

由米其林团队为你掌勺,复刻江南民间老味道 来琵琶岛,吃一顿地道的乡土饭

■文 李 冲 摄 徐志伟 沈晓奇 整理 杨 枫



你知道吗?就在秀洲区王江泾琵琶岛上,藏着一家由米其林团队掌勺的餐厅。但它不高冷,反而够接地气——每天的烟火气,从菜地里就开始了。

绿油油的黄瓜、时令番茄、新鲜的茄子……野枇杷主厨王波一早下地,采摘当日新鲜的食材:“我都挑嫩的摘,今天有团建的客人,就要这口最新鲜的土味。岛上自种的菜,现摘现炒,吃的就是原汁原味。”

菜地旁,餐厅自养的大鹅悠闲踱步觅食,满是淳朴的乡野气息。野枇杷的食材,大都来自岛上自留菜地、自养家禽,以及莲沥荡周边村民耕种的农家食材。正是这份接地气的纯粹,让琵琶岛上的野枇杷餐厅,稳稳还原出一口最地道、最治愈的江南乡土本味。

常来琵琶岛的朋友都知道,这里松弛的慢节奏最吸引人。湖景、草地、萌宠、乡野生态应有尽有。为了匹配这份原生态的度假氛围,岛上专门打造了野枇杷餐厅,它不只是一个吃饭的地方,更是琵琶岛慢生活的核心体验场景——让大家逛完后能踏踏实实坐下来,吃一顿有温度、有烟火的乡土饭。

“就像野生的枇杷,没有人工催熟,自

带山野赋予的纯粹本味,这正是我们坚守的餐饮理念。我们希望餐厅摒弃过度商业化,尊重土地四季节律和食材自然天性,复刻原汁原味的江南乡土饮食文化。”琵琶岛工作人员周周告诉记者,“野枇杷”与“琵琶岛”名号呼应共生,就是想让餐厅真正融入岛域生态。

地道乡土味,离不开专业的匠心打磨。琵琶岛从杭州邀请了这支有米其林背景的团队坐镇,大家分工精细、配合默契,从食材甄选到菜品上桌,每一道工序都精益求精。

“我们几道招牌菜全部采用本地食材。散养的红烧大鹅,肉质紧实鲜香;清炒时令蔬菜,吃的就是一口地头鲜甜;用王江泾本地小河鲜焖煮,复刻江南民间老味道。”王波坦言,自己带着团队深耕厨艺多年,见过不少高端宴席菜式,来到“野枇杷”之后,反倒觉得把本土食材做明白、做出记忆里的家常香气,才是最考验功底的事。

凭借沉浸式的乡野环境与接地气的菜品,这里的在“野枇杷”餐厅收获了一众长三角食客的认可与青睐,覆盖亲子家庭出游、情侣约会、好友小聚、企业团建等多元场景。众多游客因琵琶岛的自

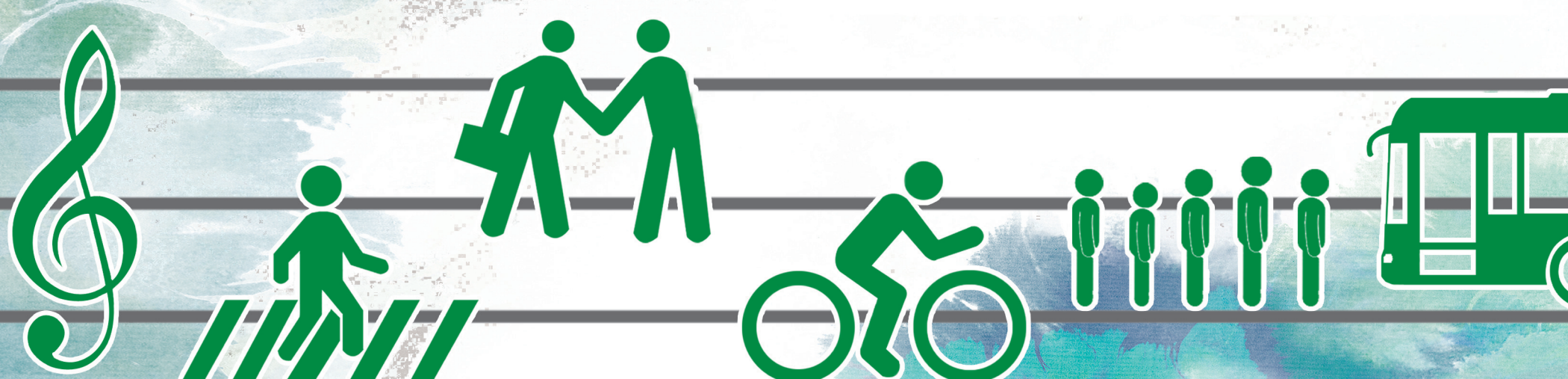
然美景奔赴而来,又因这里的烟火乡土滋味而流连忘返。“环境松弛治愈”“菜品地道淳朴”“吃出了儿时乡下家常饭的感觉”成为食客最真实的口碑评价——这也契合了餐厅传递自然温情、治愈慢生活的理念。

在琵琶岛的全域旅居体系中,美食从来不是游玩的终点,而是沉浸式乡野体验的核心一环。游客可以环岛漫步、露营休憩、体验水上运动、与萌宠互动、户外研学……体验“自然游玩+乡土美食”的一站式轻度假。

琵琶岛让人每一次登岛都有惊喜。想来一场治愈短途游,吃一口地道江南烟火味?这里值得列入你的打卡清单。

这个周末,来琵琶岛吧,登岛、吃饭、发呆,过一天慢生活。





深化文明城市创建

人人参与 共建共享

嘉兴市新闻传媒中心(传媒集团)
创意设计 徐 昊