

寻找永康最生活最勾人 最 FASHION 的巷子美食

春回大地,万物复苏。各种新鲜美食也已准备就绪,在新的一年里迎接新的食客。俗话说,酒香不怕巷子深,那
么在永康的巷子里有什么吸引人的新鲜美食呢?记者走街串巷,给大家带来永城最生活最勾人最fashion的巷子
美食。

A | 早餐类

人们经过一夜的休息后体内食物已被消化吸收完
毕,而上午是思维较为活跃,体能消耗较多的时候,整
个身体迫切需要得到补充,因此早餐应吃好。



在千锦路的小巷子里暗藏着不少永康地道的
本土美食。在很久以前,曾经有家‘大侠馄饨’的
小吃店在永城红极一时,而如今,它华丽转身,从
一个‘汉子’的形象变成了‘小清新’的‘平淡之
味’。店主告诉记者,之前‘大侠’一词已被注册,
改名也是无奈之举,这一改颇有在城市闹中取静
之意。

角干麦饼,也叫‘高干麦饼’。以麦粉、红糖为
原料,通过和面、发酵、碾面、切饼等制作工序,在
表面撒上芝麻,而后放在中间盛水的热铁锅遍蒸
烤。店家在和面时,会放些小苏打,既增加香味,
又不易变质,松软兼备,口感香甜,冷热食用皆可。



红底的招牌,四个黄色的大字格外醒目——
“永康一绝”。没错,许多老永康人都知道,这家
就是老城区规划改建前溪下街的老店。在那
时,店家的葱花烧饼早已名声大振,数十年如
一日,店主早晨4点开始准备,为各位食客打下
一天的基础。

葱花烧饼,色泽金黄,外层焦黄酥脆,内层
香嫩,有嚼头。一下口,嚼出多层香味,葱香、芝
麻香、面香、木炭的烘烤香、烤炉的陶土香,融
合在一起后便是满口留香。



如果觉得单纯的烧饼还不够,在民主小学与
永康医院交叉的山川路上,隐匿着一家生意红火
的早餐店。店家的烧饼除了夹着肉外,还有油条
相伴,这就是传说中的大饼油条吧。记者每次路
过不管饿不饿都要来一个,油条本身口感松脆有
韧劲,为烧饼丰富了口感。

B | 正餐类

在吃的法则里,风味重于一切。大家从来没有把
自己束缚在一张乏味的食品清单上。人们怀着对食
物的理解,在不断的尝试中寻求转化的灵感,来满
足自己的生活。



地道的意大利人为永康的食客们奉献地道意
大利美食。John,一个土生土长的意大利人来到
永康,曾在城北东路经营过他的‘爱上意大利’餐
厅,现在餐厅搬到了望春东路,取名叫布雷西亚。

意大利空运的鲜嫩牛肉,番茄切片,再撒上香
草鲜紫苏叶,淋上芝士酱或千岛酱,洒少许黑胡
椒,混合搅拌在一起。嘴里洋溢着牛肉与蔬菜的
香味和酱汁的酸甜,真可谓是满口的幸福感。



有一种美食叫做韩剧里的美食。爱看韩剧的
人都知道,生菜包肉、大酱汤、石锅拌饭、大麦
茶等,都是深夜里追韩剧时让人垂涎三尺的美食。
不过现在在永康的高圳路也能体验到正宗的韩式
料理。说它正宗并非无缘由,两位来自韩国的‘欧
巴’在杭州留学,各种机缘巧合下来到永康,就留
永开始经营起了‘浪漫厨房’,把正宗的韩式料理
原汁原味地带给永康的食客们。

“浪漫厨房”别有风味,富有特色。“辣”是韩国
料理的主要口味之一,但这种辣却与别的辣有所
不同,记者回想,川菜的辣是麻辣,透着鲜美,湘
菜的辣是火辣,直冲冲的,不加任何掩饰,而韩国
菜的辣却是入口醇香,回味十足。



就在高圳路隔壁一条巷子里,美食依然在。
意大利的沙拉、韩国的烤肉,越南的特色是什么
或许就知道了。去过越南,必吃的就是越南的河
粉了。店主是个80后的小伙子,他将河粉带到永
康,辗转多处后找到了现在这位店里的厨师,来自
上海,出自名门,是新加坡东南亚菜系名厨之徒。

在越南,民间流传着一个有趣的故事,相传以
前的越南火车站总有卖河粉的,人们也习惯在上
车前、下车后吃上一碗牛河粉,久而久之就成了越
南河粉的代名词。这款‘火车头’,口味清爽、酸辣
咸鲜、混合着特有的九层塔的香草味,最后将提前
慢火细熬的高汤淋上,非常招人喜欢。

C | 夜宵类

城市里的生活丰富,吃夜宵成了年轻人工作生活
后的一种放松方式。



谈及夜宵,步行街的夜市想必大家并不陌
生。其中一家‘美奇’瘦肉丸畅销多年,记者在大
司巷小学念书时,就时常光顾。店家夫妻两人兢
兢业业,专营瘦肉丸近二十年,还是一辆三轮车,
还是那个味道。

瘦肉丸属于地道的江浙菜系,细长的肉羹划
入滚烫的水中,立即浮上来,洁白而略微红,味道
鲜美,很有嚼劲,汤汁澄清美味,略带酸辣味。放
入紫菜、榨菜丝、虾皮、葱花、香菜粒,鲜香俱全、美
味可口。



两毛钱一串的肉串是儿时记忆的线索,真的
不敢相信到现在依然还有这样廉价的美食,更值
得怀念的是连味道还是小时候的味道。晚上9点,
在老夜市广场路尽头,一只烤炉、一把木扇子,他
坚持了25年。当记者问及为什么这么多年了价
格还是没变,摊主介绍,大部分顾客都是十几年的
老客,还有不少从小孩开始吃,到现在带着小孩去
吃的,以前什么价现在还是什么价。不免让人感
动,到这消费,享受的不仅是一种美食,更多的是
怀念儿时的记忆。

烤肉串,摊主就是将肉块用串烤的方法烹饪,
肉色红润,外焦香,里软嫩,咸鲜微辣。

如果你有更多美食线索,可以通过上方的微信号
添加微信,联系小编。好东西要跟好伙伴们一起分
享不是吗?让我们一起发掘永康城内好吃、好玩的一切
吧!

□记者 颜悦

即日起,凭本报到PHO THAI泰越河
粉、浪漫厨房消费,享受9折优惠,为期一个
星期。