

支一顶帐篷，收一筷鲜味

舟山露营线路美食补给指南，适时暖胃

□记者 陈瑶

支起天幕追橘色落日，枕着山风数漫天繁星，沿着舟山这条从城市轻露营到山野深度露营的渐进式路线一路穿行，草坪、山巅、古林、风车，每一处都藏着独属于海岛的松弛与浪漫。奔赴自然的旅途中，胃里的热乎暖意同样不可或缺。

我们循着这条渐进式路线，在每个点位附近挖到了藏在帐篷之外的地道味道，整理出这份“露营+补给”配套指南，让你的舟山之行既有天幕下的野趣，也有舌尖的烟火滋味。

推荐一

小河边城市户外驿站
出片打卡第一站



适合人群：茶山浦轻露营人群、亲子家庭、偏好清淡鲜爽口味的食客。

最佳打卡时间：11:30～13:30 午餐补给，15:00～17:00 下午茶歇。

从茶山浦河畔草坪步行几百米，就能找到舟山首家古堡风咖啡店，日咖夜酒的经营模式，成为年轻人打卡的一大热门小店。门店临着潺潺河水，不用背着沉重的食材赶路，在露营地周边就能品尝到现成的手冲咖啡和简餐，完美适配轻露营“进退自如”的节奏，想吃精致些或是简单垫垫都能满足。

荔枝玫瑰燕麦拿铁、黑鸡块、黄油拿铁、意大利手撕牛肉意面等都是店内的网友推荐菜，古堡风格也是出片“利器”。

服务小贴士：店内设有临河畔的户外座位，可边吃边看风景；支持餐食外带，方便带回露营地享用。

营业时间：10:00～次日2:00

定位：距小河边草坪步行约300米

人均：100元以内

推荐二

茶山浦水街·兰记黄牛馆
河畔野餐后的暖胃火锅



适合人群：在茶山浦草坪野餐露营后想吃一顿热乎火锅的游客、家庭聚餐、朋友小聚。

最佳打卡时间：17:00～20:00，夜晚水街灯光亮起，白墙黛瓦间，满是烟火气。

在茶山浦小河边的草坪收起野餐垫，步行几分钟就能走进茶山浦水街。兰记黄牛馆就坐落其中，是水街重点引入的餐饮品牌之一。

作为一家主打鲜切黄牛肉火锅的餐厅，兰记的特色在于“鲜”字当先——牛肉每日现切，品质新鲜爽滑。涮一片牛肉在翻滚的汤底里几秒即熟，蘸上秘制酱料，肉质嫩滑多汁。店内环境干净卫生，服务周到，适合家庭聚餐。吃完火锅，还可以沿着河畔步道散步消食，看灯光倒映在水面上，惬意又轻松。

服务小贴士：明星来舟打卡同款店，非节假日也生意火爆，尽量提前到店，减少用餐排队时间。

营业时间：10:30～24:00

人均：96元

推荐三

高佳庄·海鲜酒楼
山顶观景后的海鲜大餐



适合人群：在海澄庙山顶看完“海陆空”同框大片后想吃一顿正经海鲜的游客、家庭聚餐。

最佳打卡时间：11:00～13:00 或 17:00～19:00。

从海澄庙山顶平台看完飞机掠过天际、晚霞染红海面，沿着海澄庙的盘山公路下山，东港街道宁兴街上这家本地老店，是三代舟山人人都认的海鲜馆子。

葱油梭子蟹是招牌。蟹黄饱满，葱油提香不掩鲜，一口下去满嘴膏香，来舟山不吃这道等于白来。露营一天后的蛋白质补给，没有比这个更落胃的。

红烧带鱼选用本地雷达网带鱼，外酥里嫩，鱼肉丝丝分明。简单的做法却吃得出食材本身的鲜甜，这才是海鲜排档的灵魂。

这是本地人都会推荐的餐厅，环境干净舒服，有独立大包厢，海鲜品种超级多。就算是休渔期，也能尝到不同风味的鱼鲜。菜品新鲜，口味地道，“盲点都不踩雷”。作为舟山老牌平价海鲜酒楼，人均消费合理，适合露营后的正经一餐。

服务小贴士：饭点人多，建议提前电话预订或错峰前往。

定位：普陀区东港街道宁兴街128号

人均：177元左右

推荐四

柿和园家宴
杨梅林里品尝白泉大鹅



适合人群：在觅林古树园露营或游玩后想品尝本地农家菜的游客、家庭聚餐、团建。

最佳打卡时间：11:00～13:00 或 17:00～19:00。

位于觅林古树园入口处的柿和园家宴餐厅。亲子家庭在古树园露营时，孩子在草坪撒欢，家长可以在餐厅大厅喝茶、品咖啡，玩累到饭点直接在这里点菜就餐。

餐厅主推本地家常菜，招牌便是花雕土鸡、白泉土鹅、土灶酒方肉等舟山特色。白泉土鹅是舟山本地出了名的美味，鹅肉紧实鲜香。在柿和园，你可以在古杨梅树下扎营做梦，再踱步到餐厅里品一品这道本地人才懂的美味。

服务小贴士：古树园周边有珍稀植物，请带走所有垃圾，保护草坪生态。公园内禁止明火，建议露营备餐以冷餐、熟食为主。

定位：定海区白泉镇米林村觅林古树园入口处

人均：80元左右

推荐五

西方明珠餐馆
风车落日后的马目泥螺宴



适合人群：追求极致鲜味、想品尝马目本地特色、自驾露营爱好者。

最佳打卡时间：日落之后，从马目风车营地看完夕阳返程途中，拐进这家不起眼的路边小店。

“西方明珠”离马目山山脚一公里出头，是本地人私藏的鲜味据点。

葱油马目泥螺是一绝。泥螺个头饱满，肉质脆嫩，葱油一浇，鲜得让人眉毛掉下来。露营一天的疲惫在这一口鲜里烟消云散。还有白灼马目望潮讲究火候，望潮（小章鱼）煮至刚好卷曲，蘸点酱油，弹牙鲜甜。雪菜马目滩涂跳跳鱼最是下饭。滩涂里蹦跳的跳跳鱼，配雪菜一炒，咸鲜入味，汤汁都能拌三碗饭。

蟹糊、毛蚶——这些透骨新鲜的张网货，是舟山人最爱的风味。可以配一壶温热的黄酒，海边人的豪情都在这一碟里。

服务小贴士：建议日落前从营地出发，既能避开山路夜行，又能赶上最新鲜的晚餐时段。菜品以当天食材为准，没有固定菜单，可以请老板推荐。

定位：岑港街道马目村（马目农场附近）

人均：68元

本版照片由网友提供