



# 市井有料,美味传承有“牛”人



## 牛肉河粉

坐标:中山北路永太全牛坊

在杭州老城区一带,如果要吃一碗实惠的牛肉河粉,点几道地道的潮汕小炒,不少老饕的第一目的地就是永太全牛坊。

坐落在中山北路网红一条街永太,门头算不上起眼,装修还有些老派。店里都是清一色的阿姨,忙起来甚至不会给你“好脸色”。但这并不影响它在杭州创下了24年的等位神话。

1997年,永太在庆春路和中山北路路口开出第一家门店,尽管门店面积足有300方、上下三层,但靠着5块钱一碗的潮州牛肉面,等位的杭州人从店内排到了店外。老板娘陈慈真感慨,“那时候店外支张桌子吃饭的,比坐在店里的客人还要多。每天都要营业到凌晨四五点。”按现在的流行说法,称之为90年代的“初代网红”也不为过。

很多人第一次吃永太,都会感慨一句,“怎么这么多牛肉!”实惠,是不少人对它的评价。

“以前有个五六岁的小男孩在我们店里吃面,后来长大出国留学了,每次回到杭州,特地从下沙赶过来吃。”陈慈真一脸骄傲,“我还记得有一年冬天下雪,一个上海人半夜开车来,到店里说就想吃一碗牛肉面。我都被打动了,说免费送给他吃。人家还不肯,一定要付钱。”说到这里,陈慈真还有些动容,她告诉记者,现在一碗牛肉粉(面)的价格是20元,已经五六年没涨过价了。

“其实牛肉一煮就缩水了,成本压力也很高。”老板娘陈慈真感慨,“现在生意不好做,以前一天起码要准备200多斤牛肉,现在100来斤就够用了。但看看边上很多面馆关了,想想能坚持下来就不错了,贵在坚持。”

如果你是潮汕人,今年不回家过年的话,倒不妨来这里点俩小菜,一解乡愁。



春节期间美食资讯  
扫描二维码  
关注小时新闻  
杭州吃货频道

## 卤牛肉

坐标:益乐路周记牛馆

2000年,温州平阳人周荣恋带着老婆孩子来到杭州谋生活。2006年,一家人在和睦农贸市场沿街商铺开了一个几平米的档口,专门卖卤牛肉牛杂,一卖就卖了14年。

直到2019年底,老店因市场重新规划关张,他的儿子周庄轴接手,从和睦老店带着一锅牛骨老汤和老卤,钻进了益乐路上一间60平米的小店,起名“周记牛馆”,传承了父亲曾日复一日的工作。

卤牛肉的工序说难也不难,“前一天晚上在炖锅里放入新鲜牛腿骨熬汤,熬上整整一宿,汤亮味浓;第二天早上,再炖卤牛肉——放入牛肉牛杂等各牛‘部件’和香料卤制四五个小时,分拣装盘就可以了。”这样的工作,小周每天要从中午一直干到凌晨。

大块的牛骨肉和牛排,一直热在蒸锅里,一开盖浓香扑鼻。客人到店,选择种类,称好重量,小周会细心地帮忙片好,配上椒盐和辣椒面。牛肉味道简单质朴实在,配上椒盐更是香气四溢。更多的人,则简单点上一碗招牌牛肉面或牛肉粉丝,饱餐一顿。

现在,不少以前的老客都会循着味蕾记忆找到城西,来买周记的牛肉。“甚至有绍兴的客人听说我们搬过来了,开车来打包。还有北京的客人要求我们,卤好给他真空包装寄过去。”小周告诉记者,“现在店里基本上一天要卖出五六十斤牛肉,加上牛杂、牛舌一类的话,基本上每天能卖出上百斤。”



## 牛肉粉丝汤

坐标:庆春路新丰小吃

对杭州人来说,每天叫醒他们的不是闹钟,而是那些热气腾腾的,起晚了就要排几小时队的小吃铺。

几乎每一位从小在杭州长大的杭州人,都曾和自己家人一起吃过新丰小吃。

虾肉小笼、虾肉馄饨、牛肉粉丝,并称为新丰小吃的明星三宝。其中牛肉粉丝汤,汤汁浓郁,味道鲜美。无论是早饭、中饭还是晚饭时间,只要走进新丰小吃,你都可以看到有人端着一碗牛肉粉丝,再配上一笼虾肉小笼,在那里吃得津津有味。

王元贵师傅在杭州新丰小吃庆春路门店工作了20多年,专门负责大灶。他对记者说,牛肉粉丝在庆春路门店是销量第一的产品。平均一天下来要卖580碗,而整个杭州的新丰门店,一天要卖出7000碗。

每天早上四点半,他就要先来到店里一次性把50斤牛肉熬制成牛肉汤。牛肉炖烂后,加入一点咖喱,主要就是为了提香。在熬汤的同时,把山东番薯粉丝浸水半小时,随后切成长约5-8厘米的小段,“不长不短,易消化。”再起锅烧水,把泡开的粉丝煮熟捞出,盛入碗中。最后,淋上熬制好的牛肉汤,再将牛肉以牛肉粒的形式覆盖在粉丝之上。和北方的切片牛肉略有不同,牛肉粉丝汤中的切粒牛肉更加入味提香。

晶莹剔透的粉丝上还撒有绿油油的葱花,上桌后一搅拌,一口吸溜入肚,那味道想起来就让人垂涎欲滴。

本报记者 黄葆青  
潘骏 何慧婷 徐雨阳文/摄