

街头小吃飘香杭城

去年冬天的掉渣烧饼在整个杭城掀起的排队风潮，今年几乎销声匿迹。与掉渣烧饼正好相反的，寒风萧萧的街头上，每年都是这些小店、摊位人满为患，如糖炒栗子、羊肉串、烤番薯、臭豆腐……热气腾腾不说，一股香味飘得很远，每个闻到香气的行人，无不扭过头来瞧上一瞧，掏钱买上一堆摆手，在嘴里嚼上一阵，别提有多香。

卖糖炒栗子的在杭城角落很多，但真正好吃的

就是有品牌的几家。平日里卖其他东西，冬天在门口摆张桌子，放个“现炒栗子”牌子，这类小店多半会让你倒胃口，一斤栗子里面能吃出十多个坏掉的。相比之下，老小区内有不少炒货店的栗子还行，放口大锅现炒现卖，价格也比专卖店便宜。

为何冬日里特别流行吃羊肉串呢？因为羊肉是暖胃的食物，最适合冬天御寒。过了夜里十点以后，羊肉串小贩特别多，尤其是夜生活丰富的几个地

段，但值得推荐的点却不多，主要是那味不够纯正。

所有冬日街头小吃里，最香的非烤番薯莫属，但对小记来说，最难的就是把烤番薯点放在地图上，因为这些卖烤番薯的外地人都是打一枪换一个地方，实在难以统计。但经小记细心观察，卖烤番薯的有以下几个特点：1、下午3点以后才能见到；2、卖番薯的外地人多会选择小巷口；3、每当放学时候，学校附近肯定有人在卖。

