

寻找入选“非遗”的葱包桢儿

文/本报记者金梁 通讯员 朱琳 图/陈则宁

一只煤饼炉子,一口平底锅,一叠春卷和油条。卖葱包桢儿的大妈们拿个铁铲子,使劲压上几下。喜欢放葱的,在两个中间放些葱;喜欢放酱的,涂上一层厚厚的甜酱……这种大街小巷的小吃,一直留在杭州人的印象中。这就是杭州人的葱包桢儿,已作为非物质文化遗产,申报到西湖区。

和睦新村

每天晚上五、六点钟,有个老婆婆都摆个摊儿来卖的。

文一路 11 路

公交车起点站边上就是翠苑一区门口,每天早上都有人在卖。

半道红公交公司

这里有好几个摊位,据说他们的酱都是自己做的,味道很不错。

湖墅新村

有两三个摊主在抢生意,葱包桢儿做得比较大些。

密渡桥对面

一个居民小区门口,每当傍晚那会,很多人在那排队买。

耶稣堂弄

一份葱包桢儿,一碗牛肉粉丝汤,这是这家店点得最多的,名气很大,知道的人逛完延安路都会去那里点份葱包桢儿。

胭脂新村中山北路路口

几乎每天傍晚,都有人在这里摆个小摊,有些是已经做好的,建议让她现场做。

直戒坛寺巷

洁臣洗衣店边上,每天傍晚下班的那会,就能看到那摊。

孩儿巷靠近武林路

价格贵点,但配料很多。

庆春路的文化用品市场旁边

是个男的在卖,平时生意很好,很多杭州人都知道那个摊儿。

皇亲苑

一对老夫妻每天在卖,他们做的葱包桢儿里放霉干菜。

凤起路

心源茶楼

每天都能吃到,但不放是放小半根油条的。

后市街高银巷小学对面

河坊街一带的美食街就能买到葱包桢儿,有人说高银巷小学对面小区门口的更正宗一点。

九溪 4 路车站

每天早上一大早和下午五点后,就有个老婆婆摆个摊在卖。

