

不晚市集焕新 越夜越有味

□本报记者 郑天赐 文/图 欧阳孙晶 刘嘉瑶/图

黄昏时分,天光渐暗,灯火点亮,华旭广场渐渐热闹起来。升级后的不晚市集,规模比从前大一倍,60余个摊位在此汇聚,迎接一拨又一拨的市民。

对食物的探索,往往始于一次次“猎奇”。在不晚市集,“时兴货”持续上新。网红款“轰炸大鱿鱼”率先闯入视野,新鲜鱿鱼裹上薄浆在热油中翻炸,出锅时撒上孜然粉与辣椒面,一口下去,酥脆掉渣。网上的图片是真的,它确实有人脸那么大。隔壁摊位的铁板上,鱿鱼嘴滋滋作响,经过高温炙烤,Q弹的口感令人惊艳。

不远处的厚切西冷牛排也令人垂涎。牛外脊丰富的油脂在高温中化

作醇厚肉汁,被锁在牛肉的肌理之间,入口着实美味。还有老北京爆肚,肚仁爽脆,麻酱、蒜汁、辣椒油混合而成的香醇,为这道风味美食赋予了灵魂。

在麻辣鲜香的夜市江湖,甜品往往是容易被忽略的品类,但在不晚市集,甜品也有惊喜。晶莹剔透的冰糖葫芦,瞬间将人拉回无忧无虑的童年,山楂的酸与糖衣的甜在口中交织,带来一份简单而纯粹的快乐。

再来一碗芋泥冰豆花,芋泥的绵密香醇与豆花的清爽微甜巧妙融合,瞬间化解油腻。还有来自海南的清补凉,西瓜、芒果、仙草、西

米……十几种小料任意搭配,满满一碗,是一份可以和朋友共享的快乐与满足。

味蕾得到满足,市集的乐趣却不止于此。在萌宠互动区,可爱的猫咪慵懒地趴在架子上,吸引众多市民驻足。轻轻抚摸小猫,指尖传来柔软的触感,一日疲惫顷刻消散。而那些精致有趣的小摊上,动漫周边、手串都成了可以带走的、具象化的美好记忆。

夜色渐深,不晚市集的灯火依旧温暖。这里不仅仅是一个填饱肚子的地方,更是一座城市的“会客厅”,收纳着欢声笑语。散场后,每个人都能带着一份幸福回家。

