

★古镇美食



☆ 茆直萝卜

茆直萝卜干是老苏州夏季最爱的“吃粥菜”，鲜醇香脆，十分爽口。其腌制工艺讲究“粗菜细做”，只选用长江边沙土地里生长的鲜萝卜。从初冬到次年盛夏，无任何添加剂，全凭长达10个月的自然发酵，经过反复的日晒夜露和密封腌制，获得最本真的乡土好味。

茆直的萝卜干是酱菜中的艺术品，萝卜中的战斗机，在姑苏已独领风骚百余年，连制作工艺都成了非物质文化遗产。据确切记载，茆直萝卜干起源于清道光年间。当时镇上有家“张源丰酱园店”生产一种“鸭头颈酱卜”，风味独特，价廉物美，方圆百里人气都很旺。后经改良，风味更胜从前，茆直酱业也至此兴起。



选材

茆直萝卜从选材开始就不平凡，哪些个大萝卜都是打常熟支塘、梅里等基地来的“精英”，每天喝的长江水，八月种十月收，精挑细选，绝对是萝卜堆里的高大上。

制作

先用千斤石压去萝卜里的苦水（一百斤萝卜只剩下四五十斤了），再拿这水给萝卜做天然“SPA”，加盐杀菌保养皮肤，甜酱封缸，腌存10月，待日后，全是一条条好萝卜干。



食用

买了甬直萝卜回去吃，首先得练练刀。一定得把整条萝卜干切成薄片，越薄越好。晶亮透明的一片片细细尝来，咸鲜甜香都在其中了。

萝卜干也得当成艺术品来欣赏才更觉个中滋味，嘴里嘎吱嘎吱嚼着的时候，江南人家精致的生活态度也尽显无疑了。

推荐商家：甬直酱品厂门市部（位于永安桥北）。

☆ 甬里蹄



甬直古名“甬里”，相传唐代诗人陆龟蒙隐居在镇上，因他名“甬里先生”，遂得此名。甬里蹄也由此而来的，有时也称龟蒙蹄。

相传，每有好友来访陆龟蒙，这两样都会是待客餐桌上必不可少的菜式。“甫里蹄”色泽诱人、口味醇厚，甜而不腻。如今，在当地的居民餐桌上甫里蹄的影子已随处可见了。一般来讲，苏菜应是精细而雅致的，口味也应偏江南水乡般素雅、清淡。可这道名菜却恰恰相反，色泽艳丽、口味醇厚，佐料也似偏重，取近两斤重的猪蹄先用酱油腌过，再加入多种佐料如八角、黄酒、红糖等同煮，味道十分的浓郁。因是腌过的原因，入口格外酥糯，甜而不腻，口齿留香。

推荐商家：天一奥味馆（西汇上塘街16号）。

☆南瓜糕



南瓜糕在甬直特产中是最具有特色的，制作有多道工序。要选本地的优质南瓜，洗净、去皮、切片、烧烂，然后拌在糯米粉里，上面放后几片红枣或红绿丝，放在专用的木桶里蒸15分钟左右后即可食用，它通体金黄，或黄白相间，色泽诱人，粘而有弹性，甜而不腻，南瓜富有多糖、氨基酸、活性蛋白、类胡萝卜素及多种微量元素等营养成份。

推荐商家：桂阳糕店（西汇上塘街16号）。

☆海棠糕



海棠糕，创制于清代，因糕形似海棠花而得名，后逐渐成为甬直风味小吃之一。它将面粉，酵粉用冷水调成浆状，在特制模具里刷上少许水油，注入面浆放入豆沙等馅心，再用面浆盖面，盖上撒白糖的铁板放在煤炉上烤熟即成。海棠糕香甜可口，热食尤佳。

推荐商家：秋香海棠糕（中市街40号）。

☆ 袜底酥



“袜底酥”制作需精选配料，做工讲究，形如袜底，色泽金黄，松脆爽口，是古镇一大特色。

推荐商家：满香园食品（西汇上塘街2号）

☆ 青团子



徜徉于甬直百米棚廊，不时可以看见青团的专卖店。青团色泽青绿如碧玉，清香扑鼻，甜而不腻，清淡的青草香气，甜甜的豆沙松软，让人欲罢不能。

推荐商家：春香斋（中市街37号）

★ 澄湖水八仙



“水八仙”是指茭白、莲藕、水芹、芡实、慈菇、荸荠、芋艿、菱角八种蔬菜，作为苏州传统栽培的水生蔬菜品种。甬直车坊片区的澄湖水域“水八仙”种植历史悠久，品种种类多、质量上乘、栽培精细，故名曰“澄湖水八仙”。2012年甬直镇投资建设澄湖现代农业科技示范园（含万亩水八仙水生蔬菜基地），2014年批准成业省级农业示范园。



许昌古玩