

杭州四季青大酒店改名(杭州市民中心离四季青近吗) - 网创妙策

近期，我们的搜街主题受到了不少朋友的支持，也勾起了很多人的回忆。

前两日，一位中医药大学毕业的网友“西瓜汁”在后台投稿。她已经毕业4年，在城西定居，因为工作繁忙，再也没回过学校附近。希望我们可以帮忙去看看现在的啦喜街（垃圾街），那里有太多她的青春。

PART01

- 是青春，是快乐的载体-

几年以前，啦喜街还不叫啦喜街，叫『垃圾街』。

后来，一场大火，改变了这里的一切。

因垃圾而得名

垃圾街并不是指某一条具体的街道，而是滨江杨家墩村以明德路为中心，加上附近几条交错的道路形成的一个区域。

因为这里的東西很便宜，上不了台面，没啥档次，在附近高教园区建立的时候，这里有相应的食肆、小摊。

每到夜深人静，人潮退去的时候，就会留下不少垃圾和脏兮兮的小村道，学生们打趣叫开了垃圾街的名号。

一度成为商业中心

地处滨江高教园区，近200家商铺。垃圾街被中医药大学、浙江警察学院、浙江艺术学院等6所高校近4万师生集中包裹，再加上周边也有不少公司大厦，不管是学生、附近居民还是工作党都爱往这跑。

可以说，垃圾街是滨江区的吃饭圣地，也一度成为商业中心。

原先小巷四通八达，成了快乐载体

一条原始的垃圾街四通八达，每一条小道进去都各有乾坤。

烧烤摊的老板常年热情似火，因为他的竞争对手可能就在对面卖力表演；夏天的西瓜汁永远买一送一，因为百米间，七八家奶茶店正在打价格战。

轻车熟路的老客更是直奔二楼，这里藏了半个“四季青”；午夜场的KTV更是热闹，39元就能欢唱8个小时，不管是躁动的学生还是有压力的成年人都需要狂欢。

青春的荷尔蒙涌动在拥挤的小道上，热闹与喧嚣依旧，到了半夜也不会散场。垃圾街成了快乐的载体，而那樣的快乐很简单。

PART02

- 经历大火，垃圾街更名改造 -

2015年6月1日，凌晨的一场大火，是垃圾街转折的开始。

一下子违建、群租、超负荷电压、烂尾路.....等潜在危险都开始显现，消防车一度开不进来，繁华背后的弊端呼之欲出，给这里所有人都上了一课。

紧接着，垃圾街要消失了的流言四起，不少人转发朋友圈表示怀念和不舍。好在，浦沿街道只是对老垃圾街进行了整改，几个月后，它又焕然一新地出现在众人面前，更名为“啦喜街”。

在杭州话中，垃圾音似“啦喜”，所以这番更名也颇有一番情怀在内。虽已改名，但时至今日，熟知它的人还是喜欢叫它『垃圾街』。

接下来，也请允许美味君带有一点点自己的私心，下文中我还是想称呼它为垃圾街。

PART03

- 名声造就，店铺一抢而空 -

经历改造后，垃圾街散落各地的商户被集中了起来，两三百米的商业街上，一排过去都是整齐的小铺，每个店铺大约在四五个平方。有之前开了十多年的老商铺，也

有慕名而来的新摊位。

那时候还是2016年，每间店铺的年租金就已在10万元左右，广告招牌1万元使用6年，每年还要交1500元的卫生管理费。尽管租金不菲，但是有『垃圾街』这响当当的名声，所有店铺一下子就被抢空了。

其实，美味君也有几年没去过了，这次收到“西瓜汁”的投稿，一下子勾起了不少思绪，找了一天就过去了。虽是工作日的早晨，依旧挡不住熙熙攘攘的人群。

PART04

- 那些随着改造，仍不肯离去的美食 -

ONE|小强烤猪蹄

它家的猪蹄曾经是“代购”必备品。出门前跟室友说一声去垃圾街，她们保证三五成群冲过来，只为了说一句：请帮我带个猪蹄。

默契造就，不用多说，心中早已了然，要带的就是它家的猪蹄。

老板小强已经52岁，在垃圾街忙碌了9个年头。它家的猪蹄霸道又浓烈，直击味蕾，刺激神经，让人欲罢不能~

猪蹄很考验手法，但他家的烤猪蹄从来不会失手，皮焦肉嫩、酥香透骨，不管你吃上一口就想感叹一句，“真好吃”，毕竟简单的称赞往往出于真心驱使。

TWO |网红脆皮年糕

这家店算得上是后起之秀，是在改造后才开始走红的，曾经还受到过杭州电视台的点赞。

表皮炸至酥脆，内里却软糯绵长，再刷上一层甜辣酱，吃起来的味道更是别有一番

风味。

味道好就算了，价格也很良心，5元一根，相比外面那些卖出10元的高价，真是性价比太高了。可能也正是因为如此，店内一天就能售卖超2000根年糕。

THREE | 巴西烤肉

可能很多人并不知道，它家的老板跟网红年糕是同一个。老板看上去很是朴素，到店的时候，他正在切肉呢。

它家已经是10多年的老店面了，跟随着垃圾街的改造而搬家，一直都没舍得离开。

店内的肉夹馍都是现切现烤，每一次切肉都十分的舍得。此外，还有烤得冒汁的烤肠，不管是单吃还是夹在肉夹馍中都是不错的搭配。

直到离开店铺，店内的香味依旧“尾随”了一阵，才慢慢散去。

FOUR | 旺仔飘香鸡锁骨

毫不夸张地说，鸡锁骨应该是每个去过垃圾街的人都吃过的一道美食。

“买10元送8元，买5元送2元。”在它家，美味君又看到了这条熟悉的标语。早年间，垃圾街的鸡锁骨摊位还有很多，几乎家家都会打出这样的优惠吸引顾客。

犹记得，之前有一位卖鸡锁骨的老爷爷很是友善，有时候心情好还会多给一两块，后来垃圾街经历改造，老爷爷年岁已高，终究是没再继续坚持。

跟着人群的指引，美味君选择了这家。老板娘很是友善，熟练地询问“需要香辣还是椒盐”。眼看鸡锁骨下锅炸至金黄捞出，撒上香辣粉，刚递过来，阵阵香味就已经传来。

鸡锁骨入口微辣，因为带着骨头，所以啃起来特别劲道。虽说价格便宜，分量却不低，拿来做馋嘴的零食还能管点饱呢~

FIVE | 旺仔飘香鸡锁骨

吃花甲，就找绝味。原先是因为别人介绍才认识的这家店，结果自己在接触后，彻底爱上了。

就光驻足的这一小会儿，零零散散的顾客就已经来了好几拨，火爆程度可见一斑。它家的花甲都是用电磁炉烧的，随着每一碗热气地氤起，香气就随之而来。

面上满满的都是花甲，金针菇和豆芽已经煮得软糯弹牙，加上辣椒、香菜和香葱的点缀，就连汤汁都带着鲜香味，忍不住要多喝几口。

SIX | 章鱼小丸子

章鱼小丸子，一口一个，买上一盒边吃边逛再合适不过。

美味君点单的时候，正在制作的一批早已售空，还需静静等待一会儿。看着小丸子在烤盘上吡吡冒汁，不争气地吞了吞口水。

小丸子带着章鱼的咸香，外皮酥脆，章鱼Q弹无比，上面撒了一层木鱼须和海苔，口感层次丰富。

SEVEN | 温州苍南瘦肉丸

它家的瘦肉丸，美味君是陪着吃涨价的。原来是6块一小碗，后来涨到了8块。十多年过去了，味道却一直没变。

原先一直是由一对中年夫妻操持着，后来儿子会在白天过来帮忙，夫妻两晚上才会过来。

多年来练就的手艺，使得每次刮下去的瘦肉丸都很匀称。盖上锅盖，闷煮几分钟后才能出炉。在这期间，可以先调配好自己的底料，芹菜、香菜、油条、醋、辣椒等任君挑选。

瘦肉丸与云吞相似又不同，瘦肉丸嚼劲十足，且因为都是瘦肉，口感更好，每一口都是舌尖上的享受。

老板很是实诚，每次都会放得碗里装不下了才罢手，所以一份总能吃得肚子鼓鼓。

Eight | 古早车轮饼

车轮饼是改造后才入驻的，不过因为味道好，迅速打开了市场。榴莲味和珍珠芋圆味颇受欢迎。

榴莲挖了整整一勺，吃起来榴莲味超级浓。珍珠芋圆则更加满满当当，每吃一口就仿佛在找惊喜，不小心咬大了一口，还会爆汁而出。

喜欢甜品的朋友，真心不能错过，一点也不甜腻，反倒很是治愈，还会让人更有胃口。

地址：滨江区杨家墩街与明德路交叉口西侧附近地铁口：杨家墩地铁口A口

PART05

- 垃圾街正温柔接纳着每个人的青春 -

近年来，城市急速发展，高楼耸立，随着大街小巷叫卖声一同淡去的就是烟火味。只有在垃圾街这种地方，食物香味和嘈杂声融合一体，才能真正放下心思畅怀吃喝。这里似乎就是大城市中的归属地，可以温柔接纳着那些萌动恣意的青春。

在这里总有人正在离开，也总有人正在年轻，而不管你是否如何漂泊不定，深巷里亮着

的灯、美食街里流窜的烟火，都能抚慰你无处安放的心。已经远走和高飞的你们，记得随时回去看看~

【互动一下】 垃圾街有你的青春吗？