

黄杨河畔 越“夜”越精彩

“

四方食事,不过一碗人间烟火。
烟火气,或是高大上的酒楼食肆,嘈杂喧闹的街巷市井;或是红泥火炉的把酒言欢,平凡生活的柴米油盐……无论怎样,这其中当然少不了暖亮的夜市。

采写:本报记者 张帆
摄影:本报记者 梁冠贤

(一)

晚上10时,井岸镇“西埔灯光夜市”已是人流熙攘。

麻辣鲜香的烤鱼、炭火味十足的烧蚝、特色小黄鱼、鲜美水饺、尸部巷烤面筋、炒饭炒粉……别具一格的美食,杂糅着各地的风土人情,是实在的人间烟火。

性价比高,成为“西埔灯光夜市”的特色。比如,浓香诱人的长沙臭豆腐5元14个(黄色)或9个(黑色)、人工水饺0.75元/个、烤蚝一元一个……一位烤蚝的老板表示,消费者多来自新青科技工业园的产业工人,所以讲究的是薄利多销,保质保量,他一个晚上可以卖出去600多个蚝。

西埔村党委书记、村委会主任杨彬介绍,西埔村现有人口近3万人,其中村民4500人左右。为丰富夜市饮食文化、满足群众需求,西埔村将流动摊档集中规范管理,在去年7月建成“西埔灯光夜市”,有摊位120个。

(二)

白藤头水产批发市场旁边的“牌坊夜市”以新鲜的海鲜为主,花甲、蛏子王、生蚝、海螺、鱼虾蟹等,烧烤、清蒸、盐焗……不一而足,味蕾大开。在白藤头水产批发市场楼顶,是一处1500平方米的超大露台,布置6间泡泡屋、40余张餐桌,还有百米长的星星灯,充满浪漫气息,同样是宵夜好去处。

白藤头水产批发市场西行不远,是家和城广场的“湖星市集”。正宗东北锅包肉、铁板鱿鱼、小龙虾……60家美食都是宵夜至味。眼下,白藤街道以白藤头水产批发市场升级改造为契机,培育夜经济消费品牌,深挖本地餐饮元素,开展“白藤海鲜美食”“本土特色饮食”“白藤创新创意餐饮”美食等主题活动,扩大“夜白藤·潮生活”品牌集聚力和影响力,全力打造白藤头水产零售交易集聚区商圈,让夜间经济为高质量发展注入新动能。

(三)

夜色阑珊的黄杨河西岸,建筑面积17万平方米的大信·新都汇斗门店,灯光辉煌,人流川流不息。

作为斗门城区最成熟的商圈核心,目前该店有大润发超市、银河电影城、爱婴岛、威尼斯西餐厅、江渔儿酸菜鱼、大家乐、麦当劳、海底捞、星巴克咖啡、八合理牛肉火锅等200余家品牌商家,周日至周四营业至22时,周五至周六/节假日营业至22时30分。刚刚过去的暑期日均接待量4万人次,较去年同比上升26.79%。

有烟火气的生活,必定让人爱生活。来吧,在工作之余,或在闲暇之际,或外出归来……约上三五知己、亲朋好友,在夜市中品尝美食,把酒言欢,缓解压力,获得慰藉,感受这暖意人心的阵阵烟火气。



西埔灯光夜市。



家和城广场的“湖星市集”。



大信·新都汇商圈。



夜市烧烤档主。



夜幕降临,华灯初上的斗门。