

杭州又开始了了一年一度的酷热模式。高温下奔走到深夜的人们,在一家24小时开门的小店里,寻得了生活中那一点甜。

零点之后,这家深夜食堂里的一汤一饼,让漂泊在异乡的食客们尤其治愈。

来光顾的深夜食客,就好比这个城市难得的另一面,怀着各自的心事,也有各自的故事。

如果你也有你的深夜食堂,你也有深夜食客的故事,欢迎来钱江晚报·小时新闻客户端,和我们聊聊。

## 又是酷暑,记者走进曾上过《舌尖3》的小吃店 走近在杭城深夜食堂中寻找慰藉的打拼者 人间百味,不过胡辣汤一碗

### 江苏人陈先生: 深夜来吃,更像和邻居来聊天

午夜前后的逍遥汤府,略显冷清。

三三两两的光顾者中,大多是附近的居民,身着随意,踢踏着拖鞋。

陈先生拐到了马路对面的店里,他半个月没过来了。一碗胡辣汤、一根烤肠、两个水煎包,在杭州定居十多年的江苏人,胃被河南美食俘获。

那年春节,陈先生在老家,看到了《舌尖》,一晃而过的画面中,一下子认出了这是家门口的店。回杭州后,陈先生急吼吼来打卡。一等就到了正月十五。晚上十点,美味上线,陈先生准时出现,“一来就傻了,人已经排队到了门口。”

水煎包一出锅就被五个十个地买走,胡辣汤相对快一些,五张桌子不停地轮换食客,马路边停满了车,“那天,他们一家三口忙得热火朝天,大概没想到会有这么多人来。”

人们好奇追随的热情一年后消了下去,陈先生却成了这里的老客。他看着小店一间变两间,听老板娘讲几个儿子的故事,逐一尝遍各种新品,“后来,生意好了,店面扩大了,也增加了一些凉菜,我和邻居有时候还会过来喝酒。”



### 外卖田小哥: 我脸太黑,怕老婆看到心疼

“搞一碗汤,10个水煎包。”穿着一件淡蓝色短袖的小伙轻车熟路地走到点菜台边。

田振帆,今年27岁,河南商丘人,是一名外卖骑手。这一顿是他那一天里的第二餐,他说不知道这该叫晚餐还是夜宵,“反正都这个点下班,今天顺路,刚好也饿了,就过来吃点。”

田振帆晚上最后一单外卖是送到城北的温州村一带,他住在12公里外的康桥,而逍遥汤府刚好开在这两点的中间地带。

“我主要是想这口味道了。”田振帆笑着说,从温州村回康桥有更近的路线,但他愿意多开个三五公里,来喝上一碗胡辣汤。

外卖这个职业和大多数职业不同,饭点的时候是他们最忙的时候,而等他们空下来时,大多数餐饮店都关门了。

“累了一天了总想吃上一顿最落胃的。”午夜的杭州,夜宵摊很多,美食也不少。但在田振帆眼里,再新鲜的小龙虾,再香的烧烤,再醉人的酒……都不及这一碗6块钱的胡辣汤来得亲切与满足。

喝着胡辣汤的此时此刻,是他这一天里最放松的时候。这种感觉就像回了老家,在老婆孩子身边。他管这碗胡辣汤叫作“家的味道。”

饭间,记者提出给田振帆拍张照片。“你拍我背影吧,正脸太黑了,老婆看到了会心疼。”他说。

这一天,田振帆跑了40多单生意,赚了近400块钱,这一顿胡辣汤花了他14块8毛。



[00:00]

本报记者 谢春晖 黄伟芬  
见习记者 柳依然

[01:00]

7月31日零点,燥热了一天的杭城温度慢慢降下来。位于杭州拱墅区祥园路上的逍遥汤府·张迎芸小吃店开启深夜模式,一碗胡辣汤从8元下调到6元。

这里不同于宵夜江湖的人声鼎沸,也有别于早午晚市的来去匆匆——后半夜的小店,食客们更加从容。

23岁的陈雷,是家里的大儿子,也是这家店的夜间守护者——从傍晚7点到第二天早上7点,他看着食客们来了又走。生意好的夜晚,陈雷会盛出200碗左右的胡辣汤。

陈雷一家来自河南省周口市,“逍遥”不仅是店名,也是他的家乡。纪录片《舌尖上的中国3》摄制组来过陈雷家的店。短短35秒的镜头,一度让这个仿佛为了慰藉老乡们胃存在的小店,成了杭州人打卡的新风尚。

陈雷家的店,生意好了之后,也从宵夜早餐,做成了24小时营业。如今,慕名打卡的人少了,寻味而来的依旧大有人在。

[00:30]

[01:30]



扫一扫  
更多精彩故事  
尽在小时新闻



### 代驾秦小哥: 味道没变,其他地方都没这里实惠

后半夜,这里的食客渐渐多了起来,大堂立马鲜活起来。一碗胡辣汤、一盆小油条,一个穿着滴滴代驾工作服的小哥一看就是老客。小哥叫秦涛,兜兜转转,一碗胡辣汤已经喝了好几年。

“以前店面没这么大,就这半个厅堂的样子,”秦涛舀了一勺汤,就着油条吸溜着喝了下去,“就前几年,央视还来这拍过电视,那时人多的,排队都排到门口。后来店面就扩张了。”

秦涛也是河南人,来杭十年了,一开始做出租车司机,最近两年开始成了一名代驾。这天,最后一单代驾正好就在附近,于是决定顺路来喝碗胡辣汤。

“他们这儿便宜,我这么多东西一共才10块钱,其他地方没有这么实惠了。”秦涛准备喝完汤就回家。

眼见逍遥汤府从不起眼到辉煌再回归平静,对秦涛并没有什么影响,只要胡辣汤的味道没变就好。

一碗碗味道浓厚、香辣的胡辣汤就是让人心安的慰藉,用家乡的味道犒劳午夜下班的自己,足以驱赶一晚上的疲惫。

喝完汤放下碗,秦涛挥手道别。这是一天的结束,也是新一天的开始。

### 夜班的哥们: 用家乡味让自己歇歇脚

逍遥汤府的胡辣汤,在牛大哥的味蕾里,颇有家的味道。他说,在老家,胡辣汤并不是主食,会被当作早餐,因为制作起来配料太复杂,家里要么买半成品,要么买直接打包熬煮好的,每一家的味道,则会因为香料配比差异而不同。

牛大哥十多年前从老家河南来到杭州,一直做夜班出租车司机。这天凌晨一点半,他刚送完一个客人,恰好距离逍遥汤府不远。杭漂多年,牛大哥说到附近了总是会进来,“现在来得比较少了,差不多3天左右来一次。”

牛大哥决定吃完两个水煎包、一个煎饼、四根小油条就回瓶窑的家。

“一共9块钱。”牛大哥说,即便穿行在杭州的大街小巷,要找到一家地道的河南味道店铺,不容易。胡辣汤价格变了,不过他记忆中家乡的味道一直没变。

55岁的出租车司机金师傅也因“味”而来,“这家店的河南小吃正宗。”

“这个点生意不太多。”金师傅说,他刚做完一脚生意,有点饿也有点困,就来吃上几个水煎包填填肚子,喝上一碗胡辣汤提提神。

夜渐渐深了。逍遥汤府的夜晚,客人们走马灯似的,登场离开,就像《舌尖》带来热闹过后逐渐回归平淡。那集《舌尖》中,镜头就是跟着一位夜班出租车司机找到的逍遥汤府。如今,看客少了。这里再一次成为了被味道吸引的河南出租车司机们的驿站。

