夜普陀 潮生活

——520幸福街·潮生夜市探店记

（记者 沐沐 陈逸鳞）夜市，是城市魅力的一种活跃象征，是市井人文的代表，它沁透着大多数人的青春年华，流淌着一个时代经济发展的潮流。对于夜市，往往是夜色之下，活色生香，蓬勃生长也兼收并蓄，鲜衣怒马裹挟的市井烟火。

想要了解一座城市，夜市是一定不能错过的，这里有最接地气的饮食文化，最具特色的文创设计。在流动人群中，不论你是谁，是何种身份，就夜市而言，你跟所有人都一样，只是顾客。

此次的520幸福街·潮生夜市让普陀消失了三年之久的夜间集市重新走入市民生活，带来的不仅是热热闹闹的烟火气，更是拉动我区产业经济，扩大内需，鼓励企业创新创信的新载体。一期夜市街共设52个摊位，与传统的集装箱、板房夜市不同的是，这里的每个摊位都是一辆外观时尚、可移动、可配备声光电等炫酷装备的街景店车。其中，特色小吃摊位34个，文创摊位15个，其余3个将用于公共性用途。

▶23号车

宁波爱上舟山

不得不说，这个摊位的名字对于舟山人来说太有爱了。摊位负责人傅平波是土生土长的宁波人，他这次带来了宁波老底子的油赞子、椒盐鹌鹑和灰汁团。由于舟山人民太热情，等到记者采访时，油赞子和灰汁团已销售一空，独留寥寥几只还未炸制的椒盐鹌鹑。

但别小看这椒盐鹌鹑，它可是宁波老城隍的经典回忆美食之一。一整只腌制入味的鹌鹑，热锅滚油炸至金黄，趁热浸入秘制料汁中，再迅速撒上一点辣椒，火热酥脆，入口还有爆汁，骨酥肉嫩香飘远，当年人手一只的“网红”，一回忆起就口舌生津。

傅平波告诉记者，他们选用的鹌鹑都是专业养殖场精挑出来的精壮鹌鹑，而且为了保证质量，每批鹌鹑都是傅平波亲自去挑选、运货，哪怕这次来普陀设摊，他也会在每天收摊后返回宁波，亲自整理运送第二天的货品。

傅平波挑选的的鹌鹑生长于山清水秀的基地里，食杂粮谷物长大，骨骼小巧，满满都是精肉且肉质纹理层次分明，而经过重重香料加持，鹌鹑肉质更细腻鲜香，连内里的细碎骨头都满满浸渍入味。

如果说腌制是椒盐鹌鹑的灵魂，那么高温油炸就是升华。剧烈沸腾的滚油中，鹌鹑肉急剧收缩，酥脆的表皮锁住肉汁，炸至4分钟后捞出，趁着余温浸入秘制蘸料，温度迅速冷却的同时，甜辣香浓的浓郁滋味也随之进入鹌鹑肉的内部，趁热咬上一口，鲜嫩的肉质纹理中还能看到汁水，再多咬几口，那甜咸鲜香的冲击，在咀嚼的刹那弥漫开……吃完一只不禁舔舔手指还觉意犹未尽！

▶25号车

福州大鱼丸

最先吸引到记者的，并不是摊位前的长队，而是摊位侧上方醒目处所标识的“党员商铺”铭牌。摊位负责人吴群山是52个摊位中的9位党员经营户之一，也是舟山腾新食品有限公司行政总监。他说，公司创始人10多年前来舟山创业，目前在舟山已经有两家生产基地，这次加入夜市街，也是希望将富有特色的海洋产品推广给更多人。

这次主推产品是他们公司的明星产品——福州大鱼丸。鱼丸于舟山人来说，并不陌生，鳗鱼丸、马鲛鱼丸、墨鱼丸……但凡做成鱼丸好吃的鱼类，就没被舟山人落下过。而福州鱼丸最大的特色就是——有馅。吴群山告诉记者，他们家的福州大鱼丸采用舟山本地红头鱼，就是舟山人俗称的“红丰官（音译）”，加上番薯粉（淀粉），反复搅拌，做成鱼肉泥，裹住肥瘦恰当的猪肉馅，捏成丸状。传统的鱼丸都是纯手工制作，只见师傅抓一团鱼肉泥在手掌上，中间放一块馅料，用手将鱼肉泥团拢起，在拇指与食指中间那么轻轻一挤，一个光滑完整的鱼丸就成型了。再用圆的小匙舀起，放入装水的盆里，鱼丸就那么圆滚滚地浮在水面了。成品入沸水中煮熟，捞出凉干，食用时下到高汤中再煮开到鼓胀，浮于汤面，就可以了。

是谁发明了用鱼泥包肉，已经无法考证了，海陆的组合，淀粉和鱼肉的配搭，非常能体现福州本地的菜式特色，讲究的就是食材间恰到好处的配搭，有一种说不出的细腻精巧。

更值得一提的是煮鱼丸所用的高汤，也是精选猪骨熬制，不知选用何种秘方，高汤清澈无油，隐隐肉香只有凑近了才能闻到，毫无喧宾夺主之意。捞出鱼丸，加几勺高汤，撒上芹菜末与胡椒粉，挑一处落座，便可慢慢品尝。福州大鱼丸色泽洁白晶亮，状如婴儿拳头，表皮Q弹滑嫩，有鱼味但不腥，一口咬开，油水满溢，馅料咸中有甜意，配上清淡肉汤，那滋味不得不让人赞一句。

▶27号车

蒋老大文化

如果说美食满足的是当下自我的口腹之欲，那么520幸福街·潮生夜市的15家文创摊位就是能将愉悦延伸至亲友的桥梁，极具设计感的小物件、极富海洋特色的纪念品、伴手礼，都让人爱不释手、流连忘返。

蒋德叶是27号文创摊位负责人，也是舟山市蒋老大文化发展有限公司负责人，渔民出身的他16岁下海捕鱼，30多岁成为船老大，40岁卖船转行专门从事渔民画创作，在渔民画创作上已坚持了10多年。这段经历，让他积累了许多海洋知识、实际经验，使他在创作中能展现出许多独特的细节。

这次设摊，蒋德叶将他经营十余年的文创产品都集中展示了出来，而他独创的海沙渔民画更是吸引了不少目光。以海沙混蘸颜料的作品在渔民画中别具一格，舟山渔民的铁汉柔情在蒋德叶刚烈的笔触和婉转的线条中展现得淋漓尽致。

“什么样的画，才是好画？每个人的评判标准都不一样。画得像？画得真？画得美？没有生活的历练，就没有艺术的灵魂。艺术不能没有主客观因素，画是主观感情和客观对象结合的产物。”蒋德叶说自己没有上过专业课，一路下来全靠自己摸索前行，他的作品真诚朴实，充溢着内在的精神美，体现了渔家人特有的精神力量。

地道的渔民画画法，独创的沙画艺术，浸润了作者浓郁饱满的情绪和对生活的真诚理解，犹如一首大海的赞歌。

▶44号车

马大叔精酿啤酒

不知道从什么时候起，当代青年的解压方式变得爱去酒吧喝一杯，一杯手工自酿，醉了人，也醉了自己。

知道马大叔精酿啤酒，源于朋友间的口口相传，曾经跟朋友进过一次马大叔精酿啤酒吧，看着柜台里琳琅满目的酒瓶子，甚是好奇，原来啤酒除了经常见的青岛、百威、千岛湖，还有那么好看的。其实一直觉得精酿啤酒有些许高不可攀，现代精酿啤酒发源于美国，而美国酿酒师协会对于精酿啤酒也有3条延用多年的严格定义：1. 小型：年产量最多不超过600万桶（普通商业啤酒，如燕京的产量是这个的十几倍）。2. 独立：酒厂不被或低于25%的股份为非精酿啤酒厂控制。3. 传统：至少有一款主打产品，或是超过50%的销量中，没有使用辅料来酿酒，或者用辅料也是为了增加风味而不是减少风味。

摊位负责人马鲁鲁告诉记者，精酿啤酒与一般工业啤酒相比，麦芽香更浓郁，回甘长时间萦绕在口腔，这源于精酿啤酒的酿造技艺比一般的工业啤酒来得复杂些，很多酒往往一次酿完还不够，还需要加啤酒花继续酿造三次、四次，所以用料比较多，生产周期长，产量低。酿造原料是啤酒花、酵母、麦芽、水四种，然后其他的再根据酒师的喜好，添加草莓、苹果、糖、咖啡、臭豆腐、辣椒、酱油……

马鲁鲁说，挑选精酿啤酒时可以从以下两点入手：口感是否足够丝滑、在口腔存留的香味是否足够，能达到这两点，基本就能挑到好酒。

这次为了更接地气，马鲁鲁特地找了几款口味更适合大众且价位合适的生啤在摊位上售卖。一晚上卖得最好的就是一款水蜜桃味的生啤，如奶盖一般细腻的丰富泡沫紧密地铺满在淡粉金色酒体的表面，淡淡的水蜜桃清香从罐中不断散发，轻抿一口，待啤酒花的苦味散去后，酒体的蜜桃味在口腔爆发，自带的回甘让人不停地回味，难怪如此受欢迎。