

# 校场路烧烤大神重出江湖,老杨小黄鱼开始排队,金图门线上销售火爆

## 没有烧烤的夜宵,是对夏天的辜负

本报记者 黄葆青

夜宵市场的火爆程度,能从侧面反映出城市的活力。吃货圈里有句话:“没有烧烤的夜宵,是对夏天的辜负”。

天气越来越热,越来越多的年轻人把一整天的疲惫释放,都寄托在那一顿恣意放肆的夜宵里。夜幕降临,各路吃货纷纷出来觅食。今天,就跟杭州吃货去看看那些资深老饕最爱的火爆烧烤店吧。



### 深夜好食堂 烧烤“大神”复出,开到哪里火到哪里

今年的疫情可把吃货们憋坏了,没地方下馆子,更别说吃夜宵。如今,夜宵行情逐渐复苏。可是,最火的地儿在何处呢?在吃货们的情报互通中,一位大神级人物现身了,他就是老戚。

20年前,老戚在杭州望湖宾馆后面校场路上的大陈烧烤店做烧烤师傅。今年50岁的他,从28岁开始一直在做烧烤,论出道时间,比老杨小黄鱼的老杨还早,当年,如果请他上门做烧烤,出场费就要两百多元。

羊排、鸡胗、茄子是老戚最拿手的招牌产品。用现在的话说,老



戚可是网红烧烤师,大家常常在美食电视节目中看到他。很多粉丝只认可老戚的手艺,老戚不上班,他们就不去吃。

等到老戚自己开店时,无论开在哪里生意都很火。去年,老戚把店搬到了文三路星光城的好食堂边上,装好了油烟净化设备,终于安安稳稳有了自己的店,取名叫“深夜好食堂”。

刚刚恢复堂食那段时间,客流很不稳定,备好了食材卖不掉是常有的事,老戚只好做员工餐。

老戚一直坚持用新鲜羊仔排,不用冰冻货。食材都来自当天宰杀的本地湖羊,吃起来又嫩又香,既有肉,又有啃骨头的乐趣,关键是腌制到位,几乎没有膻味儿。不爱啃骨头可以点羊肉串,和羊排一样好吃。

这里的烤鸡胗也是招牌,老戚的秘诀在于舍得切,口感差的部分尽量切掉,烤出才又脆又嫩。馒头片绝对是个惊喜,咬下去“咔嚓”一声,不是一般的脆,是非常脆,又脆又香。

有吃货问老戚,你会烤小黄鱼么?老戚说:烧烤店标配,必须会啊。

### 王记金图门串烤 24年老店,疫情催生新业态

王记金图门是一家专注烧烤24年的老店。最早从莫干山路之江饭店对面的一家小店起家,发展到现在,已经有三家分店,是杭城“串烤界”当之无愧的常青树。

王记金图门在杭州的每家分店都有自己的独门秘技——老杭州最爱去的是百井坊巷店,在那里听一口“杭州话版”的家长里短最合适不过了;离西湖边最近的保俶路分店,吸引的又是一拨私房菜爱好者;“骨灰级”烧烤爱好者最爱去丰潭路店,老客们烤串时喜欢一招一式全凭手感,至今店里还保留着传统烤架。

很多吃货都记得这个场景,老板娘王霞双手拿着100串304不锈钢签串起的羊肉串同时翻转的霸气画面,肉串烤得滋滋冒油,声音和味道实在太诱人。

今年突如其来的疫情却给了王霞一记闷棍,年前备下的食材、员工工资、房租都是不小损失,近3个月基本没有正常营业,总共亏了20多万。

疫情之下,倒逼创新。店里原先针对户外烧烤研发的“密斯王”半成品系列,特别适合几个人的烧烤小聚会,在疫情期间无法出门时,成了很多家庭过烧烤瘾的首选,在线上卖得非常火爆。

4月初,所有门店恢复营业,生意开始逐渐好转,店里的烤鹌鹑堪称杭州烧烤界的“一绝”,因为腌制的配方独特,很多店都无法超越。烤羊肉串、烤鸡皮一直是店里畅销不衰的品种。

王霞告诉杭州吃货:“店里的羊肉串销售占大头,要占全部营业额的20%,以前一天能卖出上千串,现在每天只有几百串,恢复到原有的水平还是需要时间的。”



### 老杨小黄鱼 烧烤界“网红”,周末已开始排队

说起杭州的夜宵,老杨小黄鱼是绕不过去的话题。1998年,老杨揣着103块钱离开河南老家,来杭州讨生活。当初风吹雨淋在酒吧门口摆摊时,他打死也不信,自己会成为杭城夜宵界的传奇。

很多酒吧老板说,老杨对杭城的夜宵经济有着不可磨灭的杰出贡献,他也让小黄鱼成了无数烧烤店的标配。

疫情来得突然,一度把老杨都搞懵了,当时他远在河南老家过年,一时间急得不知如何是好,店铺房租、员工工资都是不小的开支。

好在浙江的疫情防控进展顺利,3月10日,店里开始做外卖了,老杨在老家遥控指挥,“食材千万不要多进,小黄鱼一天进200条就好,免得当天卖不掉,第二天味道就不好了。”

老杨对疫情防控也很认真,消毒水、口罩、额温枪、一次性餐具……该买的物资全部买齐。为避免聚集,店里没做任何复工预告,员工们连个朋友圈都没敢发。

第一笔外卖生意,是老顾客打电话来问才做成的,然后,靠着客人们口口相传,疫情期间的生意就这样启动了。后来,堂食也开始了,老杨店里的生意进入慢慢恢复的状态。

昨天,杭州吃货的记者到店里采访时,遇到了老杨的儿子小杨,他说,复工复产进行得还算顺利,但生意还只恢复到往日的八成。

小杨告诉记者,店里畅销的仍然是小黄鱼、烤翅中、掌中宝这三老样。在烤炉上忙碌的两个姐姐虽然已经尽得老杨真传,但老杨每天还是各种电话、视频检查工作,生怕自己不在,孩子们做不到位。

最近天气转热,吃夜宵的人越来越多,周末已经要排队了,营业时间和以前一样,还是18:00-2:00,如想要包厢,傍晚5点半必须来占座。