



段历史新发这些味道

每个永康人的记忆中
或是儿时最爱吃的大雅之堂的
每个味道背后或是一个故事
这味道可以带你回到过去



都是一

总

扫一扫
加入美食群

永城夜宵江湖

永城人的夜宵生活 ,并不会因为大雪纷飞而停止。对于吃货们来说 ,长夜漫漫 ,没有夜宵的冬天更孤单。我们不仅爱永城夜宵烧烤、卤味、烤鱼、炒粉干的味浓香辣 ,更爱永城夜宵生活背后的 江湖市井味。而永城的夜宵江湖遍布四处 ,有些甚至藏在小巷子里 ,非顶级的食客可是没那么容易找到的哦。今天 ,小编为大家诚意奉上这份永城夜宵地图 ,用夜宵喂饱你的胃。

A 经济开发区黄城里

位于黄城里村的梅城西路是一条较偏僻的小路。华灯初上 ,梅城西路上多家餐馆将自己的烧烤摊摆到了路边 ,烧烤香气弥漫着整条街道。麻辣烫、鸡公煲、鱿鱼 各类烧烤主打 ,例如用新鲜活虾再加上调料便制作出美味独特的烤虾。小龙虾、螃蟹被油炸得通红 ,加入秘制酱料炒制之后鲜味四溢。如果你没有在这里逗留 ,你不会懂得夜晚的嗨。

夜宵时间 晚上10时后开始出摊至凌晨3时。

地址 梅城西路至科源路附近。



B 高圳小区一带

城区高圳美食街附近的夜宵 ,喜欢麻辣的美食达人可不能错过。这里聚集着烤鱼 ,还有川味酸辣粉、米线和炒饭 ,会让你的味蕾得到不一样的享受。除此之外 ,还有极具特色的海鲜烧烤 ,各种海鲜让人垂涎欲滴。高圳路以及巴黎商街一带遍布了大大小小的酒吧 ,格调各不相同。喝酒尽兴 ,再加点扇贝、生蚝 ,感觉爽到爆。

夜宵时间 :一般在晚上7时就慢慢开始 ,到次日凌晨2时左右才会逐渐散去。

地址 巴黎商街、高圳、金城路。



软糯香甜番薯干

番薯干是永城人爱吃的零嘴 ,纯手工制作的番薯干保留着天然的颜色 ,其颜色黄中透红 ,味道清香甜美 ,质地松软耐嚼。

番薯干是儿时的 抢手货

近日 ,久违的阳光刚探出头 ,江南街道平田村的陈观林一家就忙着晒起番薯干。

在缺衣少粮的年代 ,番薯有时成了一日三餐的主食。小时候 ,早上刚起来母亲就会告诉我们 ,锅里蒸着许多番薯。时间长了 ,番薯吃腻了。母亲就把它晒成番薯干 ,这就成了我们兄妹几个的抢手货。陈观林说。

尽管现在番薯干的地位在零食界来说已经弱化了许多 ,但陈观林还是坚持传统手工制作。都是用自家种的番薯做的 ,虽然比不上现在外面零食花样多 ,但是没有添加剂 ,是真正的天然蜜饯。

好的番薯干要有 阳光味

传统的番薯干制作技术不高 ,但工序繁琐 ,要经过清洗、削皮、蒸煮、晾晒等多道工序 ,而且还要随时 跟着太阳的脚步 。

在陈观林家屋顶上 ,金黄的番薯干在灿烂的阳光下一字排开 ,晶莹剔透 ,色泽诱人。成品要存放在通风干燥的地方 ,这样才能保证番薯干的口感。 陈观林说 ,这些都是网上客户预订的 ,快过年了 ,订单比较多。

走进陈观林的家中 ,满屋的番薯干香气扑鼻而来。记者看到两个圆形的竹匾用布盖着 ,竹匾上整齐地摆放着一块块大小均匀的番薯 ,金黄喷香。

做番薯干要选红心番薯 ,用它做出来的番薯干软糯香甜。只见陈观林动作麻利地将番薯削皮并用刀切块。不一会 ,就切了满满的一篮了。

我们的番薯干是按传统方法制作的。洗净削皮后 ,先放在水中煮熟。陈观林说 ,煮熟后的番薯还要经过炭火烘烤。烘制过的番薯干软糯好吃 ,再放置几天就会变得有嚼劲 ,也更加美味。

最后一道工序就是晾晒 ,这也是最关键的一步。将蒸熟的番薯均匀地晾晒在竹匾上 ,每天进行翻晒 ,晒一个星期左右就大功告成了。晒的时间也有讲究 ,时间长短都会影响番薯干的颜色和口感。刚晒完的番薯干是最好吃的 ,因为有阳光的味道。陈观林说。

C 九铃西路

冬天 ,一溜排着的羊肉汤店 ,叫上一碗羊肉汤加白菜和粉丝就能驱走身体的寒冷。靠近明珠大酒店附近有羊肉汤 ,而靠近汽车西站永兴路的夜市街 ,除烧烤外 ,炒米线、馄饨、串串儿也一应俱全 ,晚上也是人山人海。口味微辣炒田螺、香味诱人的炸洋芋、热气腾腾的煮藕、香脆爽口的红油血旺、冒着热气的烤羊排 可惜除了路边摊 ,开到深夜的馄饨店不多。因为吃一碗小馄饨 ,是每个落单又饥饿的人最佳的打开方式之一。

夜宵时间 晚上10时30分至凌晨3时。

地址 :九铃中路、九铃西路明珠大酒店对面、双飞路和永兴路交叉口(一号公馆附近)。



D 卫星路

周围小区林立的卫星路白天人群就熙熙攘攘 ,到了夜晚更是人声鼎沸。开了20多年的卫星路砂锅店人头攒动 ,悦耳的外卖单提示音不绝于耳。菜品新鲜 ,品种繁多 ,一碗砂锅像是一顿小火锅。温州海鲜面也是这条街上的老店了 ,海鲜的鲜香配上手擀面的筋道 ,汤面浮着一层海鲜的香气。碧绿的葱花漂浮汤面 ,要诀是先喝一口汤 ,再吃一口面。一碗下去 ,烧灼的食道和胃像喘了口气 ,舒坦了许多。

夜宵时间 :卫星路砂锅从白天一直营业到凌晨结束 ,其他店营业至凌晨1时。

地址 :九铃影城附近。



E 南苑路

每当夜幕降临 ,紫薇南路旁停满了车 ,都是在附近吃小龙虾和羊蝎子的 ,边上还有小码头海鲜大排档 ,喜欢吃海鲜的有口福了。沿着南苑路一直走 ,除了猪脏粉外 ,还有粥铺、酱香饼、葱花饼等。

夜宵时间 晚上9时至凌晨2时。

地址 紫薇南路、南苑路靠近紫薇大酒店。

