

“康桥烧鸡”回家记

这几日,不少康桥人、拱墅人,乃至杭州人都在“争相吃鸡”,这里说的不是玩游戏的“吃鸡”,而是真正餐桌上的“吃鸡”,那只有故事的烧鸡又回来啦!在杭州吃货界,流传着“南有吴山烤禽,北有康桥烧鸡”的说法。7月1日,康桥“李丽芬”烧鸡在运河邻里康桥农贸市场重新开张,这个烧鸡有多受欢迎呢?一天准备了200多只鸡都不够卖!

通讯员 汤美玲

今天你“抢鸡”了吗

“‘康桥烧鸡’没抢到,馋。”“宝藏烧鸡回归了,今天你抢到了吗?”“‘康桥烧鸡’又回来了!”这个好消息在不少老杭州人的朋友圈里炸开了锅——有感叹还是当年那个味道的,也有抱怨排队买不到的,“抢鸡”一时间成了热门话题。

什么鸡那么香?这个传说中的康桥“李丽芬”烧鸡新门店,就位于康桥路的运河邻里康桥农贸市场一楼。门店不大,“康桥烧鸡”四个字很显眼,店内主要销售烧鸡和一些卤味。

早上7点半,“掌勺人”王建华端出当天第一锅烧鸡,滋滋啦啦的油炸声还没消散,店门口的食客已经嚷嚷开了——“来了来了,我要一只烧鸡,这是我的号子!”排在前头的顾客争相付钱,排在队伍后头的顾客则不停地探头张望,生怕又抢了个空。

市场上的烧鸡店不少,这个众人争抢的“康桥烧鸡”,又有哪些特色呢?首先是在原料选取上。康桥烧鸡取用毛色靓丽、健康强壮、谷物喂养、重2.5斤至2.8斤的红毛鸡现杀现烧,加入砂仁、豆蔻等十多种中草药,经炖煮油炸而成。

其次是老底子的手艺。门店后厨里,王建华从凌晨4点就开始忙活了。“买了200多只鸡,先用我们秘制的配方腌制两个小时,然后在水里煮一个小时,放凉了之后,再下油锅炸。”王建华说,吃到一只康桥烧鸡,差不多需要等三四个小时。

到了早上9点半,烧鸡基本上已经卖完了,“下午再来,下午再来!”店员们招呼络绎不绝赶来的顾客。“看这个样子,下午还得再去进货。”王建



华说,很多都是邻里街坊赶过来买的,总不能让他们空手而归。

“康桥烧鸡”受热捧,也与情怀有关。“想念小时候烧鸡味道,每次考试考得不错,父母就会奖励一只烧鸡,那时候烧鸡味道真的很纯正。”康桥居民白女士说,以后在家门口就可以吃到“童年回忆”了。而对于老家在东北的刘先生来说,这是他第一次品尝:“外皮酥脆,肉质鲜嫩,偏重口,典型的北方烧鸡的风味,于吃惯清淡细腻白斩鸡的南方人来讲,确是另有一种新奇。”

康桥烧鸡曾是“金名片”

“要说康桥烧鸡的故事,我是最有发言权的。”周天培是土生土长的康桥人,曾任区农业局党委书记,当年康桥烧鸡的引进、配方、制作和销售等环节,周天培都全程参与,在当时被大家称为“鸡司令”。

周天培感叹,康桥烧鸡是康桥对外形象的一张金名片,也代表了康桥农副业的一段重要的历史。康桥本无烧鸡,上世纪80年代,改革开放伊始,康桥人凭借着敏锐的嗅觉开始养鸡,并一举成为杭州重要的养鸡基地。

那时候,农民养的鸡由供销社统一收购,不少人也靠养鸡赚了钱。

1979年,知青李丽芬从黑龙江返乡,回到了康桥供销社。四年后,康桥成立了烧鸡厂,起初由李丽芬负责杀鸡,丈夫王建华负责送鸡。只过了两年,康桥烧鸡凭借独到的味道,

俘获了杭州人的味蕾,也在杭州打开了市场,不仅烧鸡厂的效益好,康桥烧鸡还获得了浙江省的金鹰奖。

1992年,李丽芬和王建华夫妇俩承包了康桥烧鸡厂,2004年注册成立康桥“李丽芬”烧鸡厂。随后,康桥烧鸡走进杭城12家大超市,年销售额达400余万元。也正是这个时候,康桥烧鸡在杭州打响了品牌。

2011年,李丽芬作为康桥烧鸡厂法人代表,还被评为区文化遗产保护使者。

留住乡愁 寻“鸡”更是寻“机”

随着城市现代化的进程不断推进,杭州也迎来了大范围的旧城改造和城中村改造,康桥烧鸡厂完成拆迁后,康桥烧鸡也因为各种原因一直“漂泊”在外,这让有着浓浓乡愁的康桥人一直念念不忘。

一次区级会议上,在谈及康桥区域发展问题时,就有人怀念起了这份滋味:“以前我们都说康桥烧鸡康桥烧鸡,现在康桥的烧鸡都没有了。”一句略感遗憾的话,被康桥街道党工委书记钱志卫记在了心里。

一次偶然的机会,钱志卫在位于温州路的拱宸桥农贸市场买菜,走出菜场的时候,发现门口一家卤味小店,贴着“康桥烧鸡”的牌子。店面很小,但是几个字很显眼,来买烧鸡的人络绎不绝。

“我看到有个阿姨,我就问她,你是李丽芬吗?她说我不是。我又问她,李丽芬在不在,她说李丽芬不在这里的。”钱志卫回忆,好一番打听之后才知

道,这家店的老板并不是李丽芬,但是店里卖的康桥烧鸡确实是李丽芬家的,“据说王建华每天来监工烧制,所以味道是正宗的,相当于是康桥烧鸡一个售卖点。”

时隔多年,又寻到了康桥烧鸡,钱志卫觉得,一定要把根寻回来。于是,康桥街道很快联系上了李丽芬。6月19日,康桥街道和李丽芬进行对接;6月24日,康桥“李丽芬”烧鸡品牌就正式与运河邻里康桥农贸市场签约。

“为了更好地推广老底子的品牌,我们还专门找设计公司设计了店招,用李丽芬的头像设计了品牌LOGO,还统一了包装袋,这样又便于顾客提在手里,也可以宣传我们康桥烧鸡。”运河邻里康桥农贸市场负责人王新伟说。

因为李丽芬和王建华都已经70多岁了,因此夫妇俩决定采用合作经营,目前还是王建华负责烧制,同时也在带徒弟。“我年纪大了,吃不消一直烧下去了,也是想有人能把这门手艺传下去。”王建华说。

接下来,门店不仅能买到康桥烧鸡,还能买到同样配方烧制的鸡爪、鸡翅,甚至是烧鸭等。有了全新的门店,也结束了以前“打游击”的状态,康桥烧鸡重新在康桥安了“家”。

但安家还不够,还要“扎根”和“开花”——下一步,康桥街道还计划在即将亮相的义桥老街上开出新店,以后这样的连锁店将越来越多,让康桥烧鸡真正实现品牌化发展。康桥街道不仅寻回了康桥烧鸡,还寻到了老底子品牌的新商机。

资讯

2020拱墅区发展直播电商经济暨千岛湖啤酒节即将开幕 本周六起来夜拱墅“嗨一夏”

本报讯(记者 叶露)有人说,小龙虾配冰啤是夏天的标配,喝啤酒快来拱墅吧。7月11日,也就是本周六,我区将举行“夜拱墅·嗨一夏”2020拱墅区发展直播电商经济暨千岛湖啤酒节开幕式。开场活动,就在胜利河美食街。当晚,不但有女团唱跳表演,来吃小龙虾,还有免费啤酒开怀畅饮。

先来说说美食。新开张的锦鲤中心,位于一楼的Joke精酿啤酒餐吧推出两份小龙虾特惠套餐。只要花159元,就能享受包括小龙虾、牛蛙、小炒肉搭配毛菜、毛豆5个菜的两人套餐,算下来打了4折。另外,精酿啤酒免费送,喝酒吃肉,不胜快哉。

沿街的“老字号”们也不示弱。怪味龙虾的龙虾、牛蛙、羊肉套餐只需要210元,送两听千岛湖鲜活原浆啤酒。李九记的三人火锅套餐打0.66折,有鸡汤、牛肉、龙虾等,千岛湖啤酒也是免费赠送。“新欢旧爱”组团搞活动、大比拼,不管去哪一家,都很划算。

这个夏天,“成团出道”是热搜字眼。开幕式活动当天,既能看到乐队的暖场演出,也有女团

的热力表演,不妨和他们一起挥洒汗水,嗨动夏天。

当下网红直播正流行,拱墅作为运河畔的夜明珠,大城北建设的核心区,发展直播电商不甘示弱。活动当天,20位汽车主被邀请至现场,他们将沿着胜利河美食街300米长的手绘墙,一辆辆按编号停放好车辆后,打开后备箱,线上线下同步开卖!参观的市民群众,既能亲身感受直播的氛围,也可以在各式摊位上淘淘宝。据了解,届时将有美食、文创和公益三大类摊位,将展售手工艺品、轻食甜点、二手图书玩具等各类商品近20种。

“夜拱墅·嗨一夏”不止于此,本次开幕式活动开启后,一直到8月30日期间,区商务局还将继续深度挖掘综合体、历史街区及大小商家的直播电商活动以及夜经济活动,让大家感受拱墅直播电商的氛围和夜经济文化。

开幕式时间: 7月11日(本周六 17:30-20:30)

地点: 胜利河美食街中心广场

体味大运河边的烟火气 首届“兜兜运盒集”本周末开张 等你来体验

本报讯(通讯员 叶佳)“兜兜大运河,兜兜大兜路,兜运河市集,兜来好运气。”7月11日至12日,由运河集团文化旅游有限公司、湖墅街道、中国美术学院创业联盟、杭州运河祈利酒店联合举办的首届“兜兜运盒集”将在大兜路历史文化街区热闹开张。

之所以起名“兜兜运盒集”,一方面是因为“兜”字和大兜路地名吻合,并且“兜”在杭州话中有逛街的含义,“运盒”则谐音“运河”,街道工作人员介绍:“我们希望通过这场内容丰富的集市,让大家有种在盒中摸到惊喜的感觉。”

本次集市集结了中国美术学院10余位原创设计师、青年艺术家,将带来艺术原作、生活美学等作品,现场还有猫十一时装周改造设计,以及Funky House中古家居、甜虾精中古珠宝首饰、Beach Hunter复古收藏、Rise Vintage Store复古服装展示和售卖等40余个集市摊位,集艺术文创、生活雅集等于一体,能让

前来赶集的市民朋友们淘到不少有趣的宝贝。

集市聚人气,让运河边的烟火气再浓厚起来。这次的集市大体于上午11:00开张,夜晚21:00收摊。值得一提的是,晚上19点左右,街区还会播放露天电影,唤醒大伙儿的儿时回忆。除此之外,18点到22点,运河祈利酒店的大厨们还会在大兜路亲水平台设置啤酒和烧烤档口,让人在运河边品尝美食、畅聊人生,享受一段别样的周末时光。

后续,运河文旅、湖墅街道计划每月在大兜路历史文化街区开展1次为期2天的集市活动,内容将以手工艺、鲜花饰品、创意产品、咖啡轻食、非遗文化等类别为主,持续浓厚街区烟火气,让大兜路更具别致韵味。

时间: 7月11-12日(周六、周日) 11:00-21:00

地址: 大兜路历史文化街区北区

浙大“留食”餐厅搬家 落户拱墅冠军路

本报讯(记者 叶露)浙江大学留学生食堂,简称“留食”,因修建于玉泉校区留学生大楼底层而得名,因菜品美味实惠而闻名。虽然名叫“留食”,但实际上面向全体师生开放,菜品也都是中式菜肴。

说到留食,是很多浙大校友们共同的回忆,它有着学生时代的专属味道——兄弟聚餐、情侣小灶、生日聚会、毕业联欢……都少不了去留食。同时,它也是住在附近的许多居民的心头好。酸辣大白菜10元起,最贵的铁板牛仔骨也只要68元,折算下来人均单客价只要30多元。

近日传出消息,玉泉校区的“留食”餐厅已经关店停业,很多人表示惋惜。那么,是不是再也吃不到“留食”了?它搬去哪里了呢?先不要急,留食其实没有关门,这家情怀满满的餐厅落户我们拱墅了。

据悉,新开张的拱墅留食餐

厅于6月初开始营业,经营方式、菜品也作了相应的调整。顾客可以选择吃由厨师现烧的大份炒菜,也可以选择小份量的快餐。

而大家关心的搬家原因,留食员工也给出了答案,去年农历大年三十做完年夜饭之后,玉泉留食开始放假,原本预计是放假十天,然后重新开业,但是疫情突如其来。

“留食是靠翻桌率活着的,因为疫情防控,校外人员无法入校就餐,学生也一时没有返校,留食又是薄利多销……无奈之下才选择到校外发展。”

玉泉的留食,到今年六月份合同到期经营了将近20年,考虑到要到校外发展,正好冠军路这边有一个铺面要出租,就选了现在这个地方。“五月份的时候开始准备,6月6号正式开业,到现在营业快一个月了。”留食餐厅的当家小炒保留了八宝油条、椒盐土豆、糖醋里脊、红烧芋艿这些浙大学生们爱点



“留食”餐厅冠军路店店内食客云集 沈星凯/摄

的美食,搬到了校外后,还主营酸菜黑鱼片、尖椒牛肉、干煸干页豆腐这些受大众欢迎的菜品。老板也请大家放心,留食虽然搬家了,但从厨师到服务员全是浙大玉泉校区本校内的原班人马,口味不变、菜价优惠、分量也保持了老留食的

水准。这两天看到报道过来吃饭的人很多,他们也请大家多点耐心,上菜速度有保证。

留食地址: 冠军路104-105号
营业时间: 10:30-14:00 16:30-20:30

拱墅文明出行红黑榜

红 榜

● 交警拱墅大队利用流动宣传车对200余名电动自行车违法者开展交通安全宣传教育,进一步提高交通安全文明意识。

黑 榜

● 7月7日09时38分许,张*驾驶粤B048**小型汽车行驶至同协路半山东路交叉口时,因驾驶时拨打接听手持电话被民警查获,处以50元记2分的处罚。

● 7月7日13时57分许,美团骑手王*驾驶电动自行车行驶至湖墅南路沈塘桥路口时,因非机动车逆向行驶,被民警查获,处以50元罚款,并告知相应平台。

● 7月7日14时45分许,邵**驾驶浙ADG22**小型新能源汽车行驶至湖墅南路文晖路交叉口时,因驾驶时拨打接听手持电话被民警查获,处以50元记2分的处罚。

● 7月7日23时25分许,陶**驾驶无牌二轮摩托车行驶至康桥路电厂路交叉口时,因饮酒后驾驶机动车被民警查获。

● 7月8日09时27分许,叶**驾驶自行车行驶至文晖路莫干山路交叉口时,因非机动车逆向行驶,被民警查获,处以50元罚款。