

他们不是来进货,而是来尝鲜的

这个假期,“国际乌”被食客们挤爆

本报记者 金檬 蒋守洋

义乌又火了,这次不是因为小商品,而是美食。这座充满了传奇色彩的城市,因贸易搭起了全球美食扎营的集中地。

这个“五一”,从四方赶来的人们纷纷选择用美食的方式打开义乌,“国际乌”被食客们挤爆。



中东风味餐厅门口等位的顾客

赶来义乌打卡的游客: 等位320桌、排队5个多小时

“傍晚5点取的号,前面还有320桌。”5月2日,小郑趁着假期和朋友从衢州自驾专程来打卡美食,义乌餐厅的排队盛况让她大吃一惊。

“热门餐厅都是排队1小时打底,根本没想到会这么夸张。”小郑说,当天下午4点半她取了两家土耳其餐厅的号,一家排了一个小时左右,另一家则提示“前面还有320桌”。

排队时,小郑听说有人是中午11点

半来的,一直到下午5点才吃上。

苏州的向先生也是特意冲着义乌的外国美食而来,他打卡了一家土耳其餐厅和一家印度餐厅。

“听说义乌外商多,这里的中东菜和印度菜比较正宗,能吃到很少见的小众菜系。”向先生说。

品尝美食之后,不少游客还到小商品市场淘淘货。原本以批发为主的义乌国际商贸城,挤满了来自全国各地的游客。

开了22年的中东餐厅老板: 今年“五一”生意最火

“我们餐厅安排了五六个人剥虾,都剥不过来。”义乌最热门的中东风味餐厅之一贝迪餐厅,老板穆罕奈德是约旦人,他说,假日期间的顾客是平时的10倍多。

“从早上9点半到晚上11点客人一直在排队,有时候要等五个小时。”穆罕奈德告诉记者,他的餐厅开了22年,今年“五一”生意最好。

打开贝迪餐厅的线上点菜平台,记者看到,热销第一的土耳其米饭布丁月售9100份,第二名的辣扁豆汤也有9046份。



印度街头小吃——玛莎拉脆水球

穆罕奈德介绍,他的餐厅有来自埃及、土耳其、黎巴嫩、约旦等国家的厨师,几乎覆盖了所有中东菜系,最受中国游客欢迎的菜有馅饼、羊腿米饭、柠檬虾等。

在义乌安了家的穆罕奈德看来,这些年来义乌做生意的外商越来越多,义乌的餐厅也越开越多,异域风味的美食吸引游客纷纷来打卡。

相距1公里的城北路上,聚集了更多印度餐厅。

“每天都是爆满的,尤其是中午,能排到100多人。”妮萨迦餐厅老板许曼兰说,80%的游客都是首次来尝鲜,他们有从北京、南京、苏州等地赶来,“他们喜欢打卡社交平台上推荐的热门餐厅。”

来餐厅的游客几乎都会点一份印度街头小吃——玛莎拉脆水球。“中间这碗绿色的酱汁由薄荷、香菜、生姜、青椒等调制。”许曼兰说。

“从早上9点开门一直到凌晨2点一直有人排队。”雷锋果汁的老板雷锋是个埃及小伙,他在义乌共有6家门店,假日期间每天卖出饮料超1000杯。

8年前,雷锋跟着在义乌做外贸生意的舅舅来到义乌,开了第一家店。如今雷锋说着一口流利的义乌话,他计划明年到杭州市中心开一家新店。

立夏饼三元一筒 音乐节的潮人也来下单 “饼二代”李婷用短视频卖饼

本报讯 枇杷正黄的立夏时节,杭州临平街头随处可见的立夏饼,这是本地时令必吃的糕点。

5个小饼一筒的立夏饼,塘栖法根食品厂做了20多年,依然坚持只卖3块钱的老价格。“饼二代”李婷接手后,正在将这些手工制作的传统糕点卖出新花样。

一口一个小饼 老底子的外婆巧手所做

杭州临平的塘栖法根食品厂,23年前从一个家庭糕饼小作坊开始创业。

节气限定的立夏饼,规格比厂里所有饼都要小,一口一个特别迷你,纯手工制作。每年,厂里火力全开只生产一个月时间。

为什么饼这么小呢?在老底子杭州临平大运河畔,每到立夏这天,家长就要带着孩子去外婆家过夜。这些小饼,就是外婆做给外孙外孙女吃的,因为小孩嘴巴小,立夏饼就沿袭了小小的个头。

饼虽小,但心意十足,立夏饼有三种传统口味,分别是百果五仁、赤豆沙、椒盐黑

麻。其中,椒盐最受欢迎。

今年的生意比去年更好一些。前几天,拱墅区办音乐节,就下单了几千筒。

做糕饼的手艺是李婷的爷爷传给爸爸李法根的。李爷爷是良渚一带有名的糕饼师傅,1978年,供销社要在塘栖筹建塘南食品厂,聘请李爷爷当技术总监。当年,15岁的李爸爸也跟着来塘栖厂里当学徒,后来一路做到塘南食品厂厂长。

2001年国企改革,塘南食品厂成为历史记忆。当年,李婷父母在老厂旁租了间80平方米的店铺,自立门户做起糕饼生意。李婷父母后来研发出几十种新品,在店里现做现卖。每天早晨6点多,就有大妈乘432路公交车到塘栖店门口排队买糕饼,队伍一直要排到下午2点才会散去。

水上巴士开通后,大妈们也会坐船来塘栖买糕饼。

当家的“饼二代” 开始用互联网短视频卖货

2013年,在宁波上大学三年级的李婷受同学开网店卖服装的启发,开了网店,销售起自家的糕饼。

2016年,李婷从老爸李法根的手中接管了食品厂,担任总经理,成了“饼二代”。同年,法根家开了天猫店,有一年的业绩做到了800万元。

2019年,李婷又开始在短视频平台销售自家糕饼。

李家的家庭作坊经营了10年,后来因为房屋征迁,搬迁到塘栖村2000平方米的厂房里。2022年,搬入现在的自建新厂。

这家花园式的新工厂是李婷设计的,二楼还设立了糕饼博物馆,平时经常开展亲子研学和文化沙龙活动。

因为投资建厂,做了20多年糕饼生意的老李家第一次贷款。出任总经理的李婷还在继续在思考,如何用优质的短视频内容,去赢得更多客户和口碑。

本报记者 施雯 通讯员 周浏虔