



【掌柜列传·阿兰】

阿兰，白傅路天天旺老板娘也。

昔日，食客论龙翔桥夜市，必曰：三盏酒，二分炙，通宵达旦，不亦快乎。当时明月尚在，十年江湖变迁。食客再议龙翔桥酒肆，则曰：旧日百十，今剩三五。此三五中，天天旺居其一。

阿兰，女中英杰。经营食肆廿七载，往往口出豪言，怒斥小二如“筷儿碗盏不晓得收收掉，一个个站来动打呆鼓儿，我是忙得脚都要拿起来的”者，或又如“就晓得搞手机，不晓得招呼生意啊，不想做就要来混日子”者。

客不避且喜，无他，酒菜俱香。信呼？阅此文即知也。

# 专业“骂人”二十七年 周迅每回到杭州，还是必吃她家的菜

白傅路，夹在长生路和学士路中间，这条长不过180米的弄堂里面，藏着不少有着传奇八卦的江湖小店。比如“天天旺”。

“天天旺”所在的龙翔桥一带，早在二十多年前就已经是老杭州最爱的夜宵部落。上世纪九十年代初，这里有个海鲜批发市场，又有上城区最大的龙翔桥农贸市场，会过日子的老杭州，买菜都要去龙翔桥，于是也诞生了杭州夜宵大排档的鼻祖——龙翔桥大排档。过夜生活的人，要么打完通宵麻将，要么从歌厅里出来，必须要到这里来喝两瓶啤酒才乐胃。最闹猛的时候，开出十四五家大排档，从傍晚6点喧闹到凌晨4点，每家少说有二十几张折叠桌，一直摆到马路中央。

随着城市改造，龙翔桥大排档基本上都拆掉了。天天旺是仅剩的几家老店，到现在还保持着夜宵传统。 记者 余夕雯 何晨 摄影 余夕雯

## 江湖传言一： 老板娘爱“骂”人，店里有了“骂二代”

除了主打的经典杭帮菜，“天天旺”老板娘阿兰会“骂人”也是很出名的，而且“骂”了整整27年，照样天天生意兴隆。

“筷儿碗盏不晓得收收掉，一个个站来动打呆鼓儿（杭州话，意为发呆），我是忙得脚都要拿起来的……”

走进店里的时候，老板娘正低头飞快地算账，但不抬眼就知道有客人进来了，继续语速飞快，“就晓得搞手机，不晓得招呼生意啊，不想做就要来混日子……”接着，一脸难受想哭的小鲜肉服务员，怯怯地向我递过来一本菜单。

当你刚刚翻开菜单，性急的老板娘老早站起来“指点江山”了，根据你的口味直接帮你点好。我偷瞄了一下这位霸气老板娘——齐刘海短发烫成微卷，耳朵上面是一副大小珍珠耳环，这两天天气凉了，她在脖子上系了一块豹纹小丝巾，打成漂亮的空姐结，黑色短裙裤搭配半截过膝筒袜。

“老板娘你很潮哎，皮肤保养得真好”。

“噢哟，潮啥西潮啦，老的嘞。”

尽管老板娘以“骂”出名，但店里面的二十来个帮工，大部分都做了十年以上，两个大厨更是死心塌地跟了她二十多年。52岁的白班大厨王春海一说到老板娘，大拇指都跷起来，“老板娘好的，每天很早就到店里来了，我们几个老员工的养老保险她二话不说自己掏钱交掉了”，老板娘有没有“骂”过你？“她就是刀子嘴豆腐心，总想店里好、大家好，不然哪个高兴成天来说你们啦。”

服务员老赵不但自己兢兢业业，还把老婆从老家安徽芜湖带来一起“挨骂”，两年前还接来了他18岁的外甥，对了，这个外甥就是刚刚进门时递给我菜单的那个小鲜肉，他现在是天天旺里的“骂”二代。

这么多年下来，其实大家都晓得阿兰的脾气。“我这个人心直口快，说过算过，不会往心里去的，”阿兰说。

## 江湖传言二： 老板娘是“双胞胎”姐妹，一个管白天一个管晚上

关于“天天旺”的老板娘，有个传闻。说她有一个“双胞胎”姐妹，一个管白天，一个管晚上。两姐妹长得很像，有人吃饭吃到一半，以为老板娘换了件衣服又走出来了。

我跟阿兰证实，这个传闻是假的。那个“双胞胎”阿姐，其实是她一个很要好的小妹妹，专门来店里帮忙的。不过这两年阿姐不大来了，因为身体不好，做餐饮的人，硬生生把自己吃出了“工伤”。



蚵蚶蒸肉饼



油豆腐烧五花肉

## 江湖传言三： 10年前，老板就已经开着奔驰送夜宵

很多人不知道，龙翔桥大排档兴起前的1988年，“天天旺”还是一家理发店。就在现在厨房的位置，叫“发型天地”，不过，老板娘一直都是同一个。那时候，阿兰看不惯员工动作慢，也要“骂”的，然后自己撸高袖子，就去给客人洗头了，“总是客人顶要紧”。1989年，阿兰跟老公阿恺就找准商机，决定转型做餐饮了。阿恺忍痛卖掉了自己喜欢的摩托车，又跟朋友借了点钱，把理发店边上一片店面也盘下来。

江湖传闻十年前，天天旺的老板阿恺就已经开着奔驰去给附近棋牌房送夜宵。我在店里坐了一下午，一直没见到老板阿恺，问老板娘阿兰，她笑笑，“他这个人，向来是这样的”。

30多年前的阿恺，就已经是位很拉风的少年了。当时的他穿喇叭裤，拎着一只“二喇叭”录音机，到朋友家里去跳交谊舞，认识了自己6岁的阿兰。知道阿兰当时在市公交公司上班，是8路车售票员，阿恺就天天去坐8路车，等阿兰下班。后来，两人结婚，一起去广州下海做服装生意，再回来杭州做美发、搞餐饮。阿兰说，这两年生意难做了，外卖生意更难做，不要说老板亲自去附近送外卖，就算是滨江的单子也会接的。

## 周迅每次来杭州都去天天旺 食客、明星、美食家的必点特色菜

上海的、椒江的、义乌的，最远还有定居国外回来的，一下飞机，在机场就给阿兰打电话，“老板娘，油豆腐烧肉准备好哦”，感觉是咬一口瘦一斤，吃一块变年轻。

70后杭州人于小姐是追随“天天旺”很多年的熟客，属于必须要听阿兰“骂”两句服务员才能吃得下饭的那一拨忠实老饕，于小姐说，“天天旺”有她们这代人的老杭州情结。“老板娘性格其实蛮好的，她那边的甲鱼、湖蟹品质都很好的，有时跟朋友聊天说要吃个甲鱼补一下，我就会想到她家”，天天旺里还有个特色菜叫番茄笋干梭子蟹煲，可以加豆腐，于小姐吃到后来自己都学会做了。“烧法是毛简单的，但就是老板娘这里吃起来味道好”。

还有些食客，忠诚度都超过了20年。有个在龙翔桥上班的小伙子经常来吃饭，后来找对象了，就带女朋友来吃，接着老婆生了孩子，

来吃饭的人就越来越多，“我说他从小伙子吃到变成老头儿，哈哈，真是跟家里吃饭一模一样的”。阿兰眯眼笑了起来。

不但普通食客，就连明星和美食家也对老板娘的家常菜欲罢不能。

“周迅每次来杭州，一定带几个朋友来天天旺吃饭，跟陈坤也来过的，她结婚的时候，还给了我两张邀请函，黄龙饭店（订婚仪式）现场我也去的”。不只周迅，纪录片《舌尖上的中国》总顾问、美食家沈宏非以及作家庄雅婷，都经常在微博上晒自己又在天天旺吃清炒螺蛳和西湖醋鱼了。

不过，说明星跟说普通客人，阿兰用的都是差不多的平静语气，一副无所谓的样子，“明星在楼上吃饭就吃饭，我不要上去看的”，接着说，“我手机里照片都有的，不过我跟有些店不一样，我是不太要跟明星拍合照挂在店里的，毛背嘞”。

回过头来说说说菜。“西湖醋鱼”是外地游客来店里必点的招牌菜之一，一般都是点一条杀一条，碰到旅游旺季，厨师干脆一次性杀好十条备着，也马上能卖光。杭州本地人最钟情的其中一个菜是油豆腐烧五花肉，油豆腐跟黄花菜、千张结摆在一起烧，别的地方不大会这样组合起来烧，油豆腐里汁水足，非常下饭。

天天旺的菜都来自万寿亭农贸市场，每天需要点什么菜，阿兰前一天晚上都要打电话一一报过去，第二天清早，有专人负责送菜上门。不同时令推荐当季菜，像板栗炒仔鸡、尖椒笋干炒酱鸭都是这两天新上来的菜，等到冬至前后，杭州人最喜欢的一道酱肉蒸春笋就要重新冲上热门菜单了。

### 最后附上周迅必点特色菜：

- 明夫干（鱿鱼干）子排煲
- 特色炆腰花
- 蚵蚶蒸肉饼
- 油豆腐烧五花肉
- 番茄笋干梭子蟹豆腐煲
- 清蒸钱塘江野生河鲩
- 叫花鸡
- 特色醉虾

地址：白傅路3号（华侨饭店后门）  
营业时间：上午10点至凌晨4点  
电话：87024893