



全媒体记者 华青 文/摄

端头夜市,位于江东街道端头新村二区,是义乌的宝藏夜市之一。和很多夜市一样,端头夜市最初是自然形成的。2019年,江东街道南山社区通过问需调研,对该夜市进行系统谋划,采取“疏堵结合、优化配套”的理念,开展规范化管理,夜市逐渐兴盛。

端头夜市,主打的就是美食,在120个摊位中,90多个做的是餐饮。来自新疆、青海、宁夏、云南、河南、安徽、山东等地的摊主,把家乡压箱底的美食拿了出来,吸引来自五湖四海的食客。

第一次逛,端头夜市的好吃程度真的超出预期。新疆烧烤在义乌随处可见,但端头夜市里则有新疆馕坑烤肉、新疆酸奶冰。凉皮在义乌广受欢迎,但在端头夜市不仅有原味凉皮,还有如同莴笋片的绿色凉皮,搭配自制的甘肃油泼辣子,香而不辣,十分爽口。河南胡辣汤在义乌不少地方也能喝到,但这里有着香饼、葱花饼、牛肉饼、水煎包、素凉菜作为配搭。还有嫩得像布丁的青海老酸奶,甜中带酒香的甜醅子,来自杂粮饼发源地的山东杂粮饼,以及云南小锅米线、甘肃天水麻辣烫、山东吊炉烧饼……各种美食纪录片里出现过的地方特色饮食,就这么水灵灵地出现在眼前,实在是非常奇妙。

因为周边都是住宅区,人流集聚,夜市生意十分红火。如果你是“碳水脑袋”或者“肉食动物”,那去端头夜市就对了。

走进夜市,打头的是一家“老杨烧烤”。来自云南昭通的“85后”摊主杨朝江介绍,自己做的是云南特色烧烤。“云南味”的烧烤什么样?手把牛肉串上的牛肉只有小拇指长度,却肥瘦相间,鲜香柔软。爆浆豆腐其貌不扬,但嫩得不得了,一口咬下去,柔软好似豆花。还有不太常见的罗非鱼,不过巴掌长度,但肉质鲜嫩且少刺。几分钟后,麻辣味道汹涌而上,鼻尖冒汗才明白“云南特色”的厉害之处,但偏偏一口水一口串,不舍得停下来,感觉云南烧烤在油脂香气外,多了几分若有若无的鲜。“我们的串很多是自己串的,辣椒也是从云南寄过来的。”杨朝江骄傲地说。

夏日来临,端头夜市里就有许多应季美食,比如凉皮。来自甘肃的张玲玲,于去年3月在端头夜市开了一家凉皮摊。虽然营业时间不算久,但手艺很扎实。小小摊位上,除了米色的原味凉皮,还有用菠菜汁染色的绿色凉皮、充满气孔的牛筋面、白色的凉粉,以及用梔子染色的新疆黄面。缤纷的色彩,晶莹的质感,让人见之生喜。

抓面、下菜、浇汁、加料……张玲玲动作干净利索,一份凉皮很快就呈现眼前。凉皮修长软嫩,又富有韧性,是凉皮爱好者一口就能吃出的好口感。调味并不浓郁,但五



老杨烧烤



制作烙饼

端头夜市



端头夜市一角

味调和,非常温柔。蒜水只闻其味不见其身,搭配脆鲜的豆芽、浓郁的香菜以及十分香醇却辣度不高的辣子,让人胃口大开。“我的手艺是跟我爸妈学的,他们做这行十几年了,以前是在甘南老家经营。”张玲玲说,凉皮、凉粉、面条,甚至包括辣子,都是他们手工制作的。为此,全家每天从早上8点就要开始忙碌。

经历过一轮“碳水炸弹”后,来一口冰冰凉凉又酸爽可口的酸奶,真的是太舒服了。端头夜市里有一家青海老酸奶,奶香浓郁,口感非常像布丁。小碗酸奶5元、大碗8元、干噎酸奶10元、水果酸奶13元至15元,实惠的价格也让人很心动。摊主马林来自西宁,是一位年轻的创业者。“我们在老家有开酸奶店,现在来义乌,就用本地的鲜奶加老家的菌种制作。”相比青海酸奶原本浓稠的质感和比较原始的酸味,马林根据义乌的口味做了一些改良,让酸奶变得更加适口,推出后果然很受欢迎。“很多火锅店、超市都来我们这进货。”

端头夜市也有自己的“网红”。制作杂粮煎饼的小马哥,因为一段流利阿拉伯语卖煎饼的短视频走红网络,并被多家新闻媒体报道。小马哥叫马成,曾经在埃及学过阿拉伯语,也在义乌做了几年翻译。2020年开始,他白天做电商翻译,晚上在夜市卖杂粮饼,常用阿拉伯语和中东顾客沟通。

“生意火得很,一天大约能卖200来份煎饼,玉米粉、小米粉、黄豆粉、绿豆粉、芝麻这些原料一天要用28斤。你看我们的面糊里,各种颜色都看得到,所以才叫杂粮饼。”采访中,马成一边飞速摊煎饼,一边

说,“我就是山东沂蒙山的。在我们老家,一般就是弄一个大饼,你回家炒点菜,然后煎饼卷一切。但是义乌这边没有这个习惯,所以我就制作了大家比较喜欢的土豆丝、豆腐皮、薄脆,一起卷进去,另外还加一些花生碎,可以补气补血。”站在炉子旁边,一股很香的奶味扑鼻而来,马成解释:“这是因为里面有黄豆粉,遇热激发出了豆奶香。”

除了小马,夜市里还有一家“老马家胡辣汤”,生意火爆。一辆大推车上十几种素拌凉菜整齐排开,两位大娘忙着为顾客配菜。一口巨大的铁锅冒着热气,里面是浓稠的胡辣汤。大娘们热情地招呼着顾客,熟练地盛上一碗。汤中融入了面筋、木耳、黄花菜等丰富食材,汤汁浓郁,味道醇厚。旁边一口大煎锅,一张撒满芝麻、直径七十公分的大饼正在鼓泡。隔壁就

是一张超大料理台,几位手上沾满面粉的大娘正忙着包煎包、做煎饼。围起来的空地上,大小不一的桌子旁坐满了人。

“今天人不算多,平时一般都要排队。”老板马磊来自河南周口,说起店里的生意,脸上的笑意都压不下来。“一天要用掉一百斤面粉。二十斤容量的馅料盆,一天需准备七盆。我把家人、亲戚、朋友从老家接过来帮忙,摊位上平时有十个人,还常常忙不过来。”

对于自家出品的胡辣汤,马磊十分自信:“这就是我们家乡的味道!”胡辣汤入口先是高汤的咸鲜,接着花椒鲜活的麻、胡椒温柔的呛。汤里的粉条、面筋、海带丝、黄花菜形成丰富口感,最后回味则是醋浓烈的酸。各种滋味轮番登场,好似在嘴里唱了一台大戏。

除了基础版,还有加了洁白嫩滑豆腐脑、红亮亮辣油的胡辣汤升级版。辣油香而不辣,豆腐脑的豆香与嫩滑质地则中和了胡辣汤的辛辣,使其变得柔和绵密,同时保留汤底的鲜香,整个味道又再上一个台阶。

马成,曾经在埃及学过阿拉伯语,也在义乌做了几年翻译。2020年开始,他白天做电商翻译,晚上在夜市卖杂粮饼,常用阿拉伯语和中东顾客沟通。

“生意火得很,一天大约能卖200来份煎饼,玉米粉、小米粉、黄豆粉、绿豆粉、芝麻这些原料一天要用28斤。你看我们的面糊里,各种颜色都看得到,所以才叫杂粮饼。”采访中,马成一边飞速摊煎饼,一边

说,“我就是山东沂蒙山的。在我们老家,一般就是弄一个大饼,你回家炒点菜,然后煎饼卷一切。但是义乌这边没有这个习惯,所以我就制作了大家比较喜欢的土豆丝、豆腐皮、薄脆,一起卷进去,另外还加一些花生碎,可以补气补血。”站在炉子旁边,一股很香的奶味扑鼻而来,马成解释:“这是因为里面有黄豆粉,遇热激发出了豆奶香。”

除了小马,夜市里还有一家“老马家胡辣汤”,生意火爆。一辆大推车上十几种素拌凉菜整齐排开,两位大娘忙着为顾客配菜。一口巨大的铁锅冒着热气,里面是浓稠的胡辣汤。大娘们热情地招呼着顾客,熟练地盛上一碗。汤中融入了面筋、木耳、黄花菜等丰富食材,汤汁浓郁,味道醇厚。旁边一口大煎锅,一张撒满芝麻、直径七十公分的大饼正在鼓泡。隔壁就

是一张超大料理台,几位手上沾满面粉的大娘正忙着包煎包、做煎饼。围起来的空地上,大小不一的桌子旁坐满了人。



摊位上更让人惊艳的是各种饼。不论哪种馅,最好吃的始终是面皮。面粉经过高温油炸之后,激发出浓烈的麦香。外皮形成一层焦脆金黄的壳,内里坚实又柔韧,呈现截然不同的口感,再加上大量芝麻,越嚼越香,余韵悠长。河南不愧是中原粮仓,做面食真的有一手。

胡辣汤和饼这个绝配组合,就好像一位娇俏泼辣的姑娘遇见了一位腼腆高大的汉子。两者一动一静,一文一武,天作之合。一碗6块钱的胡辣汤,搭配13元一斤的饼,再来一叠清爽的素凉菜,这一顿用河南话来说,那就是“好吃得很”!

端头夜市,是很多新义乌人的思乡处。“老马家的胡辣汤特别地道,一天不喝就会惦记。累的时候,一碗胡辣汤下去,整个人都神清气爽。”来自开封的吴先生是夜市的常客。他说,胡辣汤在河南人心中的地位,就好像四川人对火锅的依赖、武汉人对热干面的喜爱。它不仅是河南餐桌上的标配,更是刻进DNA的味觉记忆和文化符号。在外打拼的河南人,能在一碗胡辣汤的辛辣与醇香里,品出家的温度。

确实,走在端头夜市,会有一种很放松的感觉。天南地北的口音和面庞汇聚在一起,不需要很多钱,大家就能轻松饱餐一顿。

在这里,不仅美食令人流连忘返,摊主们的热情淳朴也给人留下深刻印象。他们来自全国各地,怀揣着梦想到义乌,在这个小小的夜市中开启自己的创业之旅。他们用乡味扎根,以笑容和热情招待八方来客,也在义乌这座城市的包容下生长。“我在这里13年了,已经是老义乌人了。老婆小孩的户口都迁到这里来了。”杨朝江说,自己的烧烤摊不断升级,从最开始一个小三轮车,到两个大烧烤摊位,如今更是租下摊位后面100多平方米的店面,生意越做越好。“这么多年下来,店里九成是老客,很多是朋友了。我就想用新鲜的食材、实惠的价格、家乡的味道回馈大家。”

“我感觉,来义乌是来对了。”张玲玲说,虽然摆摊辛苦,但生意好,生活很有奔头,每一天都充满干劲。马林说,一年多时间,他们的酸奶制作工坊三次扩迁,面积从十几平方米逐步增至百余平方米。马成的杂粮饼生意蒸蒸日上,如今翻译渐渐成了副业,煎饼倒成了主业。虽然声名在外,但主打的依旧是实惠。“我们这么大一个杂粮饼,两个人都能吃得饱饱的,只要13元。”

交谈中,店主们都会提到一个人。那就是南山社区美食街管委会安保队长刘广池。自端头夜市成立后,他就一直负责管理工作。从下午4点半夜市开始出摊到凌晨营业结束,刘广池往往都坚守在工作岗位上,处理各种问题。摊主们对他非常信任:“他办事公平,我们有什么事,都找他。”

“工作6年,夜市里八成的摊主我都能叫出名字。”刘广池说,在这里,大家没有地域之分,在这片土地上一起奋斗、努力,都是一家人。也许就是因为这样开放包容的理念,端头夜市近年来越变越好。

暮色四合,端头夜市的灯总会准时亮起。人群熙熙攘攘,有结伴而行的年轻人,有带着孩子的家庭,还有金发碧眼的外国友人……大家穿梭在美食间,消解一天的疲惫。新疆的孜然、云南的辣椒、青海的酸奶、河南的麦香与无数承载着一方水土风情的味道,在夜空中交融,氤氲出一方温柔烟火气。

可看可玩可体验 非遗技艺焕新彩

我市“文化和自然遗产日”系列活动精彩纷呈

全媒体记者 左翠玉

本报讯 6月13日至15日,2025年义乌市“文化和自然遗产日”系列活动在市非遗馆、义乌国际博览中心非遗市集和佛堂老街等地相继开启。活动以“融入现代生活 非遗正青春”为主题,串联起沉浸式非遗项目展示互动、“指尖非遗”手作课堂、“哆来嘻”非遗市集等多个场景,打造了一场可看、可玩、可尝、可沉浸体验的非遗嘉年华,吸引广大市民和游客纷至沓来。

“鸡毛鹅毛兑兑兑糖喽……”6月14日九点半,刚踏入市非遗馆,一段地道的“鸡毛兑糖”吆喝声清脆传来。88岁的何姓雄奶奶看到有年轻人在体验挑货郎担,就兴致勃勃地配上了音。最近,市民何奶奶学了视频剪辑,还开通了抖音账号,听说非遗馆有活动,就赶来看看。见到情馆门口排起了队,她就拿起手机与粉丝互动起来,“道情是我们义乌的非遗,看样子还是很受欢迎的,我现场录一点给大家听听。”

在木雕体验点位,郑丽珍在老师的指导下,拿起一个刀具像模像样地刻了起来,“木头好硬呀,这两个手指有点痛,难怪听说学徒要先练手劲。”现场聆听了老师对作品的创作立意和雕刻手法的介绍后,她不时地点头赞叹。作为一名传统文化爱好者,郑丽珍

特地赶来参加活动。体验完木雕技艺后,意犹未尽的她又围坐在点茶桌前,跟老师学习“注之以汤、以筴击拂、点茶作画”等技艺。“真没想到,古人喝茶这么优雅,学到新知识了。”一旁的汤佳颖小朋友充满好奇地说。

记者在现场看到,市非遗馆各展区内设置了丰富多彩展示互动项目,不但有鸡毛换糖场景重现、木活字印刷术互动,还有木雕、道情、朱丹溪中医药文化、义乌方言等8大沉浸式体验点位。“非遗不再是书本上、玻璃展柜里的‘老古董’,已变成走进生活的可看可玩可品赏的现代体验。”市文化馆非遗保护中心相关负责人介绍,非遗馆还开设了“指尖非遗”手作课堂,通过让参与者亲身实践,切实提升非遗在大众中的传播广度和普及深度。

另外,“彩绘家乡”少儿农民画展上,30多幅精选作品展现了童趣与艺术交融的视觉盛宴,吸引不少市民驻足欣赏。在佛堂老街,20个亲子家庭参与“传统打铜技艺”户外研学活动,围观匠人现场熔铜锻打,亲手尝试简单篆刻,零距离感受千年技艺的精妙之处。

在义乌国际博览中心C1馆出口,“哆来嘻”非遗市集同样热闹。20个非遗体验互动项目与美食摊位惊喜亮相,全方位激活非遗传承与消费新场景。

“山海相连·义心童行”勐巴娜西公益演唱会在义举行



演出现场

全媒体记者 陈秋池 文/摄

本报讯 6月14日晚,“山海相连·义心童行”勐巴娜西公益演唱会在义乌湖海塘体育馆开演。本次活动由义乌城投集团主办,义乌市城市投资旅游开发有限公司承办。他们邀请了勐巴娜西乐团和德宏州民族文化工作团倾情演出。

据悉,勐巴娜西乐团是来自云南省的少数民族人声乐团,以其独特的民族音乐风格和多元文化融合而蜚声海内外。德宏州民族文化工作团则是国内成立较早的综合性专业艺术表演团体,以演出地方民族歌舞为主,演员阵容涵盖傣族、景颇、阿昌、德昂、傈僳等多个民族。

距离开演还有一个半小时,观众袁菁便早早抵达现场。“我前天就从广东赶来了,这已是我追随乐团线下演出的第三个年头。”袁菁是勐巴娜西乐团200余万粉丝中的一员。她激动地表示,落地后还特意参观了义乌国际商贸城,琳琅满目的商品和各国文化的交融让她深受触动。跟随偶像的脚步看世界,让她深刻体会到音乐与文化的交融之美。

随着动感音乐响起,灯光闪烁变幻,演唱会正式拉开帷幕。观众

众手挥彩色荧光棒,身体随歌声摇摆。歌伴舞《有一个美丽的地方》、歌曲《样样好》、舞蹈《德昂山的春天》等极具民族风味的节目,将观众的思绪带至千里之外的云南。此外,演唱会中途穿插的《乌兰巴托的夜》《梅兰梅兰我爱你》等几首老歌新唱,又让观众重温往昔情怀。本次演唱会共呈现22个节目,涵盖情景歌剧、器乐联奏、独唱等7种形式。

“‘山海相连·义心童行’勐巴娜西公益演唱会是义乌市举办的首届公益演唱会。令人惊喜的是,4651张门票在开票不久便一售而空。”义乌市城市投资旅游开发有限公司副总经理郑阮元表示,本次活动中,特别为教师、律师、军属等群体代表设立了300个公益专座,以此向这些城市守护者表达敬意与感谢。演唱会所得收益将全部捐给云南德宏州的孩子,用于改善他们的学习和生活条件,后续相关单位持续跟进帮扶。这场横跨千里的民族文化盛宴,不仅让大家领略了云南少数民族艺术团体的精湛演出,更搭建起浙滇两地文化交流的坚实桥梁,真正做到把关心与资源送进去,让文化与梦想走出来。



踢毽出球健康飞

6月15日,在第19届中国义乌文化和旅游产品交易博览会会场,《飞步者》杯义乌第二届国际毽球大赛正式开赛。

本届大赛吸引了全市共6支队伍参赛,通过轮流积分赛决出最后冠军足球队。

全媒体记者 吕斌 摄