

夏天到了,是吃夜宵的时候啦

# 在厦门越吃越上瘾的新去处

在这个昼越长、夜越短的季节,热爱夜宵的人类又要跃跃欲试了。华灯初上,各地夜市大排档食客云集,人声鼎沸,味蕾狂欢在那里演绎得淋漓尽致。在游客心中的“文艺之城”厦门,夜宵文化依然带着浓烈的市井气息,海鲜烧烤是这里活色生香的主角……

## 开元路 夜宵老街有新样

说起吃夜宵,就不能不提开元路这条街。街边摆上几张桌椅,或者在骑楼下吃着小海鲜,闻着淡淡海风的味道,不失为一种享受。

宜友和喜鲜是食客们最为推崇的两家店。两家店的特色各有不同。宜友的小海鲜做得更胜一筹,推荐豆腐蒸鱿鱼、盐水臭肚鱼、铁板蛭子、炸鳗鱼。喜鲜推荐杂菜煲和厦门糖醋肉。

现在开元路口还多了家 285 烤生蚝。这家的烤物做得比较干净,品种也很特别,有烤生蚝、烤鸡爪、烤皮蛋、烤鲍鱼、芝士地瓜等。



## 洪记鲜粥

洪记鲜粥是只做晚餐夜宵的餐厅。它位于湖滨四里育兴商场对面,餐品新鲜又有特色。

猫仔粥是诏安的一道名小吃,汤清色润、粥米韧嫩、辅料脆软,热乎乎的,很好地慰藉深夜时分的胃。另外,这里的各色小炒味道都不错。丝丁鱼酱油水一定要点,不同于一般做法,这里的丝丁鱼是放在煲锅里后用调制好的酱油烹制,鱼肉更加入味。牛肉炒芥蓝是很有特色的潮州菜,牛肉软嫩、芥蓝清爽,清淡中别有滋味。凉拌鸭肠脆爽弹牙,蒸蛋卷、炸虾卷香喷可口,皆是下酒好菜。

值得一提的是这家店价格实惠,营业时间到凌晨 3 点,适合一群好友夜间聚会。

## 鲜大侠的皮皮虾

海鲜再加上麻辣,这诱惑恐怕无人能挡。厦门现在有一家专门做夜宵的“厦门鲜大侠”。它的餐品并不多,但都挺吸引人,非常适合下酒。“鲜大侠”每日外送时间为 18:00 到凌晨 3:00,具体的餐品有秘制麻辣小龙虾 58 元、馋嘴皮皮虾 68 元、麻辣鲜虾 68 元、生腌皮皮虾 58 元、酱爆钉螺 22 元。外送费要加收 6 元。

此时正是小龙虾的季节,各种做法都不会辜负它本身的美味。这儿的皮皮虾也就是我们通常说的虾蛄。生腌虾蛄的做法鲜美又不乏辛辣的滋味,值得一试。

## 辣皇朝的小龙虾

这家店在香莲里 2 号别墅,食客基本都是冲着小龙虾去的。餐厅现在也推出夜宵了,且夜宵时段女士凭会员卡消费可以领取 6 支麦之初啤酒。

盱眙小龙虾饱满弹牙,加上古法十三香配料,麻辣入味。如果你不敢吃太辣,就和店家要专用酱料,它虽然没有麻辣的滋味,但更显小龙虾的鲜甜。店家服务挺周到的,纸巾包里有一条一次性围裙,这样就不用害怕汁水溅出来。当然,小龙虾也不只是麻辣的味道,可以选择椒盐、麻辣和香辣各种口味。

如果还想要重口味的,那就点上一个口味蛇。蛇肉充分吸收了汤汁,很入味。但不太建议点干锅美蛙,蛙肉本身炸得过于干了一些。

## 珑宫的化骨土龙面线

餐厅位于马垵公交站后,本月开始推出夜宵特惠系列。18 元的夜宵菜单一个月换一次,所以总能尝到不同口味。另外,进口红酒做特价,100 元 3 瓶,进口啤酒 20 元 3 瓶。生蚝也是特价。

## 小外海鲜的蒜蓉粉丝蒸带子

厦门小外海鲜时尚餐厅位于湖滨北路靠近茶厂的位置。它最突出的一个特色就是“超市价”,价格颇优惠。餐厅菜品接近排档菜肴,总体消费不高,环境却很好。

小外海鲜外侧还推出了烧烤夜宵档。烤羊腿是不可错过的美食之一,切开一片羊肉,里面还鲜嫩得流汁,再蘸上一点儿调味粉,更是过瘾。

到了珑宫,有几样菜是必点的。首先是化骨土龙面线,采用本港野生土龙,搭配当归、枸杞等秘制中药材,用炭火熬煮五六个小时才出炉,汤色乳白,泛着金黄的油光,口感粘糯,鱼骨完全软化,佐以纯手工制作的面线,更是滑爽美味。夜宵场来一份这样的主食刚刚好。

另外一份就是沙拉龙虾,细品之下有果醋和花生酱的风味,很是独特。而金牌牡蛎则是专门从珠海空运来的净化生蚝,每一个都洁白硕大,还挂着标签,代表安全可靠的来源,吃时要小心地拿起蚝壳,一口喝掉混合着海水的蚝汁,再将蚝肉整个吞进嘴里,若是挤几滴柠檬汁,再蘸上蘸料,更能激发出独特的鲜甜味道。

(综合)



## 厦门寻常巷陌里 十大地道小吃店

很多地道的厦门小吃就藏在老市区的巷子里,几十年过去仍旧是没有分店的小门面,老板或是老板娘还在亲自掌勺,环境朴素味道却不一般。这些隐藏在寻常巷陌的美味小吃就是厦门这座城市的一张张金字名片。

### 乌糖沙茶面

对于厦门人来说,沙茶面是从小吃到大的最普通最常见的小吃,无论是闹市或深巷,沙茶面几乎无处不在。

响当当的乌糖沙茶面平时多是本地人来吃,面更像配角,主角是那碗值得喝到底朝天的沙茶汤和自选加料:大肠头、猪肝、鱼丸、虾仁、鱿鱼、鸭腿等等琳琅满目二三十种。最好早一点来,平时除了中午前后人多要排队,下午 1 点多关门之外,因为卖的都是新鲜不冰冻的食材,来晚了很多好料可能就卖完了。

### 新厦虾面

虾面是厦门另一碗令人难忘的面。主料是虾和面,然而妙处却不在虾,也不在面,而在汤上。

如今虾面的金字招牌只剩下大同路吴再添旁边小巷内的“新厦虾面”这家店了。小小的店面藏在深街陋巷里,稍不留神就会错过。当年思明北路的老店搬迁后就一直蜗居在这里,老板每天依旧亲自熬制虾汤,顾客要等到 11 点才能吃上,为了这一口地道的美味,耐心等待是值得的。

### 西门土笋冻

中山公园西门附近的老字号西门土笋冻,已经换了一个稍大点的门面,但是还是旁边原来在大树下的小桌子更有感觉。一粒晶莹剔透的土笋冻,蘸上由酱油、醋、花生酱、甜辣酱、芫荽和芥末组成的调料,凉凉的,一口下去,又 Q 又香,再佐以几片酸甜的萝卜酸,幸福的味道不过如此。

### 金宝油葱果

到厦禾路 BRT 天桥楼梯下的金宝油葱果(米果),来一碗油葱米果,你会发现似曾相识的调料,又见甜辣酱、萝卜酸和芫荽,这个组合是如假包换的厦门味,吃海蛎煎时一定会再次遇到。

### 黄则和花生汤

厦门花生汤系花生米先剔去疵粒,用滚汤开水浸泡后去膜,加水置砂锅中以文火熬煮,等花生熟了始能放糖,续熬使花生仁烂透为止。此时,花生一分为二,上浮水面,颗粒而不溶,汁液溶而水不浊,不油不腻,芳香扑鼻。

### 赖厝埕扁食店

扁食就是北方人说的馄饨。“赖厝埕扁食店”是厦门人心目中最古老的小吃店之一,店门口的巨幅照片上,扁食嫂邱素华婆婆依旧

笑眯眯地站在那里,仿佛在招呼你进来坐坐,吃一碗她亲手做的扁食。

### 文化宫加料烧肉粽

厦门的烧肉粽,特点在于一个“烧”字,也就是非趁热吃不可。加料烧肉粽里有板栗、红烧肉、虾仁、香菇、干贝、花生、莲子、卤蛋等等,肉粽的米是糯米,事先炒过了,包好后的粽子要等开水煮沸时才下锅烧,煮好后拨开粽衣,香气扑鼻,粽子色泽红黄闪亮,味道香甜,油润不腻。

中山路近文化宫附近烧肉粽只有半拉店面,写着“加料烧肉粽”的小铺,连个店名都没有,生意却出奇的好,任何时间从那里经过都能看到在门口苦苦等位的食客。

### 莲欢海蛎煎

海蛎,又叫蚵仔,绝对是厦门人的碗中宠物。以海蛎为主要原料的海蛎煎是另一道厦门名吃,海蛎煎选用的是黑白肚,个头小小的海蛎珠,味道很是鲜美。拌和青蒜、韭菜、地瓜粉,摊入油锅,两面煎透。起锅时,撒点胡椒,放点儿香菜,吃时再蘸上芥辣、辣酱,好吃得简直连舌头都会一起吞下去。

莲欢海蛎煎小吃店的前身是老新南轩巷口海蛎煎,已有二十多年历史了。后来拆迁了搬到局口街横巷口内,他们坚信“酒香不怕巷子深”的道理,生意也日渐红火起来。平时哥哥负责煎海蛎,妹妹招待客人,除了蚵仔煎外,这家小店的春卷、猪脚面也是做得相当地道,值得一尝。

### 馅饼

鼓浪屿上的馅饼品种多且杂,不管是自己吃还是送人,babycat 私家御馅饼是不错的选择。若想价廉物美,不妨坐船回到轮渡,从开元路走到营平菜市场门口附近的大元路,有一家叫作阿吉仔的店,有最新鲜出炉的馅饼和同安小吃马蹄酥等,来这里购买的几乎都是上了些年纪讲闽南话的本地人。

### 阿卿薄饼

薄饼是厦门人对春卷的叫法。薄饼菜是把高丽菜、冬笋、胡萝卜、青豆荚、三层肉,一概切成细细的丝,再掺进虾仁、海蛎,一起用重油炒,然后熬烂。在事先做好的薄饼皮里放上用稍稍炒过虎苔(一种生长于海中礁石上的海苔),能吸收薄饼菜中汤汁,使薄饼皮不致被馅的汤弄湿搞破,再铺一些捣碎的花生贡糖,抹上辣酱,然后把薄饼菜、芫荽等搁上卷起,吃起来脆嫩甘美,醇甜可口。薄饼还有另外一种吃法,就是放入在油锅里炸过再吃,成为“炸薄饼”。

局口街入口处的阿卿薄饼也是一间小的店面都没有却名气很大的小店,不仅厦门人经常来这里打包回家,不少游客早已从传到网上的各种旅游攻略中得知而慕名前来了。

(据搜狐网)