

说到包子,你可能会想到早晨冒着热气的包子店。不过,最近,在杭州吃货圈里,晚上踹完迪去吃个“夜包子”,成了很多年轻人的选择。

最近,在成都和上海,一家店名就叫“夜包子”的小吃店火了。店里只卖4样产品:辣味猪肉大葱包子、萝卜牛腩汤、秘制酱料和泡菜,每天晚上开门就排队。钱江晚报小时新闻客户端后台,有网友向我们报料说,这样的包子店,杭州也有啊,火爆程度一点不输上海那家。

今天,我们就带大家去找找杭州的“夜包子”。如果你也有推荐的“杭州夜美食”,欢迎通过小时新闻客户端,进入“吃货圈”社群发帖与大家分享。

杭州年轻人 爱上“夜包子” 饥肠辘辘的深夜

来一口暖暖胃

夜

本报记者 潘骏 黄葆青 文/摄

夜包子 龙翔桥

龙翔桥附近的这家包子店,刚开了不到一周时间,店名与上海那家网红小店一样,就叫“夜包子”。

老板说,因为自己和上海的“夜包子”老板是朋友,所以用了这个名字。店面很小,只有两平方米左右,每天晚上8点才开始营业。

与上海那家店主做四川包子不同,杭州店的主打产品是嵊州小笼。一笼卖15元,有6个包子,肉馅和豆腐馅各3个。老板专门从嵊州长乐镇挖了一个在当地做了20多年小笼包的师傅坐镇。我们赶到店里的时候,师傅正在忙着擀皮,他告诉钱江晚报记者:“这几天一晚上要做200笼的样子,来得早不用排队,等到后半夜就要排长龙咯。”店里还有特调的辣酱,老板说,还有人为了吃这口辣酱特地赶过来买包子。

对于爱吃夜宵的年轻人来说,饥肠辘辘的深夜,来这样一口暖胃的美食可谓刚需。

小红帽 保俶路

在杭州,说到夜包子,不得不提保俶路上的“小红帽”。

昨晚23:40,钱江晚报记者赶到的时候,店里灯火通明,形形色色的客人进进出出。可以说,天亮之前,这家小店就是保俶路最热闹的地方。

在缭绕的白色水蒸气中,老板汪国红一如既往戴着那顶标志性的小红帽忙得不可开交。一笼热气腾腾的包子两三分钟之内就能卖完。汪国红是安徽安庆人,今年53岁。二十几岁就在杭州卖包子,一卖就是27年。早先是夜里11点开卖,现在想吃的客人太多,晚上9点就要开门,一直要忙到天亮。

有人形容“小红帽”是杭州发面小



扫一扫
报料更多美食



包子(直径4.5厘米以下)的霸主。在这里吃包子最经典的搭配是一盘包子、一碗白粥、一个咸鸭蛋再配一些咸菜,看看成筐的咸鸭蛋就知道这里的人气有多火爆。

这里的包子有四种口味:鲜肉、粉丝、豆腐和韭菜,都是1元钱一个。老汪告诉我们,顾客来买包子,10个算少的,一般都是几十个上百个地买。一次打包上千个的也经常有,最高纪录是买了2700个。

每天晚上汪老板不断念叨的有三句话,第一句是“不要浪费啊,不够可以再买”,第二句是“吃包子一定要配我们的辣酱,味道会更好”,第三句是“一定要吃热包子”,说完还会随手送你几个热包子尝尝。

龙滋味 西湖文化广场

龙滋味,也是杭州城夜包子做得超火爆的小店之一。

这家店最早开在文二街和马腾路交叉口,每天下午3点开始营业,到凌晨2点关门。生意好的时候,一到晚上,路边连个车位都找不到,一问,都是赶过来吃包子的。

如今,龙滋味把店搬到了西湖文化广场,因为条件限制只营业到晚上9点。龙滋味的老板吴魏,老家在龙游,他告诉记者,开个包子店纯粹因为自己好这一口。这两天,吴魏还在找新的店面,“刚刚在尚城利星又找了一间,已经做好了各种准备,一周后就能开业。这家店可以营业到凌晨2点。”

店里的师傅是吴魏专门从老家请来的,在当地十分有名,四代人祖传做包子。“我们揉的是老面,馅儿是土猪肉馅儿,有时候包得慢,赶不上卖,七八分钟蒸好一笼包子30几个,瞬间就没了。一天算下来,能卖2000多个。”

龙滋味的包子个头比“新丰”的喉口包略大一点。刚出炉的包子香气诱人,一个个开着小口,吃前顺着包口淋一小勺衢州辣油,趁热一口咬下,肉汁刚刚好,微微的辣给人一丝暖意。如果按照杭州人的吃法,从开口灌入一点点醋,味道会更好。

如果你也知道哪里有好吃的“夜包子”,欢迎扫描版面上的二维码,登录小时新闻App给我们报料。

