

舟山文化体验游沿线美食打卡地 舌尖上的西餐与海鲜，为旅行记忆增鲜

□记者 李晓旭

当指尖上的文化体验告一段落，味蕾的旅行才刚刚开始。

展茅的田园诗意、南洞的农家烟火、马岙的古村风情、沈家门渔港的万千气象——这条文化体验游路线上，藏着各具特色的本地美食打卡地，让游客在舟山既能“玩上手”，更能“吃上瘾”。

第一站

展茅：HOMA BAKERY 禾马
藏在路下徐的乡村西餐



沿着此前文化体验的足迹来到展茅路下徐，在菜市路1号文化礼堂后面，便能找到这家名为HOMA BAKERY（禾马）的烘焙西餐厅。纯白与木质交织的复古文艺风装修，门外摆着露营椅，简约韩系中透着温馨。从东港搬来路下徐后，这里迅速成为本地年轻人的“漂亮饭”打卡地。

HOMA 主打咖啡、甜品与简食。mini 牛肉汉堡是招牌，酱料很棒，像 mini 版巨无霸；魔鬼奶油意面以墨鱼面搭配虾仁培根，奶香与辣味碰撞；冰淇淋荷兰松饼，刚出炉的松饼配上冰淇淋和鲜果，是甜品控的最爱；厚蛋烧鳗鱼饭和小食拼盘也备受好评。饮品方面，冷萃、咖啡拿铁都不出错，树莓芝士蛋糕也值得打包带走。

●服务小贴士

地址：普陀区展茅街道路下徐菜市路1号（文化礼堂后面）
营业时间：9:00～17:00，周一店休
人均80～100元；务必提前预约，周末一位难求，店面不太好找，到了可以给店家打电话询问。

第二站

南洞：画春园农家乐
主打地道的乡村风味

从展茅驱车前往南洞艺谷，在青山环抱的村落里，有一家不得不提的农家乐——画春园。干净整洁的院落里摆放着木桌木椅，墙上晒着各式各

样的鱼干。

画春园的菜品主打地道的舟山农家风味。招牌红烧肉肥而不腻，特色黑鱼鲜嫩爽滑，呛蟹咸鲜入味，清蒸小黄鱼保留了海鲜最本真的鲜美，再来一碗地瓜红豆粥收尾，舒坦至极。

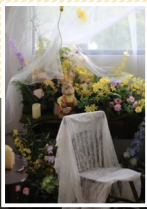
除了画春园，南洞艺谷还有锦庭芳、迎君来、长相思、燕归来、南谷山庄等众多农家乐，均由当地村民打理，家家都有拿手的特色菜。景区里还有臭豆腐、虾饼等特色小吃，以及一家只卖抹茶产品的店。

●服务小贴士

地址：定海区南洞89号（南洞艺谷景区内）
营业时间：景区门票免费，开放时间为8:30～16:30
周末务必提前电话订位。

第三站

马岙：知否 bistro
山野里的独栋西餐厅



告别南洞，向北来到“中国海岛第一村”马岙。在东海百里文廊马岙段，知否 bistro 就藏在半山的村落里。这幢纯白色的独栋小楼带一个庭院，被郁郁葱葱的山林和绿草地环绕，新中式风格的庭院仿佛让人置身诗意图卷。主理人胡杨芝此前在舟山开了多家“书店+咖啡”的融合小店，2022年将知否带到马岙，希望打造一个集西餐、咖啡、阅读于一体的休闲空间。

知否马岙店主打西餐与甜品。奶油意面是不少食客的心头好，酱汁浓郁；披萨芝士满满可以拉丝；此外还有沙拉、小食等多种选择。二楼的“金鱼窗”是店内最出片的打卡点。餐厅内外都规划了读书空间，是定海文廊沿线首家城市书房。知否还与周边农户联动，使用最新鲜的本地蔬菜，此前还开展过“拿书换果蔬”活动。

●服务小贴士

地址：马岙街道夏家门177号；导航搜索“知否 bistro（马岙店）”可直接到达
营业时间：周二至周日 10:00～20:00
人均约70元；用餐建议提前预约，周边有多个停车位；附近还有做非遗手工的店铺，可劳逸结合。

第四站

沈家门：妈妈菜舟山海鲜
本地人吃了十几年的老底子味道



线路的最后一站，必须留给沈家门。在滨港路鳞次栉比的海鲜排档中，妈妈菜舟山海鲜是本地人吃了十几年的连锁品牌，被不少食客称为“舟山版外婆家”。沈家门店就开在渔港附近，满满的烟火气。

餐厅装修虽不算豪华，但干净整洁，墙上挂着渔网和贝壳装饰，渔港风情拉满。海鲜档口现点现杀，活蹦乱跳的鱼虾直接下锅，看得见的放心。红烧杂鱼是每桌必点的招牌，好几种海鲜红烧，肉质鲜嫩，咸鲜适中，汤汁拌饭堪称一绝；醋溜带鱼羹带鱼鲜嫩无腥味，勾芡恰到好处；盐烤黄金螺肉Q弹有嚼劲，海盐香气配啤酒绝配；长白对虾馋嘴虾肉饱满弹牙，酱汁微甜；还有手工鲜虾饼外脆里嫩，能吃到整颗虾仁。

●服务小贴士

地址：沈家门船厂路5号华之友超市二楼
营业时间：10:00～20:00
人均68～80元；建议点单时问问当日特色，舟山海鲜讲究时令，偶尔会有隐藏菜单；沈家门老城区停车不太方便，建议提前规划。

温馨提示：

HOMA、画春园和知否等热门餐厅周末务必提前电话订位；妈妈菜明码标价，适合追求品质和安心的食客；品尝海鲜时注意适量，初次尝试生腌海鲜需谨慎。

当文化体验游遇上海岛美食，舟山便不再只是风景的过客。指尖上的玻璃与陶泥、舌尖上的西餐与海鲜，共同构成了一场可以带走的旅行记忆。

照片由受访者提供