

「老杭州」心頭好 新食客慕名來 市井氣息 濃濃年味 杭州這條小巷火



▲臨近春節，杭州大馬弄馬路菜場附近人來人往。

「老闆我要一隻白切雞」「羊肉還有嗎，來個半斤」……此起彼伏的叫賣聲在浙江杭州大馬弄的深處翻湧着。這條長230米，寬5米左右的小弄堂。與附近的察院前巷與城隍牌樓巷共同構成了一個熱鬧非凡的「馬路菜場」。現如今，這條承載了杭州市井氣息的街巷早已不是「老杭州」們的專屬去處。這條弄堂通過短視頻和網帖傳播，在小紅書、抖音等內地社交平台走紅，為年輕人所了解、所喜愛。不少年輕遊客也慕名來這裏打卡拍照、品嚐小吃、購買年貨，柴米油鹽四季更迭，方寸之間，是濃濃的年味，和平凡的生活。



掃一掃 有片睇

大公報記者 連愷鈺



▲大馬弄裏，有攤販在販售過年用的紅包等用品。



▲大馬弄街邊店舖門前掛滿杭州醬鴨。

大馬弄南起太廟巷，北至城隍牌樓巷，清時撫標中軍署設立在此。臨近農曆新年，以大馬弄串聯起的馬路菜場高高掛起大紅燈籠，洋溢着濃濃的年味兒。

杭州年菜一應俱全

踏入大馬弄，街巷兩側的店舖令人目不暇接。店舖售賣的有來自富陽的蔬菜、金華臨安的頭子筍、舟山漁場的海鮮、年貨必備的醬鴨，還有各式各樣的杭州特色小吃蔥包燴、春卷、蛋餃、發糕等。「杭州的年夜飯喜歡備醬菜、臘筍燒肉、杭三鮮等菜餚，這些菜在大馬弄都能找到。」杭州市民王女士感慨，「這裏有我們這幫老杭州人最熟悉的味道。」

「快過年的這段時間是這裏最熱鬧的時候。平時這裏是美食市集，也是馬路菜場，到了年末，這裏瞬間就變成了「年貨一條街」。」售賣地道杭菜的徐奶奶笑着說，「我家的杭州卷雞常常能出現在杭州人的年夜飯桌上，大家來買年貨，總是會指帶着買幾條回去。」徐奶奶表示，年末的周末，一條售價18元人民幣的卷雞一天能賣出150多條。

在大馬弄走着逛着，能看到許多年輕人的身影。原來，這條弄堂早已通過短視頻和網帖傳播，在小紅書、抖音等內地社交平台走紅，為年輕人所了解、所喜愛。「我們是特地從餘杭趕過來買好吃的。」在一家春卷攤前，李女士正在等待着春卷製作

完成。「我來杭州工作才沒多久，有次在小紅書上刷到了大馬弄的帖子，來逛過一次之後就愛上了，時不時還會特地過來一趟。逛大馬弄能勾起我童年時和爺爺奶奶趕集的回憶。平時工作生活的地方都是高樓大廈，逛逛馬路菜場，和這裏的爺爺奶奶聊天成為了我的一種解壓方式。」

電視劇取景「免費」宣傳

「疫情結束之後人流量就明顯開始變多了。在這裏，人和人的距離能變得最近，能找回生活的感覺。」杭州市上城區紫陽街道太廟社區居民委員會的工作人員何佳晨說，「這條街一共有40多家店，賣的大多是其他地方不常見的杭州傳統小吃，比如

油墩兒、蔥包燴等，這些傳統小吃鋪子起了一個比較好的帶頭作用，吸引了越來越多的年輕人來這邊玩，尋找傳統的味道。此外，還有一些短視頻和電視劇的團隊會來到這裏拍攝，也起到了一定的宣傳作用。」

縱觀大馬弄的整體布局，可謂亂中有序，商舖依次排列，街面整潔乾淨，擁擠但並不凌亂。對此，何佳晨表示，從疫情開始的時候，大馬弄的商戶就成立了商戶自治委員會。「商戶內部選出會長與副會長，定期會對價格與環境等方面進行檢查與管控，使這條弄堂的運行能一直保持在較為平穩的狀態，為消費者們營造出一個熱鬧且舒適的消費環境。」

任賢齊同款美食 酥魚烹製考功夫

絡繹不絕

記者發現大馬弄巷口的一家名叫「杭州大馬弄蔣師傅美食酥魚」的店舖前排着長隊，隊伍中有老人，也有伸着脖子張望的年輕人。湊近一瞧，只見店內桌上放置着好幾份薄厚均勻的草魚片以及小白條，蔣師傅將每一份魚肉稱好後放入油鍋，魚肉一共要經兩道油炸，第一道鍋裏大火旺油，去腥去水汽，第二道鍋裏轉為小火，復炸一分鐘。趁着魚肉還在滋滋冒油時再將其趕緊下至糖醋湯汁盆裏，讓料汁充分入味，魚肉撈出後即為成品。

「這家的酥魚已經開了二十幾年了，每天都排長隊。」老杭州人王女士說，「除了本地人喜歡，現在有越來越多遊客也知道這裏，之前還有好些明星也來這裏打卡，比如台灣明星任賢齊。」不久前，任賢齊來杭州開演唱會之餘，便到了大馬弄打卡了

「蔣師傅酥魚」。在店門口排隊的彭先生夫妻倆十分激動地向記者還原當時的情景：「當天早上八點多，任賢齊一行有四五個人一起來這裏，他穿着黑衣戴着黑帽，買了一份酥魚。」彭先生說，「後來隊伍裏有位女士發現了他，我們這才發現竟然是任賢齊。」據食客們的透露，任賢齊的到訪也為蔣師傅的酥魚店帶來了更多大量客流，一時之間有許多杭州市民和遊客前來打卡，一品任賢齊同款美食。



▲大馬弄蔣師傅酥魚店前排起長隊。大公報記者連愷鈺攝

醬鴨媲美京烤鴨 年夜飯桌不能少

香氣四溢

記者剛走進察院前巷，迎面便是一排的醬鴨店。這裏的攤舖基本以店主的名字命名，深淺不一、油潤飽滿的醬鴨、醬雞、醬鴨鵝等整齊地掛在店門口，散發着濃郁的醬香味。

據了解，杭州的醬貨文化歷史頗為悠久，早在800多年前，南宋人開始把製作醬和釀產生的醬汁稱作醬油，之後逐漸出現製作、食用醬鴨的傳統。杭州醬鴨古有「官禮醬鴨」之美稱，與北京烤鴨、南京板鴨齊名。

「醬鴨要不要呀？我家的醬鴨可好吃了，從60元到120元各種價位都有。」「祝君醬鴨店」的老闆娘祝君迎了上來，向記者展示醬鴨身上的溯源信息二維碼，「杭州人過年桌上是一定要有一盤醬

鴨的，我們的醬鴨質量很好，每隻鴨都有自己的「身份證」。祝君指了指地上大大小小的打包箱，「每年一到醬貨季，就說明離過年不遠了。這幾天來我們這邊買醬鴨的人越來越多，一天能賣出百來隻醬鴨，除了單位採購，還有不少顧客是送給外地的朋友。」祝君說，「鴨子先醃後醬，製作的每一步都要精準把控，這樣才能做到肉色棗紅、芳香油潤，這醇厚的醬香是杭州人最為濃厚的年味，是記憶裏最清晰的過年印象。」



大公報整理

杭州年味市集打卡攻略

福聚東嶽 財源滾滾

特色：非遺手作、國潮文創、DIY互動、潮流藝術
時間：2月6日-3月31日
地址：杭州西湖區法華山公園

運河元宵燈會·龍年燈謎遊園會

特色：製宮燈、猜燈謎、遊燈會
時間：2月24日-25日
地址：傳統工藝工作站杭州拱墅站，浙江省非遺文獻館

2024鴻鳥第十八屆年貨節

特色：山鄉年味、祈福登高、山野騎行、年貨集市
時間：即日起-2月23日
地點：餘杭區鴻鳥鎮

德壽望龍—德壽龍年新春美學藝術展

特色：仿宋宮燈、德壽宮龍型文物
時間：2月6日-3月11日
地址：南宋德壽宮遺址博物館二樓重華殿廣場

中美經濟工作組 就多項議題坦誠交流

【大公報訊】綜合新華社、中新社報道：中美經濟工作組2月5日至6日在北京舉行第三次會議。中國財政部部長藍佛安出席會議並與美方簡短交流。

中國財政部介紹，此次會議由中國財政部副部長廖岷和美國財政部副部長尚博共同主持，兩國經濟領域相關部門參會。中美雙方按照雙方牽頭人舊金山會晤達成的三點重要共識，就兩國宏觀經濟形勢及政策、二十國集團財金合作、發展中國家債務、產業政策等議題進行了深入、坦誠、務實、建設性的交流。中方就美對華加徵關稅、雙向投資限制、制裁打壓中方企業等表達了關切。雙方同意繼續保持溝通。

國務院副總理、中美經貿中方牽頭人何立峰

6日在京會見來華出席中美經濟工作組第三次會議的美副財長尚博一行。他指出，雙方應共同落實好兩國元首舊金山會晤重要共識，繼續用好中美經濟工作組渠道，深化交流合作，積累共識成果，穩定和發展中美經濟關係，更好地造福兩國企業和人民。

中美經濟工作組是在兩國元首重要共識引領下，由中美經貿雙方牽頭共同推動建立、兩國財政部副部長級官員牽頭的經濟領域溝通機制。2023年9月，財政部發布消息，中美雙方商定成立經濟領域工作組，包括「經濟工作組」和「金融工作組」。「經濟工作組」由中美兩國財政部副部長級官員牽頭，於2023年10月24日以視頻方式舉行了第一次會議。

外交部：祝福各國人民分享春節歡樂

【大公報訊】據新華社報道：外交部發言人汪文斌6日表示，春節走向世界，是中華文明與不同文明交流互鑒、美美與共的生動體現。祝福各國人民分享春節的歡樂，攜手邁向更加幸福、美好的明天。

「春節是萬家團圓的『中國時刻』，也是全球同賀的國際假日。」汪文斌在當日例行記者會上說，今年的春節是聯合國大會通過決議將農曆新年列為聯合國假日後的首個新年，聯合國糧農組織、維也納聯合國總部

等近日首次正式慶祝中國農曆新年。目前，全球已有近20個國家將春節定為法定節假日，全球約五分之一的人口以不同形式慶祝春節。世界各國點亮「中國紅」，共享歡樂喜慶的節日氛圍，感受絢爛多彩的中華文化。



▲廣西民族大學留學生們照着圖例寫福字和春聯。中新社

汪文斌介紹，在聯合國，各國使節紛紛體驗包餃子、寫福字、剪紙等春節習俗。「春節傳承着和平、和睦、和諧的中華傳統文化理念。春節走向世界，是中華文明與不同文明交流互鑒、美美與共的生動體現。」汪文斌說，「我們祝福各國人民分享春節的歡樂，感受春天的氣息，攜手邁向更加幸福、美好的明天。」