

开了 15 年的街边店怎么突然火了？有人为了买糖葫芦排队 4 小时！ “泼天的富贵”让老板也有点“懵”

有人排队 4 小时就是为了买冰糖葫芦？在娄山关路一个不起眼的店铺前，这一个月几乎每天都能看到人龙长队，从杭州来上海的大学生将这里作为打卡第一站……周边居民懵了：开了 15 年的街边店怎么突然火了？山药豆、奇异果、树莓蓝莓串烧……“万物皆可糖葫芦”，老板说，最多的时候一天卖掉 3000 支冰糖葫芦，火起来也并不是全靠运气。



年轻人排队四小时 就是为了买冰糖葫芦？

最近一个月，在娄山关路一个不起眼的店铺前排起了人龙长队，当路过的人们好奇地探头进去看时，发现大家排队买的是几乎人人都熟知的小孩子才会吃的“零嘴”——冰糖葫芦。

“你很难想象，在上海，卖冰糖葫芦也能成网红？”正在排队等待的段女士告诉记者，为了卖冰糖葫芦，她已经等了将近 1 个小时。

已经是晚上八点多，排队的人仍延伸出将近 50 米的长度。

“我要杨桃、奇异莓、草莓口味，现在做完的当中没有我想要的，所以要再等等。”问及为什么要排队，段女士说，她特地为了网红推荐的杨桃冰糖葫芦而来，因此可以接受等一会儿。

“我们是从杭州来上海研学的大学生，听说这家糖葫芦很有名，我们就把这里作为在上海打卡的第一站。”钱同学一行三人出发前就定好，到了上海要来这家冰糖葫芦店打卡，“听说要排很长时间的队，我们来碰碰运气，如果超过 2 个小时我们就不排了，现在看来还好，等了不到 1 小时就吃上了。”

“他们家的口味挺多的，我们三个人各买了三串，买的都是不同的口味。”钱同学说，相比于商场的冰糖葫芦，这家价格更便宜。

“我们挺喜欢吃冰糖葫芦，之前在商场买的都是 15 元一根，这里有 7-10 元的，而且水果比之前在杭州吃的大一些、新鲜一些。”

“今天正好休息，我是来替同事‘代购’的，”黄先生边等边告诉记者，因为公司就在附近，同事们都听说周边出了个卖冰糖葫芦的网红店，想尝尝这冰糖葫芦究竟是什么味道，由于在同事们的“点单”中，有杨桃、奇异莓等“网红款”，黄先生在窗口外排队等待了好久。



“这个糖葫芦到底好吃在哪儿啊？”排队的人群中，不乏带着这个疑惑，想要一探究竟的。

“排得真的很夸张，上次看到一个小伙子，排了 4 小时的队才买上，”一旁在马路边维持治安的辅警告诉记者，由于这里有时候排队很长，需要格外关注。

在店铺门外，记者也看到了维持秩序、指引排队而用的栏杆，工作人员还张贴了“买炒栗子不用排队”的提醒。

周边居民懵了： 开了 15 年的街边店怎么突然火了？

为什么要排队这么久买冰糖葫芦？当记者向排队的众人抛出这个问题，拿着山药豆糖葫芦的乔女士告诉记者，“他们家的糖葫芦挺有创意的，有草莓、无花果、奇异莓、杨桃、山药豆……有很多是我没吃过的，所以想尝尝。”

而价格亲民是多位排队市民一致认同的，“山楂糖葫芦 7 元一个，各种水果有 10 元的、12 元、15 元的，比商场划算很多”，下女士向记者一一列举。

“其实这家店在家附近开了很久了，以前从来不买糖葫

芦，只买糖炒栗子，突然大排长队，我们都很费解。”路过排队人群的上海阿姨黄女士告诉记者，这个月，她曾在早上路过没人排队的时候，买了山药豆和压扁的糖葫芦尝一尝，“不甜不腻，倒确实还不错”。

工作日的上午，当记者来到了娄山关路这家小店，记者看到，此时店外排队的人并不多，倒是老年人更多一些。

“我们在这里开了 15 年了，其实是以卖炒货为主的，去年开始做冰糖葫芦，今年 10 月 25 日开始，我又推出了一些比较特别的水果糖葫芦，不知怎么的，排队的人就特别多，后来一问，原来是有个网红来吃了我们家的糖葫芦，后来就有很多人来排队了。”

小店的老板蒋海告诉记者，小店一度顾客很少，所以他也在不断想出一些创新的东西，就学着将冰糖葫芦玩出花，开始引入杨桃、山药豆、芋泥山楂、奇异果蓝莓等不同原材料做成糖葫芦，主打一个“万物皆可糖葫芦”，不仅有适合老年人的山药豆，还有不同水果之间的“串烧”。

**最多时一天卖出 3000 支
老板：不全靠运气**

“来排队的更多是年轻人，有些甚至拉着行李箱，应该是从外地过来旅游，买完直接坐二号线去机场或火车站了。”蒋海说，突然间多了这么多排队的人，他的第一感觉是“有点懵”，每天卖出大约 3000 支冰糖葫芦，“虽然很高兴，但真的很累，我们店里四个人一整天都在做冰糖葫芦，已经加班很久了。”

然而，一想到有人从外地来打卡自己的小店，蒋海决定继续加班加点。

记者看到，店外排队人从众，店内是 4 位师傅在热火朝天熬糖、做糖葫芦。

以往平平无奇的街边店突然火了，全靠运气？记者看到也不全然如此。

记者刚进入店内，恰逢蒋海指挥店员把一盆刚熬好的糖浆倒掉，一问，原来是因为熬制时候锅盖没盖好，熬出来的糖浆“出沙”了，有点黏牙，因此蒋海决定把整盆倒掉重新熬制。

“熬到火候正好，冰糖葫芦外面那一层糖衣才能很脆，而又不黏牙”，蒋海边熬边告诉记者，糖衣够不够脆，是判断冰糖葫芦十分重要的标准。

创新的想法都是从何而来？为啥是这些水果做成糖葫芦？蒋海说，这些背后也有用心挑选，“杨桃和糖葫芦特别搭，杨桃水分特足，有点清香的涩感，加上糖衣就酸甜适中，拍起照来也很好看。”

“我最推荐的就是草莓冰糖葫芦了，这些草莓都是我当天现买的，很大又很甜。”蒋海说，山药豆、山楂饼这些糖葫芦做法说新奇其实很多人也都见过了，如何做得好吃，是要看糖衣好不好、水果新不新鲜等等共同决定的。

