



葱油拌面

锅贴一口爆汁, 虾爆鳝面落胃

采荷街道早餐广场回归

7个档口

杭州人喜欢的当家早饭都有

本报记者 谢春晖 文/摄

“老板,来一份锅贴,一碗咸豆腐脑。”

“我要葱油拌面,两碗,中辣”……

早上6点刚过,杭州江干区采荷街道采荷农贸市场西面的早餐广场,已经热闹起来了。马大嫂拎过一大袋油条往菜篮子里放,晨练完的大爷在一旁“咕噜咕噜”灌下一大碗豆浆,赶着去上兴趣班的小萌娃揉着惺忪的睡眼,慢条斯理地吃着面条……开业半个多月,早餐广场似乎已经成为了大家不可或缺的一部分。

“坐在这里吃早饭,有种老朋友出远门回来,还带回礼物的感觉。”49岁的许泓明咬了口油条说,早餐广场里吃早饭,不仅吃一种老底子的味道,吃的还是一种感觉和氛围。

豆浆油条、锅贴拌面 杭州人爱吃的早点都有

新早餐广场设有7个美食档口,装修简洁大方,布局很接地气。最关键的是,市民们想念的杭式早餐全回归了,而且早餐广场里还藏着好几家“网红”早餐店。

“豆浆、油条、小馄饨、粽子、拌面、茶叶蛋……喜欢吃的早餐品种全都有。”78岁的童大伯很开心,他说,大半个月时间里,他每天尝一个品种早餐,还没品尝完一半的种类呢。

“利兵小吃”是早餐广场里最受欢迎的档口之一。“一大早能卖出1500个至2000个锅贴和煎包吧。”档口的王老板说。来买锅贴的岑阿姨说,他家的锅贴皮薄馅足,底部煎得酥脆喷香,一口咬下去还会爆汁。“我10岁的大孙子,一口气能吃上10多个。”

如果你想吃面,早餐广场里的“从来面馆”可谓一绝。老板章张林就住在采荷街道,是个退伍军人,为人豪爽,做事认真,在烧面的活上,有股执念。“每碗面必须我自己烧,面要一碗一碗地烧。”章张林说,对他来说烧一碗好面得到顾客的认同,他很有面子。

“从来面馆”的片儿川、猪肝拌面、虾爆鳝面都是爆款。烧面的料都是最新鲜的,比如虾爆鳝面,必须用现做现杀的鳝鱼。除了面好吃,章张林烧面的动作堪称一场表演。特别是拌面,淋油那个动作,绝对看得人胃口大开。

“毛估估一天要烧200多碗面。”章张林说虽然烧面很累,但听到街里街坊说自己烧的面好吃,心里还是很得意的。

“不仅要让大家挑选的种类多,而且品质也要



周边的居民都吃得很开心

好。”早餐广场店长刘亚玲说,在早餐广场招商时,特意挑选了有知名度、品质较好的早餐品牌。

价格亲民 还有小炒

早餐广场这个名字,最早被住在采荷街道一带的杭州人记住还是2001年。那时,采荷街道在人气最旺的采荷农贸市场边造了一幢商铺,把街边的流动早餐摊整合到商铺里,建起了早餐广场。

“当时我还在读小学,每天早上爸爸送我上学去时,会花两块线给我买上一个茶叶蛋、一包豆浆或者一根油条、一碗小馄饨。”5月15日清晨,带着儿子来早餐广场用餐的陈秀芳回忆。今年,她刚好30岁,但十多年前在这里用餐的场景还历历在目……

去年,街道工作人员在民情走访时,听到了希望早餐广场重新回归的呼声。今年5月1日,换回最初名字的采荷早餐广场重出江湖。

现在,新的早餐广场每天早上6点开门,晚上9点关门,覆盖了市民们的一日三餐。“除了早餐、点心,这里还有一个窗口是供应小炒菜的。”店长刘亚玲说。

早餐广场之所以受到大家欢迎,一方面是接地气的菜品,另一个原因就是价格。早餐广场里几乎每个窗口,都会有两样特惠菜。“这是给70岁以上老年人或退役军人的额外优惠。”

此外,就餐区域还配备了多名服务人员,确保就餐结束后及时得到清理。

“我们希望把新的早餐广场打造成街道的样板,推广到更多的周边小区,为市民带去更接地气、更实惠的餐饮体验。”采荷街道的工作人员说。



扫一扫
请推荐亲民宝藏早餐店

马云拎着的这条鱼,18斤

本报讯“是马云吗?真的是马云呀!”昨天中午,一个熟悉的身影出现在了千岛湖。给钱江晚报报料的郑先生,拍下了照片。

上午11点左右,马云现身在淳安县千岛湖中心湖区猴岛水域。不少在现场的人,看到马云后都举起手中的手机、相机。

钱报记者从杭州千发集团处了解到,马云此行的目的,是为了推广千岛湖有机鱼。他向千发集团总经理何光喜详细询问了千岛湖渔业的发展模式、巨网捕鱼细节等,还和大家一起看了中华一绝——巨网捕鱼。

鱼欢人笑,当天的这一网收获了8万斤千岛湖有机鱼。马云还拎起一条18斤的有机鱼合了影,并放生了这一网的鱼王。

杭州哪里可以买到“马云同款”?钱报记者也帮大家打听到了。

在杭州盒马龙湖天街店,已经专门设置了一只“网红鱼缸”。这里打造的“圆形湖景房”里,几条千岛湖鲢鳙鱼游来游去。除了专属鱼缸之外,这些重达13斤左右的千岛湖有机鱼还有专属的配送包装。工作人员拎着特制把手轻巧地一沉、一提,就为鱼儿“游”到用户桌上的路途灌入足够的水和氧气。

千岛湖有机鱼怎么买?工作人员表示,整条活的千岛湖有机鱼基本以整条充氧装形式进行销售。同时,在盒马门店内,吃货们还可以选择鱼头、鱼身分割的包装商品,或者直接到店现吃,“好胃口的顾客也可以选择‘一鱼八吃’。”

本报记者 杨一凡 祝瑶



图片由报料人郑先生提供