

游埠豆浆、兰边碗、芳春煎饺烧麦、菊英面店等都在这里扎堆……

中山南路上的宝藏美食

本版撰稿 徐雨阳 潘骏 黄葆青

“游埠豆浆开回中山南路了!”最近,一大批杭州吃货又激动了,朋友圈奔走相告。

第一天开业时,老板叶军没有做任何宣传,只在朋友圈悄悄发了条开业信息,宝藏美食号“杭州吃货”马上就在第一时间推送了游埠豆浆新店开业的消息。第二天,门店就挤满了乌泱泱前来捧场的吃货。

上城区的中山南路一直是杭州最有老底子味的地方,虽然整个杭州都在不断发生巨变,但这条街却始终不紧不慢地保持着自己的腔调。

好几家口碑老店的老板曾经离开这里,去别的地方开店,可兜兜转转最终又回到了这条街。

一 游埠豆浆

招牌美味:豆浆配油条

两年前,游埠豆浆的老板叶军,把店面从开了27年的城隍牌楼搬进嘉里中心,还和五星级酒店有了合作。“新店变洋气了,但是烟火气却少了”,但老客们依然“固执”。

今年嘉里中心把游埠豆浆的铺位收回,叶军斟酌再三重新搬家,回到了中山南路。

这条路与南宋御街一门之隔,一路绿树婆娑,老宅古井,沿街各种市井小店。大诗人陆游曾经用“连坊灯火如昼明,十里东风吹市声”描述这一带当时的繁华夜景。

回到熟悉的环境,叶军的神情都舒展很多。和曾经城隍牌楼巷的“老破小”店比起来,新店算得上“豪华”,约莫有80平方米的面积,装修是古朴的江南风,青砖黑瓦,原木条凳,15张四方桌规规矩矩放在采光极好的店堂里。

新店的菜单返璞归真,去掉了嘉里店粥粉面饭之类的主食,只保留了老底子的传统早点,现做的油条、烧饼、麻球,现磨的豆浆,几乎是每桌标配。早上到店里喝一碗热腾腾的豆浆,再配一根油条,就两个字“舒坦”。

新店的营业时间重新改回早上5:00到下午2:00,和城隍牌楼老店一模一样,那个熟悉的游埠豆浆,又回来了!



一 兰边碗

招牌美味:白卤大肠、干煎海鲈鱼、炒猪肝

位于十五奎巷的兰边碗一直是杭州知名的路边小店,热气腾腾的蒸笼,充满烟火气的氛围和很多别处吃不到的特色菜,让这家店在同类餐厅里有很高的识别度。即使空间狭小,空调不给力,也不妨碍吃货们大老远赶来排队。

2018年10月初,兰边碗停止营业。很长时间,烧菜的大厨老俞每天都接到老顾客打来的电话,不是订位就是问什么时候重新开业。

兰边碗的菜一直都很接地气,老俞觉得新店必须也要开在接地气的地方。店里其他人的意见也非常一致,大家一起相中了一幢距离老店只有几百米、中山南路418号的独栋仿古小楼。

“能在皇城根儿下,又是在这么古色古香的楼里吃饭,无论是老杭州还是外地游客,感觉不要太好哦,租金贵一些也要拿下”。新店位于中山南路,距离始建于五代时期鼓楼只有250米的距离,和菊英面馆是邻居,斜对面就是孙奶奶葱包桢,老顾客可以毫不费力地找到。

新店还专门开辟了一个屋子用来做明档点菜,白卤大肠、干煎海鲈鱼、炒猪肝……以前每桌必点的经典菜式一个没少。

曾经不少口碑好的小馆子,环境改变以后,味道就会有跟着改变。可是,当吃货们看到大厨老俞在厨房里镇定自若地烧着菜时,就知道这老味道肯定变不了。



一 芳春煎饺烧麦

招牌美味:煎饺配馄饨

说起中山南路上的老底子小吃,靠近鼓楼的芳春煎饺一定榜上有名。虽然芳春搬到中山南路只有两年的时间,但它的前身已经在大学路开了20

多年,口碑20年如一日的好。老板娘说,店里80%都是从大学路跟着吃过来的老客人。

芳春是店名,也是老板娘的名字。当初大学路的铺位被统一回收时,芳春就想好了,新店一定要开在保留味道的地段。中山南路在吴山脚下,又毗邻鼓楼,充满了烟火气,芳春一眼就相中了这个地方。

店里的招牌产品是老鸭粉丝、小馄饨和烧麦,还有最出名的煎饺,一卖就是20年。下午一点时,店里仍旧坐得满满当当,不时有客人进店点单。

“我们家一般都是从早上六七点一直排队到下午一点,每天五点半不到就有客人在门口等着。”老板娘说,周末客人会格外多,肉馅得提前准备,“毛估估么,周六需要一万只煎饺打底咯。”

芳春家的煎饺,皮和馅儿一样讲究。跟寻常的煎饺比,皮薄不少,包着搅入自制灌汤土猪肉冻的肉馅,旺火快煎,让煎饺的底变得焦黄香脆。一口咬下去,煎饺的汁水从另一头爆出,肉馅也不油腻,配一碗小馄饨,绝对是一顿落胃的早餐。



一 菊英面店

招牌美味:片儿川

开了27年的菊英面店,自从登上美食纪录片《舌尖上的中国》后,就成了杭州片儿川的超级IP,生意好到爆。

菊英面店最早开在中河南路12号,一炮而红,房东就遇到了规划拆迁。中山南路管委会听说后,立刻向菊英面馆发出了入驻邀请。

新店距离菊英的老店很近,另一方面,菊英面馆创始人颜宝福觉得中山南路的百姓生活氛围和菊英的气质也很搭,管委会对第一年房租给予了优惠,一举多得。

2017年9月1日,菊英面店重新开业,第一个客人早上3:00就到了,6:30店门一开,队伍就排得老长了。几乎不用过渡,菊英面店的生意就迅速恢复到之前的火爆状

态。生意最好的一天,卖出1800多碗面,营业额近5万元,中山南路果然是条聚人气的街。

新店比老店的环境好了许多,以前的老店里连空调都没有,冬冷夏燥,这也是菊英每年放寒暑假的原因之一。现在店里有3台大型空调,5台吊扇,冬暖夏凉。

生意红火的菊英面店很快就吸引了投资人的注意,随即就开启了连锁经营模式,如今的菊英暑假照常营业,投资人还花心思认真打造了品牌,纸巾、碗、汤勺,都印上了Logo,到今年8月为止,全杭州已经发展到10家店,湖墅路的第11家门店也即将开业。

虽然分店多了,但吃货们和外地游客还是最喜欢中山南路的这家,觉得在这里吃片儿川更有杭州的味道。



扫一扫
关注小时新闻APP
杭州吃货栏目



扫一扫
关注“杭州吃货”
微信公众号

深海野生带鱼 黄花鱼罐头 传统工艺 肉嫩刺酥 老少皆宜

深海带鱼黄花鱼 大口吃 市场价39元1罐 今后3天厂家补贴只需7块9



厂家声明

①原料好,精选无污染渤海湾深海的野生鱼;
②配料好,秘制配方,无任何防腐剂香色素,低盐少油;
③工艺好,先煎后煮,老汤卤汁,高温加压杀菌,真空密封包装;
④营养丰富,所含的

优质蛋白质,更容易吸收,是理想的滋补品;
⑤食用方便,开罐即食,鱼骨都已焖酥,不用担心被卡到,老人小孩可以放心食用;

惠民通知

厂家为推广品牌,让老百姓吃上好的野生鱼罐头,特举办本次活动:市场价39元/罐的野生鱼罐头,仅需7.9元/罐,一箱12罐带鱼罐头+12罐黄花鱼罐头共24罐只要198元;平常买1罐的钱今天可以买5罐,超值划算,保质期24个月,可以放心购买囤货,让你足不出户,就能领略大海的味道!

青岛海福号食品有限公司

抢购热线:400-667-2800