂釣不消多久就收穫頗豐。李白奔波數百里遊覽嵊州，雖豪邁寫下「此行不為鱸魚鱠，自愛名山入剡中」，卻也無法抵擋一邊遊覽名山大川，一邊享用鮮美鱸魚的樂趣。

作為江南水鄉，嵊州溪流衆多，水為嵊州帶來了自然的美味。水中盛產鮮嫩的茭白、茨菰，河蝦、螺螄成群。而嵊州山裡，又粉又面的板栗，紅燈籠般惹人憐愛的小吊柿，更是數不勝數。山野之趣，河湖之景，讓這裡成為厭倦都市生活的名士所嚮往的詩意遠方。

對於不同的遷客文人，剡溪不僅是令人眼前一亮的旅途風光，也是歸隱的所在。東晉永和十一年，辭官的王羲之被嵊州山水吸引，選擇在剡溪邊安置家宅，過上了悠然的暮年生活。其晚年名作《十七帖》便是完成於嵊州金庭山居住時期。

相比燈火繁華的蘇杭，嵊州少了些許喧鬧，勝在無人打擾的山水意趣。因此，歷代文人往往鍾情於此地。千百年來的歷史足跡，共同踏出一條浙東唐詩之路。這條詩歌之路溯剡溪傳播，讓嵊州這座山水之中的江南城鎮有了歷史的厚度與文脈的深沉。在剡溪兩岸，今日仍能見到不少唐詩碑刻，彷彿回到了那個詩意的年代，重新感受天人合一的和諧。

▲崇仁古鎮位於嵊州之西，保存有完整、精美的明清古建築。

小吃多用米作原材料，包子稱「饅頭」

嵊州，不僅以山水治癒著古人的心靈，也一直以美食撫慰著人們的味蕾。嵊州人善於做菜，尤其是早點小吃。走進嵊州人開的餐館，搾麵、小籠包、年糕餃、羊骨頭湯，總能在車水馬龍的街頭不經意地慰藉到食客的身心。

嵊州人擅長做麵食，也懂得鑽研碳水的千變萬化。其中，嵊州搾麵就是一種獨屬於當地的創造。搾麵的麵條極細，與其說是麵條，不如說是麵絲。細膩的搾麵在浸透湯汁後更易入味，柔韌而有彈性。

搾麵的製作需要選用秈米，將其磨粉後和成米粉團，進行多次壓搾，使得其緊實不鬆散，成為根根分明的搾麵。在陽光充足的日子裡，嵊州的溪灘邊，可以看到人們繃著網布曬搾麵餅的場景。一餅餅搾麵在陽光下泛著銀光，等待時間將其水分控乾，得以長久保存。

將搾麵投入滾燙的高湯中，加入家常的芥菜肉絲，即刻便能出鍋品嚐。一碗細如絲、銀如雪的肉絲搾麵，雖無珍饈輔佐，卻能讓人在接地氣的食材中品嚐到平淡的幸福。

比起北方的碳水美食，來自魚米之鄉的江南小吃，多採用米作為原材料。將大米碾碎可為米粉，而把煮熟的糯米反覆舂打則可以得到軟糯的年糕。嵊州的許多小吃店以「豆腐年糕」命名，可見這道菜在當地的名氣。切成細條的年糕，加入嫩滑的豆腐，輔以茭白絲、鹹菜、韭菜以及鹵豆腐乾一同翻炒，出鍋後滋味豐富，非常香軟。

為了讓淡而無味的年糕變得香甜可口，嵊州人將餃子與年糕進行了結合，得到飽腹又美味的年糕餃。

在街頭早餐鋪，店家一手拿著擀勻的年糕，一手快速將十餘種餡料加入年糕皮中，鹹菜、肉末、蘿蔔乾、搾菜……將年糕餃抻得鼓鼓囊囊，如同一隻渾厚的元寶。愛甜口的食客，也可以選擇豆沙與芝麻。現煮的紅豆沙，與酥香的白糖芝麻碎，輕輕咬一口，就能令人體驗到味蕾多巴胺的快樂。

上世紀八九十年代，勤奮而有經商頭腦的嵊州人紛紛外出經商。由於祖輩擅長廚藝，好吃不貴的嵊州小吃很快在江浙一帶甚至全中國鋪開。尤其是在肉類匱乏的年代，嵊州小籠包以用料足、滋味美而廣受喜愛。因為「嵊」字筆畫繁瑣，為了讓店名一下子被人記住，靈活變通的嵊州人便將店名起為「杭州小籠包」。

在嵊州當地，人們將包子稱作「饅頭」，既有薄皮的也有發麵的。薄皮的「豆腐饅頭」，發麵的「肉饅頭」，用不同的外皮搭配不同的內餡，是嵊州人心中獨屬的家鄉記憶。

大城市的生活節奏極快，開在城市街角的嵊州小吃給人來人往的都市添了人情味。即使店裡生意再忙，嵊州人都會堅持手工製作小吃麵點。頭一天去菜場選購新鮮食材，連夜發麵，包小籠包，熬煮豆漿。等太陽漸漸升起，街邊嵊州人開的早餐攤便升騰起霧。

在戲台邊的茶館食肆，過嵊州小吃狂歡日

宴飲的樂趣，不僅在於賞味，也在於視聽之樂。嵊州老街村巷裡遺存的古戲台向人們展示了當地愜意的生活。嵊州是越劇的誕生地，名副其實的越劇之鄉。

越劇的起源，來自於嵊州百姓在田間地頭的吟唱。最早的時候，「落地唱書」流行於當時的嵊縣農村，配合檀板就能吟唱。農民們在農閒時節經常自娛自樂，唱唱當地的民間小調。在嵊州唱書藝人的不斷改良下，越劇由此傳唱開來。因此，越劇在誕生之初，不僅唱詞採用嵊州方言，唱腔也有著江南水鄉的婉轉柔情，如同流水一般悅耳。

越劇的唱本，有許多是來自於嵊州的故事演繹。有的來自於如泣如訴的民間傳說，如《梁山伯與祝英台》；有的講述嵊州的名士故事，如《王羲之》。越劇表演講究以情動人，演員通過靈動的動作，細膩的眼神，去實現情感的真實表達，充滿了江南水鄉的溫柔情調。越劇也因此很快從鄉間傳播到大都會，在上海大放異彩。

時至今日，人們依然可以透過嵊州的老戲台看見那段歲月。在城隍廟、東王村古戲台，還時常上演村戲。鑼鼓一響，觀衆席上，四方的八仙桌已沏好新茶，擺好各色果子，周邊的小吃攤更是早已人頭攢動。每當有廟會、村戲時，就是嵊州小吃的狂歡日。糯米果、春餅散發著誘人的香氣，外殼酥脆、內餡嫩滑的嵊州臭豆腐更是排起了長隊。烤爐內，炭火煨的梅乾菜燒餅正吱吱冒著香油，撒上些許黑白芝麻，讓人口水直流。

觀戲最好的位置，不在人擠人的戲台下，而是在周邊的茶館食肆。挑高的茶樓上，店家早已熟練地預備下景觀位。在這裡，一邊賞戲，一邊不緊不慢地品嚐美食。三五好友滿上一盅紹興黃酒，叫上幾碟小籠包、雞蛋烤餃、嵊州糟肉，便足以安享一下午的閒適。

席面之上，還有一道美食不容錯過，那便是嵊州羊骨頭，這是下酒必備好菜。嵊州人深諳小吃的秘訣，在於並不讓人吃得十分飽，而是起到解饞、茶歇的作用。剔去羊肉的新鮮羊骨頭，經過焯水去腥，在爐火上慢火煨煮大半日，加入蔥姜與料酒調味。經過長時間的熬煮，湯色呈乳白，口感醇厚，鮮美無比。

嵊州地處山區，氣候濕潤溫和，水草豐美，當地的山羊肉質細嫩，骨頭中富含骨髓和膠質，十分適合用來煲湯燉煮。當天氣轉冷，來一碗熱氣騰騰的嵊州羊骨頭湯，不僅能驅寒暖身，更具有滋補功效。喝上一口羊湯，羊髓入口即化，帶有清爽的回甘。

嵊州，一座接地氣的江南小吃之城，以獨特的風味手藝，守候人們舌尖上的體驗。在嵊州這片山水相依的江南土地上，深藏菜餚中的是一份江南情懷。從一碗濃香四溢的羊骨頭湯，到軟糯香甜的年糕餃，再到清香撲鼻的家常小菜，每一道菜餚，都是嵊州人對自然的理解，對飲食生活的熱愛。

美味入口，便似踏上了剡溪的古道，走進了這片溫潤厚重的土地。或許，這正是嵊州美食最動人的地方，它將味道與情感、歷史與人心，緊緊相連，在每一口中留下難以忘懷的滋味。

作者 / 邵葉凡

本版圖文均據微信公衆號「中國國家地理美食地理」