

这是一份新鲜实用的云顶仙乡美食攻略

打开“味觉地图”，品尝乡野佳肴

□记者 朱蔚 文/摄

“

从云顶仙乡的山脊线上盘旋而下，云雾渐散在身后，腹中早已空空。这是一趟行驶在群山之巅的自驾之旅，风景尽在云端，滋味则藏在山脚与村落之间。

记者在实地驱车寻访中，沿着东海百里文廊的脉络，把沿途可以触及的美食据点一一记录下来。以下便是一份热气腾腾的云顶仙乡美食攻略，希望能成为你自驾路上的实用“味觉地图”。

”



推荐一

紫微山庄大食堂 山脚下的百姓烟火

适合人群：追求性价比、喜欢热闹氛围的自驾家庭或三五好友。

最佳打卡时间：中午11:30~12:00，那时菜品最全。

从云顶仙乡主峰下来，不妨直奔紫微村。沿着溪流声往里开，村庄深处，白墙灰瓦的紫微山庄大食堂便出现在视野。推开门，喧腾的热气裹挟着家常菜扑面而来。

大厅里，两个巨大的木架上摆满了一盆盆刚出锅的小菜：丝瓜炒蛋青翠欲滴，油爆虾红亮诱人，土灶蹄髈软糯酥烂，木桶蒸出来的白米饭升腾着谷物的醇香。

这里的吃法很简单：端着托盘，像进大学食堂一样自己动手搬菜；如果不过瘾，还可以点菜现炒。到了饭点，附近的村民陆续进来，把这里当成了自家厨房。乡里乡亲围坐一桌，杯盘交错，叮叮当当，寻常饭厅秒变充满生气的山野客厅。

服务小贴士：菜量偏大，建议先少拿两样，不够再加。水库鱼是招牌，一鱼两吃最经典：剁椒鱼头、红烧鱼尾。

定位：定海双桥街道。

人均：30元左右。

必点：土灶蹄髈、现炒时蔬。

推荐二

者里民宿 慢火煨出来的峡谷珍味

适合人群：时间充裕、愿意为一道菜稍作等待的食客。

最佳打卡时间：建议午餐时段前往。

从紫微山庄大食堂出来，沿着东海大峡谷继续往里开，不远的山腰处，藏着“者里民宿”。如果说大食堂

是喧腾热闹的百姓饭堂，那么者里就是深藏不露的隐味厨房。

民宿不大，几间客房干净雅致，一个土灶厨房，院子里种着花木。虽然这里以住宿为主，但真正让食客慕名而来的，是那座老土灶。紫微山庄大食堂的两道招牌，秘制五花肉和糯米鸡，其实都出自这里的灶火。“柴火不能太旺，要慢慢煨，时间到了才入味。”主理人道出好味的秘密：五花肉至少煨三小时，糯米鸡也要两个多小时。

糯米鸡出锅时，底下糯米油亮晶莹，吸饱了鸡汁的鲜味，面上的本地鸡煨到骨肉将离。那碗秘制五花肉，方方正正，棕红油亮，颤巍巍的，一筷子下去，肥肉化作温润的脂膏，瘦肉酥烂不柴。此外，民宿的彩色饺子也是一大特色，用蔬菜汁和面，好看又健康。

服务小贴士：需提前半天预订，特别是五花肉和糯米鸡，否则吃不到；土灶火力看天气，雨天可能会延长煨制时间，出发前可先问一嘴。

定位：东海大峡谷内。

人均：80元左右。

必点：秘制五花肉、土灶糯米鸡。

推荐三

龙潭好灶头 一口平价农家菜

适合人群：赶路途中快速解决一顿、追求极致性价比的游客。

最佳打卡时间：仅中午营业，11:00~13:30。

在干礁古禅林马路对面，有一家村里的餐馆，叫“龙潭好灶头”。这家店只做中午，晚上不营业，价格实惠到让人怀疑是不是标错了：红烧青占鱼12元，葱烤河鲫鱼15元，皮皮虾20元，鱼子豆腐羹25元……蔬菜都是附近农户自己种的，鸡鸭自家养殖，海鲜码头直达。浓浓的舟山家常



风味，每一道都是下饭神器。

除了大厅，还有露台和包厢，可以容纳一百多人。木桶蒸饭依然是标配，红烧肉、红烧大排、红烧带鱼、呛蟹、各种时蔬，闭着眼睛点都不会踩雷。特别提醒：呛虾、呛蟹是生腌，第一次尝试的朋友先少点一些，配热米饭吃最舒服。

服务小贴士：只做午餐，下午一点半以后可能就收摊了，别跑空；菜单价格可能随海鲜时价微调，但幅度很小；停车方便，门口有空地，适合自驾中途休息。

定位：古禅林马路对面。

人均：20~30元。

必点：呛虾、呛蟹、海蜇、泥螺。

推荐四

清欢一炉窑炉 当意式窑火遇上本地走地鸡

适合人群：喜欢混搭风、拍照出片的年轻人或亲子家庭。

最佳打卡时间：下午茶时段，阳光好时户外草坪最惬意。

这里以窑炉出品的披萨、面包、窑鸡为主，也有下午茶套餐。他家的披萨和面包外皮脆脆的，里面松软湿润，窑炉升温迅速，能锁住水分。窑鸡用本地走地鸡，在窑炉里高温焗烤，鸡皮微焦，肉质滑嫩，带着果木香气。

可以堂食，户外也有很大的草坪，搬一把户外椅，晒太阳吃披萨，意境十足。

服务小贴士：窑鸡烤制时间较长，建议提前电话预订。下午茶套餐包括披萨、饮品和甜点，性价比不错。

定位：古禅林。

人均：50~60元。

必点：窑炉玛格丽特披萨、窑鸡。

推荐五

白泉鹅庄 解锁一只鹅的多种吃法

适合人群：农家菜的爱好者。

最佳打卡时间：午餐或晚餐均可，建议早去选好位置。

鹅庄有自养的舟山大白鹅，所以在这里，点鹅的各种吃法就对了。白斩鹅是必点，鹅肉紧实，皮滑肉香，蘸一点酱油就足够鲜美。除了鹅肉，点菜区还有各种家常小炒和舟山海鲜，价格非常实惠。

这里不光能用餐，还设有一个小型的动物园，吃完饭在园中漫步消食，看看小动物，亦是旅途中一抹别样的亮色。

服务小贴士：白斩鹅每天限量，卖完就没有了，建议第一道就点它。停车位充裕，适合作为午餐或晚餐的固定站。

定位：白泉。

人均：30~40元。

必点：白斩鹅。

推荐六

觅林柿和园家宴 古树园里的私房宴席

适合人群：多人聚餐、宴请、追求仪式感的美食体验者。

最佳打卡时间：午餐时段，用餐的同时可感受到全景玻璃房无敌视线。

他家的特色可太多了：花雕土鸡、生腌、三门青蟹、酱爆芋艿、土灶酒方肉、剁椒鱼头、小龙虾、牛蛙、卤拼、白泉土鹅，还有当季吞底陈有机蔬菜。这里有多个包厢，最大的可以容纳20人，非常适合家庭或团队包场。

最让人念念不忘的是酒方肉和花雕鸡。酒方肉是一大块五花肉用黄酒慢炖，肥而不腻，入口即化；花雕鸡用的是小院散养鸡，鸡肉紧实，汤汁浓郁。天冷的时候，土灶烤菜年糕也是招牌，很多客人专程来吃。它不只是一家餐厅，更是一个可以亲近自然融入乡野的空间。

服务小贴士：包厢需要提前预订。