



夏夜烟火气

太仓夜市再上新

□ 本报记者 郑天赐 文图 苏茜文 刘嘉瑶 图



当暮色浸染白昼，沙溪溪夜市悄然点亮灯火，一条百米长的美食长廊苏醒过来，35个美食摊位次第铺开，烟火气在渐深的夜色里蒸腾、弥漫。才开市不久，这里就已刷屏抖音和朋友圈，下午5时未至，寻味的食客已陆续赶来。

走进夜市，一股牛油火锅的香味扑面而来。来到摊位前，荤素食材在冰柜中列队，毛肚、牛蛙、鲜虾、蔬菜……丰盛得让人挑花了眼。选好食材、锅底，坐等开吃，置身于露天小摊，锅气升腾间，恍若一脚踏入川渝地区喧闹的夜晚。市井烟火的酣畅气氛，在冰啤酒沁入喉的那一刻抵达巅峰，这才是打开夜生活的正确方式。

食欲勾人，一道金黄的菜品攫住了目光——锅包肉。裹着轻薄面衣的里脊，在滚油中被炸至通体金黄。糖与醋熬煮的浓稠酱汁，在大火的加热下翻腾起泡，此时把炸好的里脊倒进去猛火翻炒，确保每一块都裹上酸甜味的灵魂酱汁。出锅刹那，琥珀般的光泽在灯火下闪闪发光，酸甜气息裹挟着肉香在空气中游走。

夜市深处，一位身着花背心的摊主格外惹眼。他手中舞动的，是整条夜市最豪气的“风景”——烤大油边。长若手臂的护心肉，块块附着莹润薄脂，在炭火舔舐下滋滋作响。油脂焦化的香气是瞬间的魔法，锁住鲜美的肉汁则是对“吃货”耐心等待的奖赏，一口咬下，外皮焦脆，内里丰盈的汁水在口中迸溅，让人直呼过瘾。

贵州洋芋耙真的是百吃不腻，碳水带来的美味与快乐从不缺席。黄芯沙瓤土豆煮熟捣烂，用手揉捏成圆饼，在油锅中慢慢炸熟。出锅后，撒上贵州特有的辛辣辣椒粉，外皮是恰到好处的焦脆，内里则是土豆泥的绵软，粗犷的焦香、绵密的甜糯与热烈的辣意，3种口感交织成扎实的快乐。

食毕意犹未尽，再去玩一玩充满童趣的小游戏，套圈、钓鱼、射击的小摊在灯火阑珊处招徕着欢声笑语。孩子们的目光被五花八门的奖品牢牢吸引，夜色因童真的欢呼雀跃而变得更加生动。

伏天暑气蒸腾，太仓人染上了“昼伏夜出”的习惯。晚饭后出门散步，热闹的广场舞聚会、精彩的文化演出、丰富的夜市美食，为闲适的夏夜留足了生活的动线。在晚风的吹拂下，一口滚烫、一杯沁凉，把一天的奔波与辛苦酿成夜晚的香甜，这就是市井生活的迷人魅力。

