



美食狗仔队回访吴山脚下

每家店都需要排队！排队！

为了广大吃货，我们万分纠结地说出一个小秘密

记者 余夕雯 钱卓君

两周前，快报美食狗仔队在皇城根儿，吴山脚下连吃三天，发出《拼了！快报记者在吴山脚下整整吃了三天，结论只有一个……》万字试吃报告（详见本报11月25日B01-B05版），引发杭城吃货界大震荡。这份试吃报告在快报官方微信的阅读量已经突破20万，四面八方的吃货大军拿着报纸或手机，严格遵守美食狗仔队给出的体验标准，空腹奔向南宋CBD，逐家开始扫荡各种烧饼油条豆浆卤鸭馄饨。

试吃报告见报当天（11月25日）中午，荣兴面馆的老板就在邻居微信群里发红包，激动啊，“生意太好，早上10点多面就卖光了”；永康干菜肉麦饼的老板王爱明，刚准备开门，看到自家摊位门口聚满了人，明显是冲着他来的，心里一慌：“什么情况？出什么事情了啊？”直到人群里有人亮出报纸，老板心领神会，义无反顾摊饼去了；每天固定要关门回去午休的卤鸭大姐阿胖，现在也没得睡午觉了，忙得眼皮皮都塌下来；还有原本就是网红店的游埠豆浆，这下更忙了，想要吃一副烧饼油条起码排15分钟以上，一群群打扮时髦的小姑娘，已经完全不顾形象了，要什么座位，手捧国标蓝边大碗，蹲在店门口的马路旁边大口喝完，才是真粉丝的正确打开方式。

朋友圈里，谁去皇城根儿排队吃东西，成了近期最值得炫耀的事情。美食狗仔队成员不断收到亲朋好友在线发来的各种求定位，求指南——“小劳馄饨具体在哪里啦？”“周萍粽子怎么卖光了？什么时候能再买到？？快去问！”“豆浆是咸浆好喝还是甜浆好喝，点两碗一个人喝不喝得光？”

掰手指算，这么多天过去了，想着皇城根儿人民该恢复平静日常了吧？美食狗仔队队长钱真多和本塘土著小鱼，决定再次杀回吴山脚下，打着荣（想）归（喝）故（豆）里（浆）的旗号，前去采访南宋CBD乡亲们这些天的心路历程，顺便帮大家实测一下，生意火了之后食物的品质有没有下降。



两个星期过去了

游埠豆浆店门口

。余夕雯

摄

小劳馄饨

中午12点是高峰 千万要错开

原先劳大姐只要刮一眼来客就能络报出来吃馄饨的街坊名字以及他们要的“老花头”，但现在一切都变了！

一拨又一拨吃货到店里来点馄饨，都是生面孔，“最强大脑”劳大姐的脑子明显不够用了，老老实实拿出一个小本子，客人要什么都拿笔记下来，“一个一个报，你们不要乱，我记不过来的！”劳大姐叫来了心灵手巧的小姐妹一起包，厨房里的大哥则叫来了自己阿姐和老婆帮忙收拾碗筷。

以前店里人少，街坊邻居吃好馄饨，都是自己把钱放进收钱的箱子，找钱也是自己拿。现在人多了，怕弄错，劳大姐改成了先收钱再吃，“现在滨江的，萧山的都知道我这个馄饨店了，拿了张报纸来吃的人很多很多的。”劳大姐现在每天早上5点就要起来包馄饨，馄饨数量比原来翻了一倍。

我们点了一碗香菇鲜肉馄饨，决定用胃说话，还是原来的好味道，“人家都是特地赶过来吃的，质量更是要管牢”。手拌肉馅、炒芝麻、做蛋丝，照旧是一样的步骤。只是原先劳大姐是慢悠悠，边包边谈天，现在语速和双手都切换到了快进模式。

想去吃馄饨，每天中午12点左右是个高峰，错开这段时间去，排队时间可以缩短。晚上去一般就不大吃得到了，一天限量供应，卖到下午三四点钟基本就卖光了。

杨记烧麦

仍然坚持下午2点多就关门

一天卖200笼的杨记烧麦，现在每天要多卖一两百笼。80后老板娘王涵一脸小委屈，“原来睡到三点多爬起来已经够早了，现在两点不到就要起来擀皮子，不然来不及。”

肉馅的比重还是跟以前一样扎实，老板娘上个星期每天多备了50笼，早上11点不到就卖光了。这个星期每天多备了100笼，再多没有了，不然是通宵达旦来擀皮子了。生意好了，但营业时间没有延长，因为老板娘还是要去接儿子的，读小学的儿子下午三点放学，所以这家店一早开门，开到两点多就关门了。帮大家打听了一下，每周一到周四9:30-10:30这段时间，相对人会少一点，怕排队的烧麦控可以去吃。

荣兴面馆

都要叫号了

这次回访，我们一心是想去荣兴面馆吃碗牛排面的，但刚走到门口就本能倒退两步，妈呀，这也太多了！负责跑堂的老板站在最里面，竟然已经开始叫号了。

门口站着两个中年男人，一边刷手机一边痴痴地等待，手里的号码牌显示是60号，距离被叫到还有30个……“4点钟忙起忙到格毛了，原来大排每天50块现在每天增加到200块中午就卖光，牛排、子排也天天卖光。”想要吃到招牌牛排面、大排面，必须赶早，中午12点前还能碰碰运气。

周萍粽子

托关系也买不到了

“儿子哎，你爸我是忙煞啦，你明年考军校考得起考不起？考不起还是回来帮我包粽子噢！”在上海当兵的儿子打来电话，周大哥腾不出手来接，把手机架在墙上，一边裹粽子，一边跟儿子聊天。

一路这么走过去，美食地图里提到的店，家家都是人满为患，唯有周萍粽子门口冷冷清清，走近一看，高压锅都没摆出来。周大哥站在一个大脸盆面前，飞快地裹粽子，老婆阿萍在里间洗刷锅子。一问，原来是生意太好，早上备好的一百多个粽子不到8点就已经全部卖光。周大哥除了包粽子，还要回报客人，时不时会有人走过来想买粽子，“买粽子啊？暂时没有了！”“什么时候有？”“那你要碰碰运气看了，要么晚上再来看看。”

供不应求，但周大哥还是每天只包400个。“生意再好也没办法，不比机器，我都是手工包，自己身体要紧，一天400个到顶了。”周大哥说，现在来订粽子的人很多，他包不过来，只接老客生意，新客暂时都不接了。很多人都托关系找人来买，抹不开面子，周大哥只能加快速度。“你们报纸登过了，我肉也切得比以前大一点！”

想买到周萍粽子，可以在两个时间段去看看，早上5点半到8点，或者晚上8点到11点，其他时间，肯定是要扑个空的。

游埠豆浆

有个秘密还是决定写出来

距离游埠豆浆店百米开外就可以看到一条蜿蜒的队伍，一个本塘大伯点起一支烟，晒着太阳，保持远观。这时候一个拖着行李箱的姑娘，拿着手机，对照着门牌，走到大伯面前，弱弱地问，“你好，想问一下，游埠豆浆是不是在这附近？”大伯嘴一撇，“呸，那面排队的。”我们观察了近一个小时，始终保持着一支20人左右的队伍。

放大招



要不要把这个大招放出来，其实我们心里是极度挣扎的。因为这个秘密说了以后，就意味着，连我们自己也喝不到一碗安静的豆浆了。最终，群众利益高于一切，我们还是决定写出来。就在大马弄56号，还有一家烧饼油条店，烧饼也是方方的，跟游埠的烧饼形状完全一致，同样也供应咸浆和甜浆，味道竟然也跟游埠是一模一样的！

店里面的老阿姨道出真相，“有啥稀奇，游埠的老板是我女婿，这个店是我儿子的”。一样的配方，一样的原料，唯一的区别是，这里目前没有人排队，属于大马弄居民人人心知肚明的“小秘密”。但是此文发出之后，预计我们将被画成图形，登上此地居民的“黑名单”。

一路回访做完后，我们心情复杂地看着这一切，人气旺当然好，但是对店家来说，这是一种甜蜜的折磨。每家店都比以前备了更足的料，牺牲了更多的休息时间，这种极度疲劳的状态，不知道最终会不会影响到产品质量。我们在小劳馄饨店吃馄饨的时候，一位大姐说的话非常发人深省。当时劳大姐在抱怨现在一天里连平峰时段都没有，人没有了休息的时间，大姐一边等着馄饨上桌，一边中气十足地说：“不来塞的！你一定要休息的！人，一定要有休息的时间，做事情才做得好。你一家店想十年、百年地开下去，质量一定要管牢，不好把自己弄得噤吃力的！”若想坚持工匠精神，则必须在很多地方做出取舍，大姐的这段话，真正是话糙理不糙。



一位大伯手拿着我们的《乐活周刊》在等位 余夕雯 摄