

有人“追”了9次饭,有人买了15份……这碗糯米饭要追着买 在张江,有一家贵阳糯米饭悄然走红

【编者按】

要问最能代表上海烟火气的味道在哪里?路边摊是不容错过的答案之一。前国金鼎泰丰大厨掌勺,路边摊也有羊蝎子火锅和一整盘鱼;从淮海路的写字楼下班,在清香远飘的巷口小摊吃口桂花糕去“班味”……“一方路边摊养一方人”,宝藏路边摊是比连锁店更有城市灵魂的所在。

你敢信,一个外观平平无奇的路边摊,竟然是浦东摆摊界“顶流”之一?在上海张江地区,有一家贵阳糯米饭悄然走红,不仅在微博登上过同城热搜,更吸引了无数食客,有人“追”了9次饭,有人排好几次队以避免限购,流动的摊位在张江多点闪现,导致买饭还要“追”。每次一出摊便排起长龙,老板还手握多个粉丝群。这一碗糯米饭背后,究竟藏着怎样的魅力?

感和较高的性价比,老板很快积累了良好的网络口碑,“都是他们在小红书上刷的,来买的人会自发拍照片发网上,然后更多的人看到了就会跑过来买,买了的人怕下次找不到位置我给拉进群,也有人是线上直接在线进群的,后面有时候看群消息不及时,我稍微空出来的时候还会开一下直播。”

记者在糯米饭交流群里观察到,群友们会自发交流出摊动态和具体位置,会给忙不过来的老板远程支招,也会调侃老板的一儿一女可爱帅气,还会分享更多张江地区美食。

最是情动人心。对在沪打拼的贵州人而言,“饭堂主”老板是一位朴实而懂营销的情怀客,能够用折耳根这一特色食材,做出地道的家乡口味,招揽了一大批食客,更是让不少沪漂的贵州人找到了家乡的味道。

“折耳根是从老家寄来的,这里来买的贵州老乡确实挺多,我们会用家乡话交流,一听就知道了,我是黔西南州兴义人,听到熟悉的口音就会问他们是贵州哪里的,来买的老乡一个是觉得便宜好吃,另外一个也是多吃吃家乡的味道。我们贵州一般是不加肉松和咸蛋黄,做了当早饭吃,但来这里买的五湖四海的人都有嘛,他们有需要加什么小料的我就尽量满足。”老板感慨道。

对于远离家乡的贵州人来说,这碗糯米饭不仅满足了味蕾的需求,更寄托了他们对家乡的情怀。

一碗糯米饭,“追饭”打卡的情怀

就这样,这家糯米饭悄然间走红了。凭借着对美食的执着和对热情食客们的负责,王珂通过不断改进口味和用料,逐渐吸引了更多的食客,空闲时也会直播答疑。如今,张江贵阳糯米饭已经成为张江地区的一道风景线,无论刮风下雨,每天都有人前来品尝。

“今天本来下一天雨嘛,我都不想出摊了,但是一看这么多人为了吃口糯米饭,淋着雨也要跑过来买,我就还是正常来出摊了,无形中多了一份责任感,就想着万一没吃上饭还感冒了怎么办?对于顾客们的热情我确实也有点受宠若惊,所以就辛苦一点多出来跑。”

从一碗糯米饭,到朴素的责任心,再到贵州人特地“追饭”打卡的情怀,王珂坦言既然要做,就要做好,把家乡美味传递得更远。“对于未来肯定不能一直乱跑,有计划开个店面,我希望通过这碗糯米饭,让更多的人了解贵州的美食和文化。”王珂表示。

这份情怀和执着,让他的糯米饭不仅仅是一个路边摊,更是一个传递乡愁、推广文旅的窗口。

晨报记者 王丽芳 摄影报道

卖糯米饭卖出近1万粉丝

晚上17:30,飘着冬雨,从糯米饭蒸桶散发着一阵阵饭香味的水汽,贵阳糯米饭的老板王珂戴着口罩,和弟弟等人在摊位前忙个不停,摊前7、8个顾客排着队,一位女士更是一口气买了8份糯米饭,而王珂说,这还不是买得最多的,有一个大哥要买15份,因为还有人在排,单轮限购,大哥排了3轮队才买齐。

王珂是张江地区的“小网红”,在社交平台上,他登上过同城热搜榜,是个拥有近1万粉丝的小博主,评论区经常有顾客“哭着喊着”要吃他卖的糯米饭,为此,他还特意开了4个粉丝群,经常与顾客在群里交流。

“我家就住在附近,看今天下雨就过来买,排得快一些。贵阳油辣子有点厉害的,那个折耳根也看个人口味,我一般都选不加。”骑电瓶车来的女士说道。

“我今天是路过,我看了他好久了,今天没几个人在排赶紧就过来买一份了,这家真的好吃。”一位男顾客笑着说。

无法到现场购买的yoyo在群里说:“哭着喊着求求了!孩子真的很想吃,让我吃到一次吧。家太远+排队太久,有没有好心人代购……”。

这还是比较知道购买位置的顾客,起初更多的是不知道位置、赶去后人太多等不及、早上还没排到自己已经到上班点了、才到这一站老板跑去下一站了……想吃上这碗糯米饭,竟然是要追的。有一个网友在评论区留言“追了9次都没追到,已经不期待了”。王珂回复说:“你在哪里?发个位置给你送过去。”这也让不少食客感受到温暖和亲切。“有人说我是打一枪换一个地方,再好吃也找不到,我发现有人为了找我白跑一趟以后,为了方便来找我买的人,我现在就是固定跑2、3个地方,怕他们找不到,每次我会提前在群里说一声,也算是对顾客负责任吧,本来我比较随意的,现在么也是响应大家的召唤,大家要吃我就继续做,如果不营业我也会在群里说一声。”

口味独特,6元钱即可吃饱吃好

谁能想到,一碗6元的糯米饭,竟然是浦东摆摊界顶流之一?这位“掌管糯米饭的神”是怎么做到的呢?据了解,王珂卖糯米饭2年了,在此之前他在上海跑网约车。起初,他的摊位并不起眼,至于为什么在网络上突然有了热度,老板说:“今年9月份左右吧,有个老乡吃过了之后在网上分享了,然后后面慢慢就越来越多的人跑来吃;另外就是我这个口味还是比较独特。”

记者在现场看到,他家的糯米饭标配有土豆丝、花生米、酸萝卜、咸菜、葱花、折耳根。根据个人口味,可另加脆藕、咸蛋黄、肉松、里脊、香肠等。糯米饭软糯可口,搭配脆脆的小料,口感层次丰富,用料也比较足,除了口味,其实这个价格对比用料来说也算是良心,“在上海6块钱吃饱又吃好,无非就是排个40分钟队,谁不排?”一位顾客说,最长排队时间大概要一个半小时。

随着生意越来越旺,他的弟弟也从老家赶来上海帮忙,现场估算,一份糯米饭从制作到包装完成,大约需要1分钟。凭借着独特的口

