

编者按

生活不会打败浪漫的人,等桂的时间里充满香味。

抬头望月,可悟“但愿人长久,千里共婵娟”的夙愿,细细品尝,可知“小饼如嚼月,中有酥和馅”的滋味,沉浸其中,方懂“万里无云镜九州,最团圆夜是中秋”的美好。

玉兔妆 嫦娥妆 桂花妆

“中秋限定”火了汉服小店

拗造型 等桂香 品乡愁

满觉陇静待花开客来

本报记者 陈颖 金檬 文/摄

台风过境,杭州的天气转晴,中秋节当天早上8点,西湖边的木南汉服妆造店准点开门。在下满觉陇,经营民宿和咖啡店的橙子推开大门,等待着游客的到来。

空气中还嗅不到桂花的香甜气味。今年杭州高温连续不断,影响了桂花的开花进程,原本9月初就会盛放的桂花如今还没有开花的迹象。

和很多小店店主一样,他们的中秋依旧要守店,给来杭州的游客和市民提供美好的感受。

摄影师不够用
店主夫妇自己上

今年中秋三天假期,两天赶上了台风天,汉服小店的生意还好吗?“说出来你可能不信,风雨最大的9月16日,我们店里还是接到了十几单来做妆发的单子,还有单来租衣服的,我们都算进去。”木南说,来做汉服妆造的顾客基本都去了西湖边的浴鹄湾连廊,在那里集中拍摄汉服照,“最后摄影师都不够用,我们夫妻自己‘顶’上去了。”

木南是最近两年进入汉服行业的。2023年,她在德寿宫附近居民区里开了汉服小店,店面狭窄得只能摆下两张化妆台,生意却热辣滚烫:“我每天从早梳到晚,老公也会给我搭把手,可还是忙不过来。”

去年年底,他们在南山路上开了第二家汉服妆造店,德寿宫附近的首店也搬到现在柳莺东苑小区楼下店铺,店里能摆下的化妆台变成了四张。

中秋这几天,老公在南山路上新店,她则主要负责老店。店里准备了几套中秋限定的汉服妆造。“有玉兔妆、嫦娥妆、桂花妆,都是特别设计的。”中秋限定妆造往往比常规的汉服造型要复杂,也更费时间。比如玉兔妆,即便两个汉服妆造师一起上阵,也需要花费1个多小时。

不过,木南坚持不涨价,甚至还比原来降了一些。“卷服务、卷质量、卷价格,我们制作的簪花,都是一朵一朵单独插上去的,这样会显得更加灵动。”

夫妻俩用汗水在杭州扎下了根。木南也成了杭州最知道在哪里拍汉服照好看的人之一。

“晚上来店里预约夜拍西湖的,基本都是去长桥,以亮灯雷峰塔为背景夜拍。”她也见过凌晨的西湖,“凌晨是为了拍摄西湖的蓝调,那时西湖天空和水面同样蓝,作为背景拍汉服特别美。”



今年大家都喜欢在西湖拍摄清冷感照片,云栖竹径就是热门拍摄地之一。”



盼望庭院里的桂花早点开



汉服妆造店里的顾客络绎不绝

周爱华制作的东河肉饼
受访者供图满觉陇小店等待桂花开
花墙增加松弛感氛围

“去年这个时候,满觉陇的桂花已经开了,今年还没冒尖呢。”橙子指了指院子里的桂花树说,加之台风影响,整个满觉陇的生意都淡了不少。

这些天,橙子不时地接到顾客的咨询电话,有的特意来问“桂花开了没呀?”橙子只能回复他们,还要再等一等。

“今年中秋期间,为了吸引更多客流,我们适当降低了民宿房间的均价。”他算了算,民宿一共有10间房间,中秋假期第一天(9月15日)住了7间,第二天住了5间,第三天更少一些:“去年均价比今年高,整个9月的人住率还达到80%。住店的游客来自江苏、上海等地,很多都是奔着赏桂来的。”

老家在诸暨的橙子,这个中秋节又是在民宿里度过的。“给客人准备了法喜寺素月饼,我就和店里的小伙伴们一起吃个饭吧。”他淡淡地说。“桂花只是迟一些开,不会过多影响整体生意。”

橙子经营民宿和咖啡店,属于“半路出家”。他在服装行业干了十几年后,转行做了几年电商直播,后来才接手了如今这家店。

开起了“梦想”的店,却远没有想象般轻松。橙子最近计划着对部分房间重新设计和装修,作为85后店主,他知道要懂得年轻人的喜好,也尝试把流量思维运用到小店的运营中。

赶在今年桂花盛开前,橙子已经规划好,要给店里增添一些出片的装饰——在店外做一片花墙。“现在的人都喜欢松弛感,今年我们还准备增加一些外摆的露营桌椅,天气凉快了,一边在室外赏桂,一边喝咖啡,体验感更好。”

橙子相信,今年等桂花开了,生意也会好起来。

义乌东河肉饼寄托乡愁
最远“飞”到新疆

除了桂花、月饼,对于浙江义乌人来说,过中秋节还有一种必不可少的“团圆饼”——东河肉饼。

在义乌,薄如宣纸、色如琥珀、油而不腻、色泽光亮的东河肉饼是老少咸宜的。周爱华店里,来买饼的既有七八十岁的老年人,也不乏二三十岁的年轻人。每天现烤的东河肉饼中,有一部分还要“飞”往全国各地,最远的是新疆。

周爱华跟着婆婆学会做东河肉饼,如今经营这家东河肉饼店已有20年,现在她还是东河肉饼技艺非遗传承人。

9月16日凌晨2点50分,这位小店店主打开店门。她看了看前一个晚上揉好的面团有没有醒好,又将新鲜的肉剁碎成肉馅,和着已经洗净控水的葱,揉进面团里。很快,第一锅肉饼就被送上了煎烤台。周爱华说:“因为肉饼是圆的,象征着团团圆圆,所以也叫‘团圆饼’。”

农历八月初八以来,周爱华和店里其他7名店员都是提前一个多小时就开门营业,每天要卖2800个左右,最多的一天能卖出三四千个。

“揉面的力度,醒面的时间,食材的新鲜,馅料的调配,每一步都很重要,烤饼还要掌握好火候,两面要烤得金黄,但也不能太干,一个细节可能就会影响肉饼的味道。”她说,每个饼的直径都在28厘米左右,馅料要均匀平铺,一口咬下去如果吃不到馅就不好吃了。

昨天下午4点,周爱华营业结束,提前关门,回去和家人一起团圆过节。他们的餐桌上也必须有一道团团圆圆的东河肉饼。