

# 几百米长小路上,藏着无数宝藏文艺小店 武林商圈“后街” 杭州年轻人的中央漫步街区

本报记者 何慧婷/文 潘骏/摄 通讯员 应健 邹靓

要在市中心,要闹中取静,要有文艺范,要适合逛吃打卡……

在杭州,坐标拱墅区天水街道,武林广场的侧后方,就有一处这样惬意的所在。

这片东起延安路,西临武林路,被戒坛寺巷和狮虎桥路包围的街区,被不少网友称为“武林广场的后花园”。

这里小店云集。网红潮牌、设计师饰品店、杭州少见的二手书店和古董店,还有无数小而美的独立咖啡馆,以及开了十几年的重庆麻辣烫和港式甜品……它们低调地掩映在社区居民楼下,见证着人来人往,时事变迁。

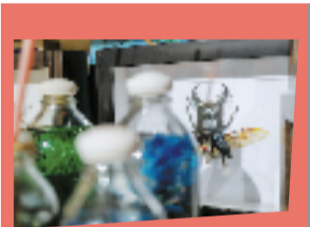
天水街道相关负责人介绍,这片年轻人心目中的“中央漫步街区”,与繁华的延安路形成共生共息的消费生态圈,不仅丰富了商业形态,提升了街区魅力,也为“原住民”提供了更多元的消费体验。为推动“后街经济”的发展,天水街道举办街区商户沙龙座谈,商讨街区如何营造商业氛围吸引流量、如何多元化发展塑造后街经济品牌、如何给予商户鼓励性的政策支持,打造天水街道“中央漫步街区”。下一步,街道还将研究,通过增加外摆、临街休憩和社交空间等,与特色小店形成连贯和互动,实现街巷环境舒适度、业态集聚度、地标知名度提升。



## 坚守十多年的美食小店 无数人的青春回忆

王守江,是这片街区变化的见证者。他的康鸣水饺麻辣烫,已经开了15年。而边上的大甜九港式甜品,是2014年王守江从邻居那接手过来的,从2003年的“小甜九”开到现在,也是无数人的青春回忆。

工作日的中午,只有12张桌子的“康鸣水饺麻辣烫”店里人声鼎沸,10块钱的凉皮、13块的水饺、23块8一斤的麻辣烫……穿着制服的银行职员和银泰柜姐,带着精致的妆容,在这里吃得热火朝天。王守江对店里不少顾客都很熟悉,他指着一个刚刚吃完快速离开的女生,“她就在对面银泰上班,在我这里吃了十几年了。”可以说不少杭州人的麻辣烫“启蒙”就是在王守江的店里。用料扎实、价格实惠,不少吃货在这里依旧能吃到过去的记忆和诚意。



海的客人,隔两三周来杭州出差,就会到店里喝一杯。”

## 时髦的“古着”铺子“古董”店 年轻人的最爱

要论街区里最吸引年轻人的所在,那必定是散落其间的特色买手店。

随意钻进一家小店,虽然面积不大,内里却是别有洞天:衣服、包包、鞋子、发饰、小玩具应有尽有,小小店铺挤满了年轻的姑娘们,或认真选货,或凹造型摆拍,显得十分热闹。

古着杂货 BIGWA VINTAGE 在狮虎桥路已经开了3年,販售的基本是上世纪70年代到90年代的古着服饰及二手玩具,风格偏向街头、原宿,这里既有1元钱的发夹,也有几十到三五百元的潮流服饰。用老板大娃的话来说,2019年刚开出第一家街边店时,杭城的古着服装店屈指可数,“现在,武林后街在社交平台上红了,很多年轻妹子扎堆过来打卡拍照。”

中国美院插画系毕业的90后姑娘於陆琛,在狮虎桥路开了间50㎡的古董铺子——洋至艺术。於陆琛坦言,“起初是看中这条街闹中取静,毕竟古董是相对小众的圈子。”不过,多年扎根在老城区社区楼下,让她找到了另一重身份——绘画手工老师。现在陆琛不仅教小朋友绘画手工,还邀请美院书法老师给小朋友上课,而她的“洋至”,也不再只是一个孤高的古董店铺,更是一个温暖有趣的艺术中心。

於陆琛并不是在此造梦并成功转型的个例。在街对角50米外的风雨书店,主理人刘让将一家小众独立二手书店,打理成杭州的“解忧杂货铺”;100米外,坐标直戒坛寺巷的“精彩”,将一家纯粹的宝丽来相机展示贩卖店,衍生成一家拍立得照相体验馆,成为杭州炙手可热的网红店,创造了日均接待千人,拍摄800张相纸的高记录。

他们选择这里,都有一个共同的理由,“尽管身在闹市,却如同一座隐秘的小岛,维持着自有的节奏和静谧。”

## 遍地开花的社区独立咖啡馆 传递主理人的生活态度

在这里,每走几步路,你就会发现一家小而精的独立咖啡馆:用啤酒瓶装咖啡的WIFI COFFEE,开在潮牌店里的EVER熊猫咖啡,“门都没有”的海边咖啡,以及最近刚刚开业的Sanctuary……随便走进一家,都能收获不小的惊喜。

这家UNTAMED咖啡,在戒坛寺巷已经开了一年多,店里数十种单品豆子几乎都来自澳洲。主理人Nik从澳洲回国后,希望把当地的咖啡文化和生活方式传递给更多人,把咖啡馆开在社区居民楼下,成了他的第一选择。

去年5月,UNTAMED COFFEE在戒坛寺巷落地。随着生意日趋稳定,Nik认识了不少新朋友,“有个小姐姐每天开车20分钟,带着儿子来店喝咖啡,不仅如此,老公和妈妈也被安利成了忠实粉丝。还有几个上



## 互动

### 晒出老爸的拿手好菜 来吃货圈社群晒帖赢福利

六月的第三个星期日是父亲节。

小时候,总觉得父亲是超人,无所不能——他能做一手好菜,将简单的食材变成一桌的美味;他是万能的机械师,家里什么坏了,他信手拈来都能修好……

你的父亲是怎样的人?

小时新闻“吃货圈”社群邀你一起晒晒父亲的拿手好菜,同时,也晒晒你对父亲的爱。

@Mike:爸爸最拿手的菜是蒸鱼,是非常讲究的广式蒸法。葱要用两种,一半京葱一半小葱,还要看着表准确地掌握时间;蒸好以后盘子里的汤要倒掉,浇上自己调的蒸鱼豉油,不能直接浇到鱼身上,要贴着盘子边倒入才行。

@LYY:爸爸做糖醋里脊会选猪外脊肉,这样才软嫩不柴,还要把外脊的皮去掉,这样炸的时候才不会收缩。上浆也不会只用面粉,而是用中筋面粉5:淀粉1:啤酒3的比例调配,这样糖醋里脊就会持续保持酥脆,还有麦芽的香气。

#### 【参与方式】

(1)扫描版面上的二维码,下载小时新闻客户端。

(2)点击首页下方菜单栏“帮帮团”按钮或点击首页浮窗“我要发帖”。

(3)选择发布到“吃货圈”群组,标题注明#爸爸的拿手菜#,上传文字+图片(每个帖子最多可以上传9张图片),说说你与父亲的故事,送出父亲节里最美好的祝福。

(4)所有参与话题互动的用户都有资格参与我们的抽奖。我们将在下周抽取幸运读者,赠送吃货福包。



扫一扫  
发帖赢福包