



8.5元有一两肉的羊肉面

还是8.5元一碗,依旧“肉比面多” 开业一月已有不少回头客 网红面馆开到了 西湖景区公厕楼上

本报记者 黄葆青 文/摄

还记得因为“肉比面多”上热搜的丽水爷爷面馆吗?71岁的徐朝宗爷爷,今年在丽水前垟双坦村山上开了一家“徐上洪私房羊肉面”。原汤面8.5元含1两肉,牛肉面、羊肉面28元含4两肉,豪华版的牛羊双拼面38元含半斤肉。在面条和汤不浪费的前提下,消费者还可以免费续汤续面。因为货真价实,火遍全网。

今年6月,这家面馆开到了杭州余杭吴山前村的一个厂子里,生意依然火爆,很多人开车几十公里,就为了吃上这一碗面。

最近,这家面馆开进杭州西湖景区,位于“兰心公厕”楼上。

寸土寸金的核心景区、公厕楼上开面馆?这么“重口味”会有人去吃吗?带着疑问,钱报记者忍不住又去探了一次店。



扫码看此前报道



正在煮的大锅牛羊肉



面馆内部环境

网红面馆开到西湖景区 一两肉的羊肉面还是每碗8.5元

9月18日,记者根据导航来到了平湖秋月景区边上的“兰心公厕”。虽然是公厕,但远看像一座宋韵园林,伫立孤山公园的绿地上。如果不看公厕标牌,有外地游客甚至以为这里是孤山的一个景点。

开在兰心公厕上的“徐上洪私房羊肉面”,也摇身一变成了环境优美的“文艺范”面馆。面馆内部是咖啡馆的装修,还有几个可办公的位置,消费者除了吃面还能喝咖啡。面馆外面还有室外景观露台,可以看到孤山的荷花,有的角度还可以看到保俶塔或者锦带桥。

记者走进“徐上洪私房羊肉面”,点了一两肉的原汤面(8.5元),吃完之后拍照发到一个吃货群。有群友对肉量发表评论:“不会因为你脸上自带美食记者气质,特地多给了肉吧?”记者立刻又拍了一张照片发到群里:这家面馆每份面配的肉都会称重,

精确到克,只多不少。

这家店的老板姓余,是徐朝宗爷爷的合伙人。因为看好平湖秋月景点的巨大客流量,他决定把店开到这里。他告诉记者,很多吃面的客人都是先夸楼下的公厕,再夸他的面。“想不到杭州的公厕这么高级,更想不到在西湖景区还能吃到这么实惠的面。”

到中午11点半的时候,店里的客人越来越多。老余说,这家店已经开了一个多月,现在有了很多回头客。

采访时,记者遇到了家住杭州城站的赵大爷。他今年70岁,经常约住附近的同事老崔一起吃面。赵大爷说,他们以前常来吃楼外楼早上10元钱一碗的片儿川,这是楼外楼给晨练人的福利,每天限时供应,卖到八点半就结束了。“现在这家面馆,坐1314路公交车就能到,很方便,而且比楼外楼还便宜,不但肉多,还全天都能吃到。”

面馆生意火爆但利润依旧薄 老板说“十一”肯定更忙

上周日(9月22日),记者再次来到面馆,发现整个面馆被食客们坐得满满当当,连户外的露台上也坐满了吃面的客人。

阿里是杭州一家古玩店的老板,也是一位视频号博主,他今天特地来拍探店视频,准备分享给粉丝。他告诉记者,8.5元一碗的羊肉面,在杭州打着灯笼都难找到同款,拍成视频肯定有人看。

周女士是新杭州人,家住在七堡,当天推着婴儿车带孩子来景区玩,在兰心公厕碰巧遇到了面馆的招牌。第一感觉是好奇面馆怎么开在厕所楼上,再看面那么实惠,就把孩子和婴儿车一起抬到了面馆的露台区。她点的是四两肉的面:“这肉量太实在了,胃口小的女生估计都吃不完。”

到12点半左右,老板老余告诉顾客们,羊肉已经卖完,排队的顾客只能吃牛肉面了,还在店门口贴出“今日已售完”的“免战牌”。等到下午两点时,牛肉也卖没了,老余

和店员只能花两个半小时重新再炖一锅牛羊肉,到下午4点半时,才恢复正常供应。

老余说,这家店才开一个多月,知道的人不多,平时一天大约能卖两百来碗面。“上周潮新闻和杭州吃货做了介绍后,周日(9月22日)店里就卖了350多碗,伙计们忙到飞起。”

平时工作日中午,店里只有老余一个人,周日因为来吃面的客人太多,店里需要四个工作人员帮忙。余老板说:“现在人工贵,我们的面利润特别薄,舍不得多添人手,但是国庆节肯定更忙。”

记者问起这家店的房租,老余表示如果没有大人流量支撑,肯定是要亏钱的。

“店开在景区,就是靠天吃饭。”老余说,面的品质和肉量肯定不会少,这里的客人来自五湖四海,虽然大家口味各异,但还是希望这碗面的味道能打动全国各地游客的胃。



面馆户外的露台