



奉贤的“壹号营地”像北京的“798”一样，正在成为上海的文化艺术新地标。

每年逢此佳节，食客都会络绎不绝地涌向庄行小镇。而在当地人看来，和庄行伏羊最配的，莫过于庄行蜜梨了。刚从枝头摘下的蜜梨，清甜多汁，用来给肉食解腻，丰富口感，再好不过。

在庄行，记者遇到了曾获全国劳模奖章的“胖阿姨”。胖阿姨先后多次创业，每有所成，都会毫不吝惜地用来资助本地贫困学生，因此在乡里乡间美名传扬。如今，她在庄行开办了一家“胖阿姨农家乐”，出色的厨艺加上地道的原材料，吸引了许多食客前来尝鲜，每到周末都要摆出十几桌甚至几十桌。

胖阿姨的拿手点心就是粽子、麻花郎、葱油饼和塌饼。胖阿姨的粽子可不简单，为了研发出口味最佳的粽子，她前前后后吃遍了上海最有名的各家粽子店，选用最好的米和肉，反复琢磨出最合适的肥瘦、调味搭配。她做的粽子，至今还选用新鲜箬壳，用稻草绳扎牢，吃起来米香、肉香、粽叶也香，令人欲罢不能。每天店里光是外卖出去的粽子就达上千只！而胖阿姨亲手制作的麻花郎，还被选入了奉贤非物质文化遗产保护名录，因为塌饼做起来工艺非常复杂，不仅要从小野菜里榨取汁液，

还要放石灰一起煮，反复清洗，去处野菜中的苦涩味道，只留下清香。胖阿姨的葱油饼也与市面上其他葱油饼迥异，看起来厚厚一个，里面却是中空的，面粉要经过多次手工揉制，搓成形后入油锅大火猛炸，使其迅速膨胀，才能保持中空上桌，香脆可口。

胖阿姨农家乐当然不只是点心出名，本地热气羊肉、自家养的土鸡做的白斩鸡、自家腌的咸肉做的腌笃鲜、红烧野鲫鱼、大灶头菜饭、卤鸭蛋等等，都是城市里难得一尝的美味。据说，每年菜花节、伏羊节前后，这里的农家菜可是订都订不到，火爆得很呢！