

今天 多云到阴 部分地区阴有阵雨或雷雨 白天最高气温32℃~33℃



明天 多云 早晨最低气温24℃~25℃

这条街,真的很好吃

记者 徐佩/文 通讯员 周初钊/摄

■打卡地:北门街 ■必吃推荐:兰溪煎饺、宝仙馄饨、李泽烤饼

刚刚过去的“双节”假期,衢州古城文化旅游区北门街历史文化街区一跃成为新晋“网红打卡地”。无论是赵朴祠、钟楼、都御史牌坊、古楼戏台等历史遗迹,还是沿街的小吃店、手作铺、饰品摊,抑或写有“你好衢州”“衢州危险赞”的打卡墙,都频频出现在微信朋友圈和“小红书”的镜头中。然而,对于衢州老饕“抱报”而言,北门街最动人的魅力,莫过于一个字——吃。

从县学街一路走到钟楼底十字路口,便进入了北门街。这条衢州古老的街道,全长仅200多米,因靠近城墙北门而得名。与其说是一条街,不如说它是一条深藏韵味的弄堂,两侧店铺鳞次栉比,各色店招随风摇曳,烟火气扑面而来。

位于街口的“兰溪煎饺”,是自1991年就扎根于此的老字号,更是不少衢州人从小吃到的“自家食堂”。店里的煎饺都是老板现包现煎,皮薄软韧,馅料鲜美多汁,煎熟后葱花依旧翠绿。一口咬下,焦香、肉香与葱香在口中交织,回味无穷。吃煎饺,一定要配一碗热腾腾的豆腐脑,撒上葱花、淋上酱油,再添一勺辣椒酱,豆香四溢,辣意点缀,格外抚慰衢州人的胃。

北门街19号的“宝仙馄饨”同样不可错过。店里的馄饨皮薄如纸,馅料选用新鲜猪肉,肥瘦相宜,辅以葱姜提香,入口鲜嫩爽滑。喜辣者不妨加一勺店家自制的辣椒酱,更添风味。位于北门街26号的“李泽烤饼”,刚出炉时香气四溢,外皮薄脆,面粉的麦香、猪肉的肉香、梅干菜的酱香与葱花的清香层层叠叠,令人垂涎。这条街上还有杜泽灌汤、酥饼、搁袋饼……囊括了不少衢州小吃。

不爱中餐爱西餐的朋友,也能在这里找到惊喜。北门街24号,“小西门外卖”的招牌看似普通,实则是一家开了多年的披萨店。老板是位在衢州生活十多年的英国人。披萨用料扎实,价格亲民,尤其饼皮脆软而有嚼劲,口感出众。店内的巧克力布朗尼更是值得一试,外层酥脆,内里包裹醇厚巧克力,口感松软,带着淡淡榛果香,甜而不腻。

跟着“抱报”逛累了,随意走进一家小店歇息,也别有一番风味。

位于街口都御史牌坊下的“女厨贰小姐”,是不少衢州女孩聚餐的首选。餐厅小而美,融合中餐与西餐。招牌菜“超级无敌方便面”经过韩式调味,汤底酸辣鲜香,搭配大虾、香肠和时蔬,是冬日里排在菜单首位的美食。此外,加入玉米片的奶茶也颇具特色,值得一试。

尝遍北门街,不妨回到钟楼底,去“衢州味道”主题街区再“吃一吃”。这里汇聚了常山胡柚汁、江山卤白鹅、龙游发糕,还有邵永丰麻饼、德辉酥饼等地道风味糕点。一进店,热情的店家便会招呼试吃,各种口味轮番登场。吃得满意,还能打包一份带走,作为伴手礼送给亲朋好友,将衢州味道分享给更多人。



扫码看视频



抱报带你逛古城
创5A景区 展衢州古城风采

你最想打卡古城的哪个角落? 抑或有“宝藏景点”推荐,欢迎致电96811告诉我们,抱报的“逛城地图”,等你一起来填!

视障者林华清以心为眼品出人生万千

2版

文艺星火 照亮古城

3版