

冷饮夫妻开店12年,上门的顾客大多是老街坊

# 夏日弄堂里的老冰棍

## 是有滋有味的慢杭州

本报记者 黄伟芬 文/摄

一走进杭州德胜新村小区,就感受到浓浓的生活气息。随着居民楼建成而栽下的树木,已经长得老高,有居民拉上一根绳子,晾起了衣服。从大门进去大概100米,有一家“大关光明”冷饮批发部,大概由于是周末的上午,只有零零散散的顾客。主人家躺椅上歇息,电风扇呼呼地吹。倒是门口的电动摇摇椅,小朋友上去之后再也不想下来。满满的儿时记忆。

偶遇简单的棒冰,不曾想遇见了一个慢杭州。

味道

### 物美价廉的棒冰 是小区街坊的最爱

经营这家冷饮批发部的是汪瑞银和朱如琼夫妇,他们是安徽人。

三口大冰柜,里面摆着上百种雪糕冰淇淋。有简简单单一张纸包起来的赤豆、绿豆棒冰,有光明冰砖、三色杯、绿色心情、冰工厂、麻酱、血糯米等产品,钟薛高、椰子灰珍珠奶茶、薏茶、大白兔、奶白兔等网红产品也占据了一席之地。

这家店从2008年开到现在,小区的居民,也从顾客变成了街坊。

朱如琼说,刚开始的时候真的很难,“我老公大年初一就拿着地图,骑着自行车熟悉附近的路。”晚上,他们还要死记硬背各个厂家的产品和价钱,很多次,晚上背着背着就累得睡着了。如今,店里有了近两百种产品。

除了棒冰雪糕,也兼卖一些烟酒日用品等,店里还代收快递。顾客不多的时候,店员汪大姐把一个个快递的信息录入。她说,平时中午和晚上的生意要好一些。

大多数上了年纪的居民,把赤豆红豆棒冰整箱地往家里搬。小朋友们的选择就随性了很多,挑一些颜值高的。要是家长带着来,一般是补货,林林总总能装满一筐。

汪大姐娴熟地按计算器,装袋,对于这些老顾客,还能享受折扣优惠。像光明牌的盐水棒冰卖1块钱,产了20年左右的小金砖9个装20元一盒,白雪冰砖4元钱一盒,赤豆绿豆棒冰2元一支,一盒40支64元,三色杯冰淇淋3元一个。

大多数人提着满满一大袋,算下来百来块钱,“超市很多都是家

庭装,这里可以自己挑选,价钱还便宜一些。”结账中的居民说,“很快就吃光了。”

近一些的,直接提着塑料袋走,远一点的会拿上保温袋。零售从早7点到晚上近11点,批发的话,8点就能收工。

### 近50℃的温差 裹着6床棉被的棒冰出发了

穿过小小的一扇柜门,后面是工作区。有个微电脑冷冻控制箱,上面显示的温度,随着一平方米小门的开开合合,在零下18到零下20摄氏度之间来回跳动徘徊。

30多平方米的冷冻室里,一进去就是一股浓浓的奶香味。

满满当当的货柜上,是老板汪瑞银穿着大棉袄在理货,什么产品放在哪个位置,他都门儿清。

“冷吗?”

“干起来就暖和了,有时候还会热。”一团团白雾随着汪瑞银的说话声升腾而起。

核对单子、从冷冻室取货,汪瑞银和朱如琼家的产品就会运往附近的小商铺。

刚刚从零下20摄氏度取出来的雪糕,被埋进6层棉被,盖上防水布、遮阳布,出发了。

“五六月份的时候,冰淇淋什么的卖得比较好,现在反而是清爽一点的赤豆、绿豆棒冰销量上来了。”朱如琼说,除了从一开始卖到现在一直都有固定产品,比如老棒冰、赤豆绿豆棒冰、冰砖等,这两年网红产品也卖得很好,“好像也就前两年,应该是从椰子灰开始的,去年还有蛋黄雪糕,都是卖得比较好的。”

今年大白兔雪糕和钟薛高等的出现,也吸引了不少人,不过朱如琼说,“虽然大家对品质有要求,不过今年情况特殊,销售量还是有些下降的。”

老式棒冰

### 采荷农贸市场要改造,工期60天 胖子酥鱼、福阳佬牛肉上哪儿买

本报讯 上世纪90年代开始运营至今的采荷二区农贸市场,决定在这个夏天开始改造提升,60天后回归。未来的两个月他们将暂时搬迁至凯旋路70号,距离采荷农贸市场1.3公里左右。

老顾客们惊觉,平时最喜欢吃的胖子熏鱼、光头卤鸭、福阳佬牛肉以后要去哪儿买?

昨天是农贸市场改造前营业的最后一天,商户们正在陆续搬迁,一辆辆小推车上堆满了商户们的家当。

一位大妈正在向南门口修皮具的师傅:“小皮匠,你要搬到哪里去啊?”

“我这里东西这么多搬过去也不方便,就在附近摆摆摊好了,两个月也很快。”小皮匠刘师傅来自安徽,在农贸市场摆摊子已经20多年了,附近居民的皮具、拉链等坏了都得找他修。一位老顾客也调侃道:“他都从小皮匠干成了老皮匠咯。”

再往市场里走,胖子熏鱼的大招牌醒目地出现在眼前。没错,就是那个传说中很好吃的网红酥鱼店。一块砧板,老板用来现杀新鲜的草鱼;一个大锅,老板用来现炸鱼片;一盆调料,胖子熏鱼的美味凝结于此。这次改造,给他们放了一个特殊的“暑假”。“这两个月我们就不搬去凯旋路了,东西太多不方便。”老板笑呵呵地说,过去20多年,他们休息的时间加起来也没有两个月。不论春夏秋冬,这个小店面就是他们每天呆的时间最长的地方。与油锅相伴,与鱼相陪。

一位从新华路赶过来的阿姨说,她是专程来给媳妇买酥鱼吃的,

平时一周来一趟。“老板,来四十块钱的酥鱼。”即便要搬迁了,也没有阻挡熟客们过来购买的热情。老板熟练地将鱼下锅,热油锅中响起了“滋滋”的声音。

不仅是熏鱼店,隔壁的牛肉店也排起了小长队。“今天是最后一天,人还少点,平时人人都要排到那头去嘞!”李师傅眯起了眼睛,很是骄傲。他在这卖牛肉也20多年了,从一开始的默默无闻到现在已经积累了众多忠实客户。张女士就是其中之一。“我从怀孕的时候就来这买牛肉了,现在我儿子都二十多岁了,他是吃着这家牛肉长大的。”

为了让大家一直能吃到牛肉,李师傅特地开通了线上购买的方式。“3公里以内都帮忙免费送的,3到10公里的话,运费会贵一些,但是只要大家下单我们都能送到。”李师傅的小女儿解释道,这个线上售卖的形式也是她想出来的。“我爸爸1992年在这卖牛肉的时候,我还没出生呢。”一到周末休息日,她就会来店帮忙。

开业20多年的采荷农贸市场在周边居民中创下了良好的口碑,但市场整体经营环境已逐渐落后周边环境发展的需求,所以这次街道决定好好改造一番。改造提升后的新市场设计更合理、功能更齐全、环境更舒适、模式更智慧。施工期间五安路10号市场内部将全封闭改造。改造期间,二区农贸市场整体临时搬迁至凯旋路70号(原茶都名园停车场位置)。

本报记者 朱燕 见习记者 周琪  
通讯员 王艺瑶 文/摄

老顾客们的加工菜