



见习记者 乐美真

美食能治愈一切。在某热门社交分享平台,搜索“浙江夜游美食”,立马便跳出18万多条帖子。而杭州在近日发布的《关于打造“不夜天堂·乐购杭州”的实施方案》中,也提出要改造提升老旧夜食街,打造夜间餐饮主题街。

放眼全省,宁波的东裕夜市颇具规模,主打台湾风味;衢州水亭门街区网罗全市正宗非遗美食,吃饱喝足还可以欣赏水亭门夜景……

诚然,夜间出游怎么能少了美食打卡?越“夜”越精彩的,不止美景,还有舌尖上的味蕾。



舌尖上的夜滋味 “浙”些美食 让味蕾尖叫



夜市小吃

主打台湾“夜”风味 老旧厂区摇身变

天色渐暗,位于宁波贸城东路192号的东裕夜市便开始有了“动静”,前前后后的店家将桌椅拿出来,摆在外面,林立的大小灯牌慢慢亮起,五彩的霓虹灯光仿佛在对游客、市民们暗示:一切已准备就绪。

东裕夜市,是宁波当地最具规模的主题夜市,这儿的台湾美食也最富盛名。正宗铜锣烧、台湾卤肉饭、盐酥鸡、大肠包小肠……各种台湾小吃、美食都能在这里吃到,据当地人介绍,这儿的台湾风味保管正宗,因为这些店面老板都是台湾人。

当然,这里的其他风味美食也绝不会让游客失望。像特色炸虾饺(饼)便不能错过,只见厨师用小勺舀出浓稠度正好的面糊到大勺里,放上新鲜的红头虾,再来一小勺面糊覆盖住,浸入滚烫的热油里滋滋作响,不一会出锅,香味四散,令人垂涎。

还有龙虾、牛蛙、撸串、烧烤、网红饮品以及接地气的奉化牛肉面、麻辣香锅、黄焖鸡米饭等,一次性满足游客的美食“夜”体验。

根据东裕夜市管理方数据显示,目前夜市街区的夜间客流量基本在2万余人次左右。

据了解,东裕夜市是由一片老旧厂区改造而来,街区以半露天敞开式建筑风格为主,里面各式涂鸦、交错的斑马线、复古的指路牌等比较受年轻游客欢迎,还有些老年游客喜欢这里怀旧又复古的氛围,在享受美食的同时还能打卡拍照。

“夜”游水亭门街区 品正宗非遗美食

对于大多数游客来说,每到一处,搜罗当地特色美食才能算是玩得尽兴。在衢州,就有一处街区既适合夜间出游,更能满足游人对特色风味的遐想。

它就是位于柯城区三江东路的水亭门历史文化街区。这里沿街入驻了许多美食商铺和种类,衢州正宗的非遗美食都能在这里一站式网罗。

在水亭门街区,走进任何一家美食店铺,食客的桌上可能都放着经典必吃的“三头一掌”。闻名省内外的衢州鸭头便是“三头一掌”中的一味,剩下则为兔头、鱼头和鸭掌。每家店的三头一掌做法可能不尽相同,有的肉质紧实,有的软烂入味,但总体讲究一个“鲜香麻辣”。随手夹起一筷,放入口中,舌尖最先捕捉到的味道便是鲜美,尝过一口便忘不了。

此外,这里还有麻辣鲜香的石室大头鱼、浓香醇厚的南孔卤鸭,有搁袋饼、常山山粉饺、冬瓜红糖麻糍……吃饱喝足之余,游客还可以随意漫步,夜游水亭门古城墙,逛逛百年老字号店铺及博物馆,感受一番夜色下的衢州古城雅韵。



温州鱼丸

“宝藏”夜市一览

杭州河坊街夜市

地址:杭州市上城区清河坊历史文化特色街区

推荐美食:

(1)葱包桢。将烤热的葱和半根油条一起裹到皮子里头,压得扁扁的,大口咬下,甜味混着一丝辣意,满足感油然而生。

(2)定胜糕。作为浙江省的非遗美食,定胜糕是南方糕点的代表,它松软清香,入口甜糯,甜而不腻。

温州瓯北龙桥夜市

地址:温州永嘉县昌新路与中心路交汇处

推荐美食:

(1)温州鱼丸。与传统鱼丸不同,温州鱼丸呈不规则条状,色泽玉白透亮。制作时,厨师将鱼肉刮成鱼茸,加入酒、盐和味精腌制片刻,随后加入番薯粉,增加鱼丸的弹性,最后下锅煮熟即可出锅。

(2)排骨年糕。年糕和排骨搭配上奇妙的酱料,入口就是年糕的软糯和排骨的香脆。

绍兴仓桥直街

地址:绍兴越城区仓桥直街

推荐美食:

(1)臭豆腐。刚出炉的金黄豆腐芳香松脆,外焦里嫩,一口咬下去,一种酸酸辣辣的秘制汤汁味迅速充满口腔,再撒上一勺特调辣椒酱,风味更加独特浓郁。

(2)萝卜丝饼。外表金黄色,油香脆脆的,里面萝卜丝和面糊却温温软软、白白糯糯,一口咬下去香味扑鼻。

舟山沈家门夜排挡

地址:舟山沈家门海鲜夜排挡

推荐美食:

(1)海鲜炒面。一盘海鲜炒面出锅,带着黄金的锅巴,冒着鱿鱼的香气,鲜香而干爽,令食客意犹未尽。

(2)葱油蛏子。葱油蛏子口感鲜美,外脆里嫩,色泽通常是金黄色,是一道非常健康的食物。