



义乌有味

一百元解锁舌尖盛宴

北苑星火夜市:风味汇南北 烟火暖人心

全媒体记者 陈张彪 魏佳佳 王佳丽 陈健贤 文/摄

夜幕降临,位于北苑街道四季社区的星火夜市灯火次第亮起,绵延的摊位沿街巷有序铺开,食材煎炸的滋滋声、此起彼伏的吆喝声、食客的笑语闲谈声相互交织,集成热闹鲜活的夜间序曲。作为义乌人气颇高的网红夜市,这里汇聚南北各地特色小吃,品类丰富、风味多元,各式烧烤更稳居美食榜单前列,成为夜市一大招牌。近日,记者尝试“一百元吃喝”实地探访,从口味口感、性价比等维度进行热门美食测评,沉浸式感受地道风味与亲民物价相融的市井烟火气。

网红小吃扎堆 平价滋味圈粉食客

在星火夜市众多美食摊位中,常年火爆出圈的网红美食非冰淇淋豆腐莫属。凭借独特口感与绝佳风味,其拿下五星好评,成为无数食客的必打卡单品。这份售价15元的特色小吃,颠覆了大众对传统豆腐的口感认知,新鲜炸制的豆腐外皮金黄酥脆,轻轻咬一口,内里软糯细腻,如同冰淇淋般绵密丝滑,口感相较包浆豆腐更为温润细腻,一口一个的大小恰到好处,层次丰富且清爽不腻。店家巧妙搭配小葱、酸豆角等配菜,再淋上秘制酱料提味,鲜香、微酸、微辣多重风味在舌尖层层绽放,越吃越回味。“我们是2023年11月入驻夜市的,开业近三年,一天卖200份至300份,基本没有淡季。”摊主季民强说道。独特的口味圈粉无数,吸引义乌本地及周边县市的美食爱好者专程前来打卡。

炙烤,高温逼出海鲜本身的鲜甜,刷上秘制酱料后酱香浓郁、嚼劲十足,价格也很亲民。此外,东北特色四合一炸蘑菇更是夜市小众宝藏美味,区别于单一炸物,摊位创新融合香菇、白玉菇、平菇、杏鲍菇四种菌菇,搭配薯条一同炸制,口感丰富多样,独具东北风味。“晚上接单结束后,我们经常过来买一份带走。”一位外卖小哥坦言,这份实惠又地道的小吃,总能在疲惫的夜晚带来暖心慰藉。



市其他多款特色小吃,其性价比与口感层次略有差距,本次测评给了三星。除大油边外,鲜香入味的烤生蚝、解腻管饱的烤馍都是食客争相选购的热门品类。

琳琅满目的特色小吃,丰富了夜市的味蕾版图。售价4元的肠包蛋作为夜市经典创意街头小吃,在传统淀粉肠的基础上创新升级,金黄焦脆的淀粉肠包裹着软嫩细腻的鸡蛋内馅,一口解锁双重口感,口味

家常、平价亲民,是老少皆宜的解馋小食。但因其口味较为大众化、特色不足,对比夜市一众特色网红美食辨识度较弱,评分相对偏低。20元的自选水果捞凭借丰富品类、清爽口感,综合性价比与口味表现亮眼,斩获五星好评。各色时令鲜果切块搭配多样酸奶、小料,清甜爽口,解腻开胃,完美中和夜市里各类炸物、烤物的厚重口感,成为市民逛吃途中的清爽标配。



百味齐聚烟火地 高性价比点亮市井生活

夜市里还有现炒现做的炒馅包子、焦脆入味的锅巴土豆等各色小吃。甜、咸、香、辣各式风味应有尽有,百元预算便能一站式畅快打卡,轻松实现逛吃自由。

南北风味在此交融,四方烟火在此汇聚,星火夜市的方寸街巷,是义乌市井生活的生动缩影,鲜活诠释着“有情有义 世界义乌”的城市文化品牌。来自五湖四海的创业者扎根于此,带着故土的手艺,怀揣生活的热忱,在一方小小摊位勤恳耕耘、逐光而行;这座包容开放的城市,也以温柔宽厚

的姿态接纳百味、容乡愁,善待每一份打拼。

亲民物价守护人间烟火,地道风味联结四方人心。星火夜市升腾的热气里,不仅有舌尖上的极致美味,更有异乡逐梦者的坚守与温暖、城市的包容与温情。一食一味藏烟火,一摊一店见温情。无数平凡的奋斗故事在此上演,许多温暖的双向奔赴在此发生,让义乌这座国际化商贸城市,既有联通世界的开阔格局,亦有抚慰人心的市井温度,让每一位扎根于此、奔赴于此的人,在此安家,在此圆梦,收获温暖与希望。

乡味落地生根 方寸摊位见证打拼故事

往夜市深处前行,数家深耕多年的乡土风味小摊格外引人注目。摊主们带着家乡手艺扎根于此,用一味美食寄托乡愁,也靠着勤劳双手踏实打拼、安稳营生。

人气居高不下的王记肉夹馍便是其中的代表之一。摊主王运城是河南商丘人,在这里专营

肉夹馍已有十一年,“我来到义乌后,就一直在这个夜市做肉夹馍,回头客特别多,差不多八成都是老顾客。”他告诉记者,不少在义乌奋斗的河南老乡,都会专程赶来品尝这份家乡味道。现烤的面饼麦香醇厚,内里夹着慢火细卤的肉馅,肉质软烂、胶质丰

盈,入口肥而不腻、瘦而不柴,再搭配青椒、洋葱、生菜等八种新鲜配菜,饼香、肉香、菜香层层叠叠,风味浓郁,综合测评收获五星好评。

“核心是肉馅,每家做肉夹馍的老卤不一样,味道自然就不一样,卤料才是精华。”谈及自家肉夹馍的独到之处,王运城直言秘制老卤是立身根本。十余年间,一家人反复打磨调味配方,始终坚守纯正的老家风味。如今摊位肉夹馍日销量在300至500个,生意最火爆时,顾客往往要排队等上二十分钟。这时候,妻子、母亲、侄子都会过来搭手,同时配有五六名年轻店员。

出众的口味不仅留住本地食客,还收获了外籍友人的喜爱。“我这里经常有外籍客人来打卡,最多一次来了十几个人。”王运城介绍,这些外籍客人大多在义乌经商,不少人已然成为常客,有人在签证到期、离开义乌前,还特意赶来品尝这口美味。

紧邻肉夹馍摊位的逍遥镇胡辣汤摊位,同样飘着浓郁的中原气息。摊主王月平也是河南人,来到

义乌经营特色小吃已有六七年。一碗麻辣鲜香的胡辣汤,搭配水煎包、大饼,是食客青睐的经典组合。摊位里直径六十公分的大饼香气扑鼻,素馅水煎包两块钱四个,实惠又美味。一套胡辣汤搭配面点只需七元,其中水煎包本次测评获评三星。

“胡辣汤口感麻辣鲜香,风味独特,这是它能长久受欢迎的原因。”在王月平看来,代代相传的独家秘方是美味的关键,定价亲民则让他一步步积累了稳定客源。怀揣着传播家乡风味的初心,王月平始终坚守传统做法,用一碗热气腾腾的胡辣汤,抚慰着游子的思乡之情。

夜市另一侧,来自江西的舒恒、姚静夫妇主营衢州鸭脖,在此经营已有五六年时间。“我们一开始就在这个夜市摆摊,一直做这类小吃。”舒恒回忆,义乌与衢州、江西口味相近,初期客源多为周边务工人员,如今食客已是五湖四海皆有。多年来,夫妻俩坚持保留食材本味,简单的摊位客流稳定,靠在味道留住八方食客。



带你吃遍义乌 100元挑战星火夜市

爆! 烧烤! 炸蘑菇! 肉夹馍!

扫码观看,视频更精彩!

