

舟山十条游玩线路推荐⑧

从山野到街巷的寻味
一箸一味皆是岛城清凉馈赠

□记者 朱蔚 文/摄



玩水纳凉消耗了大半天体力，急需一顿好味补足元气。想要觅食，可以参考这条美食路线，主打在哪里玩，就在哪里吃。

从山野隐味到市井烟火，从农家柴灶到新派融合，山海之间，一箸一味，皆是岛城夏日的清凉馈赠。



定山海



者里民宿



阿红面店

东海大峡谷·者里民宿
山野土灶，时光煨出的隐味

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（需提前半天预订）。

者里民宿毗邻大峡谷里的溯溪地，藏在峡谷山腰，几间雅致客房，一方花木小院，真正的主角却是那座老土灶。

主理人深谙慢工出细活：五花肉至少煨3小时，肥肉化作温润脂膏，瘦肉酥烂不柴；糯米鸡出锅时，米粒油亮晶莹，鸡汁渗入每一粒糯米，鸡肉骨肉将离。此外，蔬菜汁调色的彩色饺子，好看又健康。柴火慢煨，雨天可能延长等待，但那一口醇厚，值得静候。

●**服务小贴士：**务必提前半天预订五花肉和糯米鸡，否则无缘品尝；雨天土灶火力受影响，出发前可电话确认状态。

桥头施·一点和美食店
村里“苍蝇小馆”，卤味称王

适合人群：追求地道市井风味、不介意环境简陋的饕客。

最佳打卡时间：午餐或晚餐，建议赶早，热门菜卖完即止。

位于双桥桥头施街30号，这家本地人私藏的“苍蝇小馆”，门面不起眼，味道却硬核。招牌卤味是绝对主角，酱烤鸭、卤大肠咸甜浓郁，非常入味；卤牛肉、卤鸡腿盲点不踩雷。舟山家常的油豆腐塞肉分量扎实，呛虾呛蟹鲜辣生猛，鹅骨酱和土豆则是下饭神器。

人均40~60元，丰俭由人，性价比极高，回头客络绎不绝。

●**服务小贴士：**老板佛系，营业时间不固定，建议提前电话或加微信看朋友圈动态；周末节假日高峰期等

位难免，导航搜“桥头施街30号”可达，但位置较偏，注意把握时间。

古城·虎山小厨
老店锅气VS新店雅致，各取所爱

适合人群：喜欢烟火气可去老店，追求舒适环境可选古城新店；适合朋友小聚、夜宵党。

最佳打卡时间：老店仅晚市到宵夜，古城新店有午餐和晚餐。

虎山小厨在定海有两处门店，白虎山路老店已有十余年历史，相对拥挤嘈杂却锅气十足；古城新店环境整洁，有包厢，氛围更从容。

必点菜中，鸡爪炒螺蛳是公认招牌，鸡爪炖至脱骨，螺蛳吸饱辣汤，每桌必点；“蟹骨酱”拌豆腐，咸酸微辣，下饭绝配；糖醋排骨酥脆酸甜，但品控偶有波动；双面煎外酥内软，需趁热；还有各种时令海鲜，随意搭配。人均50~60元，咸鲜口为主。

●**服务小贴士：**无论哪家店，务必提前预约，直接去大概率扑空。

毛竹山·禾风里
柴火农家乐，乡野大灶的酣畅

适合人群：家庭聚餐、朋友结伴，喜欢乡村休闲与柴火现烧的食客。

最佳打卡时间：午餐或晚餐，建议提前联系，周末人多需等位。

毛竹山村的禾风里，进门一排大灶极为吸睛，土灶现烧是灵魂。招牌“桂花塌年糕”甜香软糯，“花椒鸡”花椒味淡而入味，鸡肉嫩滑；“红烧肉”分量实在，上桌即被抢空。糖醋排骨、腊肉豌豆焖饭、蒲瓜烧土豆等家常菜，咸香落胃。

场地宽敞，饭后还能在旁边的咖啡店小坐，一半烟火气，一半惬意乡趣，人均亲民，适合多人分享。

●**服务小贴士：**导航搜“毛竹山禾风里”可达，旺季建议提前电话确认等位情况，人多时上菜可能稍慢，

但柴火风味值得等待。

新城宝龙·定山海
新中式融合，海鲜与广式的碰撞

适合人群：喜欢新派环境、尝鲜融合菜的年轻食客；家庭或商务聚餐也适宜。

最佳打卡时间：午、晚餐皆可。

7月新开的定山海，环境雅致，主打舟山本地海鲜与广式融合。海鲜明档每日码头直供，“两头乌肉包”现包现蒸，皮薄汁多，好评最多；“梅香肉饼”用非遗三抱鲞鱼和两头乌做馅，酥脆掉渣，搭配葱油海蜇，风味独特但带“臭”香，并非人人接受；招牌烧鹅皮脆油润，蘸酸梅酱解腻；还有海肠捞饭、鱼丸馄饨等山海创意特色主食。

人均约100元，适合想换换口味的食客。

●**服务小贴士：**务必电话预约座位，尤其晚餐时段。

展茅·阿红面店
平价海鲜面，一碗管饱的实在

适合人群：追求高性价比、爱新鲜海鲜面的食客。

最佳打卡时间：避开周末和中午12点高峰，建议11点半前或下午1点半后前往。

阿红面店算得上本地人多年的平价食堂了，按档位点单（20~60元），直接选套餐比单点划算得多。30元档已有螃蟹、熏鱼、红虾、小排等，40元起海鲜更丰富。碗大如盆，两人分一碗也能饱。米线是本地偏好，切面亦可选。海鲜随季节变动，常见皮皮虾、水白虾、蛏子、小鲳鱼、虾蛄等，新鲜度稳定。味道朴实家常，并非惊艳型，但胜在新鲜量足。

●**服务小贴士：**若追求精致体验，可能会有心理落差，但求实惠新鲜则不会失望。



一点和



禾风里



虎山小厨