

游埠豆浆店老板想换个地方,给吃货们提供更好的环境

杭州27年早餐店放了史上最长假

如果你有好建议、好店铺,赶快告诉我们

本报记者 祝瑶

进入草长莺飞的3月,杭城知名早餐店游埠豆浆,却迟迟没开门。上周,家住杭州青年路的张大伯跑了三趟,都吃了闭门羹:“第一次说2月20日营业,第二次店门口张贴了告示,说是推迟到2月23日开门,后来我又去了一趟,还是没动静。”朋友圈也有吃货坐不住了,纷纷吐槽:“这是春节还没过完吗?”

一向难得放假的游埠豆浆,今年为什么一再失约呢?

大门紧锁,吃货们白跑一趟

游埠豆浆店位于杭州城南的城隍牌楼小巷子里,一层楼高。我在现场看到,那张开店告示已不见踪影。

隔壁杨记烧麦的老板娘告诉我:“最近有些日子没见着老板了。”她说,时不时会有人像我这样站在门口张望。广东游客小许,跟着导航兜兜转转才找到游埠豆浆,不料大门紧闭,“白跑了一趟,好可惜。”他说。

在杭城的美食社交网站上,吃货评价最多的就是游埠豆浆的“家常味”、“人情味”和“地道口味”,3元一碗的咸豆浆、2元一个的葱油烧饼几乎是必点款,大家一手捏着烧饼油条,一手端着豆浆碗,蹲在马路牙子上,气定神闲地享受这杭州清晨的味道。

想换个地方,又舍不得离开

昨天,我和店老板叶军通了一次电话。“34天。这是27年来,第一次放这么长的假。”他说,这些天,他都在忙着找店铺,骑着电动车跑遍了望江东路、秋涛北路、建国中路、滨江区等,但目前还没有找到合适的店铺。他说,现在这个小店只有50平方米,用餐高峰时,人一多就挤得够呛。另外,炸油条少不了油烟味,店里虽然安装过近2万元的

网友评论

Panda:杭州各主要城区可以分别集中几个地方,让他们扩大经营,也能规范卫生和消防,让消费者有个好的消费环境,也便于公共交通和停车。

大大大大黄黄:真的不要搬!老底子的烟火味儿搬去车水马龙的商业区会失去灵

记者手记

20多年间,叶军把简单的豆浆油条做得风生水起。有人花几个小时,跨越大半个杭城来吃早饭,也有不少国内美食博主不请自来,排队更是常态。

“你一年要卖出多少豆浆油条?”对此,叶军说他也算不清楚了。曾经有媒体帮叶军算过一笔账:游埠豆浆每天磨6大缸豆浆,做4缸豆腐脑,包800多个粽子,一天卖出的甜咸豆



油烟净化器,但几年用下来,已经有点力不从心了。“一边开店一边找新店铺忙不过来,所以只能先关门,专心找新店铺。”

20多年前,叶军从老家兰溪游埠镇来到杭州,跟着一个老乡学了大半年做早点的手艺。1992年,他借了1000多元,在城隍牌楼巷租下了这家店面。“20多年坚持下来,从7碗豆浆卖到现在,非常不容易。”想到要搬走了,他说感到“舍不得”。叶军坦言,自己还在争取保留老店,开分店的计划也提上议程。“真能找得到好店铺,也会考虑和徒弟一起,换个地方开家新店。”

我问了吃货们最关心的问题:“游埠豆浆什么时候会再开门?”叶军犹豫了:“真的没想好。”他也在宽慰自己:“换个地方可能也不算坏事,店里的环境好一点,对客人也好一点。”

魂的。

夏日:希望不要搬啊,再也没有比城隍山脚下更接地气的地方了,吃的也不是一碗豆浆而是情怀,换了就没感觉了。

大鸡腿盒子精:不容易啊,不过还是希望开在老城区。

浆加起来有1500碗……在这些数字的背后,小生意人的艰辛与不舍,温暖与落寞,弹指一挥间,都留在城隍牌楼巷的这间小铺子了。

对叶军来说,在杭城找一间面积约70~80平方米、地段合适(最好离老店不远),能做餐饮的店铺,是当下的要紧事。如果你有合适的店铺,或是想给叶军一些好建议,可以拨打钱江晚报热线96068,告诉杭州吃货。

9只冰镇小龙虾尝鲜价188元 杭城第一波小龙虾上市

这两天,杭城第一批吃上小龙虾的人,已经在朋友圈晒图了。

这才刚入三月,吃货小童穿着羽绒服,就和好友过了一把“龙虾瘾”。一上桌,小童才发现,盘子里只摆了9只冰镇小龙虾。“个头有七八钱,售价188元,平均一只只要20元。”小童说,大家相视一笑,很默契地每人限吃了3只。

杭州吃货打探到,经历了去年牛蛙、生蚝等爆款单品的冲击,今年的小龙虾维持着高价入市,身价依旧坚挺。

龙虾馆提前开门,一天只卖50斤

陈海平在滨江星光大道附近开了家“朱小乐”龙虾馆。去年这个时候,他还处于休假状态,今年2月底,客人已经急吼吼把他呼唤回来了。“今年2月28日,我们就卖出第一份小龙虾了。”陈海平说,“现在来吃的基本上都是老客,每天可以卖出十来份。”

陈海平说,提前开门只为赚人气。“现在价格特别高,规格在7钱~9钱的小龙虾,进货价约70元一斤。”对陈海平来说,一份一斤半左右的小龙虾,定价为158元,“现在是卖一份亏一份。”

作为杭城吃货心目中的“小龙虾一条街”,望江门一带的小龙虾馆已经陆续开门迎客了。望江路227号的老板娘王晓静说,刚上市,2斤多小龙虾要卖到170元一份。只不过,尝鲜客并不多。“不用提前预订,直接过来,有位子。”王晓静说。

“戒不掉豆花烤鱼小龙虾”的老板豪哥,也抢先上市了小龙虾。虽然时不时有尝鲜客,但在身娇肉贵的小龙虾面前,豪哥选择了“限量”：“一天只保证50斤的量。”

清明节前后,更好的虾才会陆续上桌

杭州吃货了解到,几乎所有的小龙虾店都表示“还要再等等”。小龙虾肉质有点松,口感并不是很好。

“我们打算等到3月15日开门,现在小龙虾的品质,还没到好时候。”阿根小龙虾的老板娘宋美宣,并不着急开门迎客。她从供货商那里得知,小龙虾的批发价比3月1日向上涨了。“5钱以上的小龙虾,批发价至少都在50元/斤了。”宋美宣说,目前,杭城市面上的小龙虾,多数来自湖北、安徽和江苏。而自己只用江苏金湖品质更好的小龙虾。

上周六,“弄虾”龙虾馆开门迎客。老板娘佳佳说,3月初,杭城市面上9钱重的小龙虾,进货价至少要80元/斤。“很多商家也吃不消拿这么贵的货。”佳佳表示,店里的小龙虾来自江苏金湖,价格跟去年是一样的,2斤装198元。“再过一个月,清明节前后,1两起步的小龙虾才会陆续上桌。”

业内人士表示,从去年以来,高压锅生蚝、炭烤牛蛙锅大有“接棒”之势,但目前来看,还是很难撼动小龙虾的地位。

本报记者 祝瑶 毛玮琦 何慧婷 潘骏 黄葆青



小程序
二维码



杭州吃货

