

杭州有小店最近每天能卖1000个

今年除了传统豆沙粽、大肉粽,还有火辣鸭脖粽、香辣小龙虾粽

可甜可咸可辣 杭州的粽子们可“卷”了

本报记者 王柯宇

时令总是和食物密不可分,而端午的味道独属于粽子。鲜肉、豆沙、蛋黄……可咸可甜的粽子,不仅是日常美食,也是街头巷尾的烟火气。今年端午节即将到来,杭州各家粽子店又开始忙起来了。



只要十多秒,一个粽子就包好了。

卖粽子的小店里,有人一口气下单了900个

昨天上午,记者来到位于皮市巷143-1号的“情有独粽十三点粽子店”。这家店店面不大,30平方米左右,店铺内,正煮着粽子的高压锅不停往外冒着蒸汽,整个小店也因此弥漫着粽子香。

门口的桌子上立着招牌,上面写着“精品细沙粽7元/个”和“精品大肉粽9元/个”。旁边还放着六袋已经打包好的粽子。

“我们店只卖细沙和大肉粽这两种口味,最近每天都能卖出千把个。”店主周阿姨说,这家店已经在皮市巷开了十多年了,每年端午节前半个月店里最忙。

店里帮忙的伙计正对着一盆糯米包着粽子,“现在包的是细沙粽。”

粽叶,一块豆沙,加一些糯米裹上绳子,前

后只要十多秒,一个粽子就从手中“诞生”。

“我们家的粽子用料很足,料只会多不会少。”周阿姨说,店名也是精心策划的,“寓意是十二分的满意加一点惊喜,刚好是十三点,希望顾客吃到我们家粽子后觉得味道蛮好。”

“老板娘,我要20个肉粽,10个细沙粽。”家住附近的何女士一口气要了30个粽子。

“我是她家的老客了,她们家的粽子用料扎实,味道也好,每年都会买一些自己吃,也会送朋友品尝。”何女士说。

虽然店铺不显眼,不过凭着手艺,“情有独粽十三点粽子”已经积累了一批“忠实粉丝”。

“这几天有个老客户一个人就下单了900多个粽子。”周阿姨说,她家店的粽子可以现场买,也可以通过微信下单。

早7点到晚9点都在店里包粽子,过几天还要加班

潮王路上的阿胖粽子店也是网红店。

店门口的手推车上放着包装好的十个粽子礼盒。招牌上挂着不同口味的粽子和价格,记者数了数,有秘制酱排骨、板栗肉粽、红豆肉粽等16个口味,价格一个在4元到16元不等。

“一个礼盒里有12只粽子,都是顾客今天下单的。”店主刘阿姨说,阿胖粽在杭州有十多家门店,这家店已经开了十三年。

这几天店里忙到起飞。

中午时分,刘阿姨的老伴朱师傅没有休息,正在包招牌鲜肉粽。糯米经过提前浸泡,颜色更深一些,“用酱油提前浸泡半小时左右,这样会更入味。我们家粽子的原材料都

是自己准备的,个头也比市面上更大一些。”朱师傅告诉记者,一盆40多斤的糯米,可以包200来个粽子:“一天我们要用掉两百斤左右的糯米。”

朱师傅娴熟地拿起粽叶,塞入糯米、鲜肉,二十多秒后,一个鲜肉粽就包好了。

“这几天是真的忙,每天早上7点到晚上9点,14个小时我都在店里包粽子。过几天订单会更多,还要加班。”朱师傅夫妻二人一天要包千把个粽子。

提起自家招牌,刘阿姨蛮骄傲:“最受欢迎的是招牌细沙粽和招牌鲜肉粽,都是8元一个,吃过的都说味道很好。”

12元一只的小龙虾粽,3小时就卖了100只

粽子小店“精耕细作”,“老字号”粽子情况如何?

武林路的五芳斋门店人气也不错。

专门放各类粽子礼盒的区域内花样不少,价格在70多元到500多元不等。

其中一个名为“劲辣礼礼品粽”的礼盒里,包含香辣芋儿鸡肉粽、爽辣剁椒猪肉粽和火辣鸭脖粽三种口味,不再局限于甜或者咸。

品牌新上市的粽子也融合了更多口味。“五芳斋今年推出了一款五芳八肴礼盒,包含了八个口味,分别对应中国八大菜系的知名菜肴。

比如有浓郁佛跳墙粽、红烧大肠粽、浓汁东坡肉粽等。”店内工作人员说,礼盒区的粽子都是真空包装,一般单位来采购的比较多。如果想吃个新鲜,店里也有现点现卖的。

豆沙、蛋黄猪肉、大肉……现点现卖的粽子大多都是常规口味,12元一只的“香辣小龙虾粽”在价目表上很“吸睛”。

工作人员说,这是今年推出的时令粽:“小龙虾是带壳的,香辣口味比较适合年轻人。”

这个创新口味的小龙虾粽受欢迎吗?工作人员给出了肯定的答复:“推出也就几天时间,有一天3小时就卖了100只。”

娃娃菜的味道有点甜 首批兰州高原夏菜到货

经过一天一夜的运输,5月21日,满载着娃娃菜、红苕笋的大货车驶入杭州蔬菜批发交易市场。这些菜来自距杭州2000公里外的甘肃兰州菜农徐成有,这是他今年发往浙江杭州的第一车高原夏菜。

每年5月-10月浙江气候炎热,台风和暴雨等灾害性天气较频繁,蔬菜生产受到抑制。而此时,兰州夏菜以种类多、质量上乘、病虫害少等优势,弥补了南方市场的需求,对全年蔬菜供应均衡起到了调剂作用。

5月兰州,黄土高原夜间气温4~5℃,白天气温22~23℃,昼夜温差近20℃,阳光充沛且干燥寡雨,有利于蔬菜养分的积累。这时候的“塞上江南”黄土高原,一片繁忙,蔬菜的田间采收、车间包装、冷库预冷、装货发车……如行云流水般运转着。

徐成有的蔬菜基地,种有松花菜、西兰花、娃娃菜、包心菜、西芹、甘蓝等。杭州人在菜场里经常买到的“华

宇”娃娃菜,正是他家的品牌菜。“这两天送杭州的是大帮菜,6月1日,露地娃娃菜上市了,那个味道会更好。”徐成有说。

“娃娃菜,颜色越黄的越嫩甜,挑这种菜,不要挑两头都大的,要挑子弹头造型,品质更好。”这是徐成有分享给杭城马大嫂的买菜经。

徐成有在兰州老家种菜已10年,之前,他跟着舅舅在杭州卖

了20年蔬菜。

他清楚记得,兰州夏菜是1997年开始在杭州零星销售的:“刚开始品种很单一,只有包心菜和白花菜,白花菜后来被松花菜替代。”

如今的兰州高原夏菜,已经成为夏季长三角地区的主打蔬菜。兰州娃娃菜、包心菜,也成了夏季杭城马大嫂菜篮子的“硬通货”。

在杭蔬市场,从最初的零星几人的经销商发展至今,年单体交易规模几千万元的经销商就有20多人。

这两天,徐成有的基地每天有四车货分别发往杭州、宁波、上海、南京四个城市的蔬菜批发市场,日出货量120吨,不过这还只是今年夏天的“前菜”。

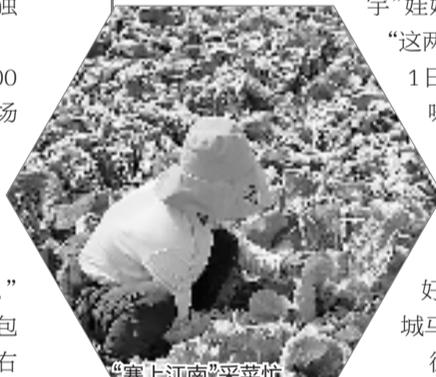
进入6月,兰州露地蔬菜集中上市,头茬露地菜的品质是全年最佳的,地里每天会有12车菜发往长三角、珠三角的12个主要城市,日供蔬菜超过500吨。

往年,徐成有的兰州夏菜市场基本供不应求,今年疫情对餐饮业、旅游业的影响比较大,目前来看,蔬菜销售没往年乐观,略微有些供大于求,价格也比往年同期低了不少。

“像今天,杭州市场大娃娃菜的批发价是1.7~1.8元/斤,往年同期是2~2.1元/斤,论包卖的小娃娃菜批发价是5元/包,基本与去年持平。”徐成有说。

不过,规模种菜的成本可控,加上杭州蔬菜价格多年来一直比较稳定,这些年,徐成有在杭州卖菜,从来没亏过钱,包括最近三年的疫情期间:“每年整7个月的销售期内,兰州夏菜销售量占据市场客菜的半壁江山,是杭州蔬菜市场上名副其实的‘拳头货品’。”

本报记者 施雯 通讯员 姜艳惠



“塞上江南”采菜忙