



蔡嘉的拿破仑

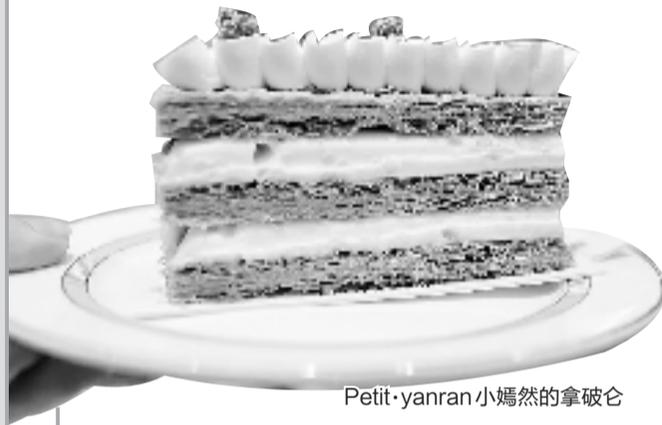
高启强同款猪脚面出圈、梁朝伟的拿破仑热卖 看完《满江红》打卡葱包烩

今年的春节档影视剧 带货能力杠杠的

本报记者 潘骏
陈颖静 黄葆青 文/摄

电视剧《狂飙》，电影《无名》和《满江红》这三部春节档的影视剧最近大受观众热捧，也有着超强的带货能力。有人特别馋梁朝伟买的拿破仑；有人看完《满江红》后特意找地方打卡去吃葱包烩；还有人看了《狂飙》，点外卖就想来一份高启强经常吃的猪脚面。

这些被带火的美食在杭州哪里可以吃到呢？杭州吃货的记者经过一番打探，为大家都找到了。



Petit·yanran小嫣然的拿破仑

舌尖上的《狂飙》 猪脚面火出圈

《狂飙》火了。不少网友觉得它不仅好看，还很好吃！猪脚面、肠粉、广式早茶、牛河……无不让人馋得抓耳挠腮。

“小时候点一碗猪脚面，妹妹吃猪脚，弟弟吃面，我喝汤”。剧中高启强吃的一碗猪脚面，贯穿始终，每次吃面必点，重复讲“猪脚面的故事”。

可在《狂飙》故事发生的地方，却很难找到一碗“猪脚面”。《狂飙》是在广东江门拍摄，当地更多的是叫猪手面。当地老人会告诉你，猪手和猪脚是两样东西，猪手是猪前蹄，而猪脚则是猪后蹄。

张颂文曾经仔细讲解了猪脚面的做法。简单点说，就是卤好的猪手加到汤面里，面是当地最有

个人吃完一整块或许会感觉到腻。

作为海派文化的特色，上海也有不少经典的西点屋，其中有着超80年历史的上海哈尔滨食品厂，其西式点心差不多占了半壁江山。

在上海的老牌点心店里，拿破仑基本都是四四方方的造型，糖粉厚重，几十年没有变过。记者吃第一口的感觉就是非常甜，层层的酥皮也足够脆。

杭州的一众新中式甜品店也在做拿破仑，价格实惠，大多数都是称斤卖。做出的效果能颠覆人们的想象，没有层层的酥皮和水果，取而代之的是加厚版戚风蛋糕，散发着浓郁的中式风儿，姑且称它们为“中式拿破仑”吧。

《满江红》后劲太大 大伙儿都在找葱包烩

随着电影《满江红》的热映，岳飞、秦桧等历史人物再度引发大众的关注，也唤起了许多人对岳飞的思念和对秦桧的痛恨。

早在800多年前，杭州的百姓们就已经把对秦桧的痛恨做成了一道小吃——葱包烩。很多人看完电影后，特意找地方打卡去吃。

吴阿姨葱包烩在中山南路397号，因为门面太小，平时路过时很容易错过。最近，来吃葱包烩的人太多，远远地就能发现好多人在排队。

葱包烩制作简单，用春卷皮裹着油条在炉子上边压边烤，压扁烤脆以后，根据客人口味刷上甜酱或者咸酱，一份葱包烩就算做好了。必须趁热赶紧吃，不然没了脆脆的口感就不好吃了。

记者发现，来买葱包烩的很多人都是特地来吃的外地游客，上海的、嘉兴的、江西的……有些来杭州旅游的小姐姐，刚下飞机拖着行李箱就来吃打卡了。

吴阿姨一边忙一边对记者说：“最近看了电影来吃的人特别多。”一位南京来的妈妈带着6岁的儿子在排队，一边排队还一边和儿子讲岳飞和秦桧的故事。

吴阿姨的葱包烩里面会加素烧鹅，被打卡的年轻人称作网红款。虽然和最传统的做法不一样，但是仍然很受欢迎。

如果想吃传统葱包烩，可以到附近的大马弄56号。侯大姐家的葱包烩铺开在大马弄菜市场里，一看就很有烟火气，门口也排着长长的队伍。

铺子里正在干活的陈大哥告诉记者：“不知道为啥，今年的生意特别好，从来没有这么忙过，下午两三点就卖光收摊了。”

在陈大哥夫妇印象里，他们的铺子开了十七八年，从来没见过游客这么多的春节。“往年哪有这么热闹，估计还要再忙个十几天吧。”



港禾竹升面的猪脚面



夫马弄的侯大姐葱包烩

特色的竹升面。

然而，想在杭州吃到正宗的猪脚面却很难。记者经过打听，找到了在杭州天目里的“港禾竹升面”的老板宝哥。他告诉记者，自己过年放假一直在追《狂飙》，猪脚面也是受到了这部剧的启发。

“港禾竹升面”平时专做广式云吞面，现包云吞加上爽滑的竹升面，客人都很喜欢。开业前几天，宝哥进了几只新鲜猪脚，在店里琢磨着做猪脚面。没想到，做出来的效果非常不错。

1月31日，宝哥的店开张前一晚，他在朋友圈发了几张猪脚面的照片，并配文“启强同款”，每日限量20份。不少老顾客就在下面回复，“先预留一下，明天来吃”。

结果店一开张，特地赶来吃猪脚面的客人就坐满了。随着大家口口相传，猪脚面越卖越好。每天20份，午饭时间就能卖完。

宝哥的猪脚面用的是筋道的全蛋面，只用些生菜来点缀，没有过多香料衬托，很纯粹的味道。面里有一整只猪脚，焖得很“淋软”（广东话），皮酥肉韧，满满的胶原蛋白，没有肥腻感，只有入口即化的美妙惊喜，口感非常软滑。

《无名》同款拿破仑 不预约都吃不上

作为今年春节档后劲最大的电影之一，《无名》不仅凭借巧妙的悬念让看过的观众念念不忘，片中的诸多美食更是让人垂涎三尺。

特别是梁朝伟用来传递情报的那盒拿破仑，成了很多人下午茶的必点甜品。

拿破仑也叫法式千层酥，吃起来香甜酥脆，是

很多吃货心目中解压又治愈的美味甜品。正宗拿破仑糕体一般是长方形，由三层酥皮加两层内馅组成，做起来非常有难度。

导演程耳曾在采访中透露，剧组光是买拿破仑就花费了一万多元。由于拿破仑太好吃，还没开拍，王一博和王传君就把拿破仑“干”完了。

影片中的同款拿破仑很好辨认，资深吃货一看就知道，来自蔡嘉，毕竟蔡嘉曾被誉为上海的“拿破仑女王”。

自2016年蔡嘉在杭州开店以来，一直有着很高人气。蔡嘉杭州万象城店的负责人告诉记者，电影《无名》上映以后，拿破仑需求量远远超出预期。《无名》上映的时候，店里还做过凭票根购买拿破仑免费得美式咖啡的活动。

记者品尝了一块电影中的同款拿破仑。酥皮入口层次分明，并散发着焦糖香，湿润的奶油，吃起毫无甜腻的感觉。

店员告诉记者，门店每天备货的拿破仑不会很多，如果想吃，最好提前一天在蔡嘉的小程序上预订，以免跑空。

除了蔡嘉之外，记者也搜罗了几家在杭州可以吃到的拿破仑，各有千秋。

作为大众点评拿破仑榜单第一，在“网红”这个词还没风靡的时候，“Petit·yanran小嫣然·法式甜品”完美担起了“杭州网红甜品”的赞誉。有段时间每天开门两小时，所有蛋糕就会销售一空。

拿破仑每天12点开始售卖，其中一款开心果味的拿破仑销量非常好，每天15点之后大概率会售罄，想买最好还是提前预约。

原味的拿破仑记者吃了一块，酥皮脆，但是中间的奶油吃起来过于厚重，应该加了卡仕达酱，一