



1、省委党校  
2、翠苑电影大世界  
3、杭州师范大学  
4、浙江理工大学  
5、文一路路标  
6、7、8、9、文一路改造之前的老照片



## » 路段: 学院路—古翠路

过去: 一边喝酒, 一边谈生意, 一边看电影

公交翠苑一区站, 小小的房子被刷成了深灰和浅灰, 背后是同样重新粉刷过的翠苑一区居民房, 一高一矮, 因为颜色统一, 显得不那么突兀, 甚至有些俏皮放哨的协调感。它是11路公交车的起点, 把多少人从城站接到新村, 又把多少人从杭州送到另一个陌生的城市, 当11路穿梭在杭州城里, 可否还会记得那个发车的小小矮房子, 看着它从无到有, 从有到新。20年, 足以见证一个人的成长。

还是在这个车站, 同样还是在这一带建筑群中, 却有着不同的记忆。

“90年代前后, 如果哪个小伙子请姑娘到新华电影院看电影, 那按杭州人的说法, 这人算‘弄得灵清’的。当时正是情侣小厅兴起的时候, 我寝室里有两个哥们, 每周一次的电影像是例行公事。说来也是, 我们从学校过去又不远, 正好吃完饭轧了马路, 路边买个煎饼, 然后进小厅看电影, 算是很时尚的情侣活动。等看完电影回到学校, 正好寝室关门, 两人还依依不舍地吻别, 这种花前月下现在看来很值得羡慕。”

网友于西田获早稻曾是这里的常客, 回忆起当时的情形, 一脸甜蜜。

后来, 当电影发行体制逐渐向市场化过渡, 形成院线制, 以电影院为中心时, 翠苑电影大世界应运而生, 同时期还有庆春电影大世界、奥斯卡电影大世界, 有人称之为“时代院线”。记得2002年, 翠苑电影大世界开张, 它的口号是“让年轻的心在这里流连忘返”, 同时还推出了“黄金厅商务电影套餐”。“我第一次被人邀请过去, 看到旁边许多桌都是一边喝酒一边谈生意还一边躺着看电影, 这样的时尚对我们这些要专心搞电影的人来说可能是不太对路的。还有更多人选择了在旁边的物美大卖场消费大把零食带进电影院……估计这种情形也只有在那个岁月才能见得到的。”于西田获早稻是学电影专业的, 对翠苑电影大世界印象特别深刻。

有人在博客上曾有过这么一段文字, 带着一股学生的味道: 走出影院, 上车回家, 突然发现路边掠过一幢熟悉的建筑。那好像是某校某级女生的宿舍。文一路拓宽,

把沿街的建筑都拆了, 原来被沿街房子挡住的建筑都露了出来。突然想起来, 11年前, 也是这样一个寒冷的冬夜。有一个人, 抱着很大的一个玩具熊在文一路徘徊……时光流逝, 文一路已经在岁月中面目全非, 记忆也随之变得苍白……

如今: 有人习惯去那里的永和豆浆坐坐, 想找回以前的感觉

有人说, 文一路上最多的是民工和学生, 归纳起来: 都是外地人。文一路的整治显然自东向西, 以宋江村为中心的文一路段还留有当年庙街的气息。

左面街边是矮房子, 广告牌下一家挨着一家的小店, 服饰店起了小巧的名字, 布衣屋、靓秀坊, 或者干脆一个“衣”字; 化妆品小超市叫珀莱雅, 似曾熟悉的名字; 21世纪不动产、精益眼镜、英特药房, 再加上宋江村的菜市场, 可谓应有尽有。同样是密集的商业街, 这一路段的店面, 档次相对较低, 却显得更为平民和亲和。街对面和几年前一样, 两岸咖啡、毛源昌眼镜、永和豆浆、家具市场, 变化并不大。

焕然一新(网民)当年是附近学校的杂志主编, 排版设计定点在翠苑, 每隔一个月就要来一次城西, 永和豆浆则成了解决中午饭的定点之处。“因为学校旁边没有这样的豆浆和套餐, 以至于后来都争着抢着来这里, 为的就是能去那饱饱口福”。他说, 除了永和豆浆, 还有一家澄江面馆, 以前只是20多个平方的小店, 但经常爆满, 老板是一个长得像林子祥的香港人, 做的咖喱海鲜饭真是超级好吃。如今他已经在杭州网工作了两年, 成了办公室职员, 还是习惯每隔一个月去一次翠苑, 澄江面馆后来改名叫澄江粤菜轩, 也会去永和坐一坐, 看看报纸。

## » 路段: 文一西路

一路往西是文一西路, 不比文二西路那么小资, 那么有情调, 但这里的小饭店是最多的, 但显得有点荒凉。再过去是骆家庄、蒋村, 然后不想走过去了, 没有边际, 地图上也没有了。几年后, 当我们站在那个繁华如织的文一西路的西端, 看着车水马龙, 对比两份地图, 会不会暗暗感慨?

# 时尚新煮妇 从《快乐家宴》起步

想做上得厅堂又入得厨房的时尚新煮妇吗? 本周六晚5点, 锁定杭州电视台生活频道《快乐家宴》!

《快乐家宴》, 杭州电视台生活频道专为城市白领全新打造的美食节目, 4月26日起每周六晚5点激情登场。

好看——电视台美女主播担任嘉宾主持, 伴随着鲜为人知的私房菜制作过程, 更能让你“八卦”到主持人幕后生活细节。

时尚——两岸咖啡、面包新语等专业领域的领跑者共同打造精彩内容, 为日常生活注入鲜活和时尚元素。

专业——杭菜研究会担任专业顾问, 杭州烹饪界高手幕后技术指导。



## 首播内容 抢先看

● **名人厨房:**知名电视节目主持人杨蕾将以嘉宾主持的身份, 向您演绎笋的全新吃法。据说这可是她家“祖传”的私房菜哦! 您只需准备好新鲜带壳的春笋6-8根, 新鲜桂鱼一条, 椰叶3-4张, 麻绳(棉线也可), 看完我们的节目, 就能自己动手做出一道香喷喷的笋菜了。

● **烘焙课堂:**来自日本北海道的Iteru师傅, 远到新加坡BreadTalk工作。在这里邂逅了一位美丽同事, 也结下了一段美好的异国姻缘。那深情的南国女子, 激发了他内心创作的激情, 终于完成了这绝妙的面包类点“蕉点”。日本北海道风味的红豆文化, 配上热带风情的香蕉美人, 怎不会是你口福的焦点? 准备好甜面团5g、红豆沙15g、香蕉20g、卡士达酱15g、苏丹粉15g, 周末跟我们一起做“蕉点”!

● **两岸咖啡吧:**帅哥吧台长亲自为我们演示两岸特蓝式咖啡从选豆到磨豆、煮豆的全过程。特别不要错过我们经常在咖啡馆里看到煮咖啡的虹吸壶哦, 看过节目你就知道如何操作这个既别致又富有情趣的咖啡工具了。