

东港这对90后小夫妻捧出一碗碗“漂亮饭”

将味蕾的享受与视觉的愉悦揉进日常

□记者 朱蔚



在东港的海印路上,有一家名为“食寸”的简餐店,它的主理人是一对90后小夫妻。这对年轻的夫妻,用一碗碗“漂亮饭”,将味蕾的享受与视觉的愉悦揉进了日常。



视觉与味觉的双重盛宴

“食寸”曾在新城扎根四年多,迁至东港也已三年有余。时光流转,卤肉饭与红烧肉饭这两道镇店之宝,依然是无数食客心中无可替代的经典。然而每一次菜单更新,都是一次对食客味蕾的郑重邀约。葱葱肥牛饭,翠绿鲜嫩的香葱碎铺满肥瘦相间的牛五花,酱汁浓郁醇厚;罗勒碎肉饭,独特的异域香气融合中式炒肉的镬气,清新又开胃。

1992年出生的丁旭深谙“色香味”俱全之道。这里的出品,不只“入味好吃”,更在于“颜值”的超级扛打。精心搭配的色彩在盘中晕染开,食材的形态与摆盘的位置都经过考量。红烧肉泛着诱人的琥珀光泽,卤肉中点缀着油润的香菇丁,葱葱肥牛饭则跳跃着生机勃勃的绿……用当下流行的话讲,这就是不折不扣、让人忍不住先拍照的“漂亮饭”。

这份“漂亮”背后,是时间的沉淀与用心的雕琢。比如那一碗让无数食客折服的红烧肉,精选上好的五花肉,经历1到2个小时的小火慢炖。冰糖炒出的糖色赋予透亮的焦糖色泽和深沉馥郁的焦糖香。漫长的炖煮让肥肉部分入口即化,瘦肉酥而不柴,口感软糯丰腴。

一心一意慢“炖”生活

即使在三伏酷暑,当正午的烈日炙烤着街道,专门到店堂食的客人或许会减少,但“食寸”的后厨却一直忙碌,外卖订单从上午开门起便如潮水般涌来,打印机的“滋滋”声几乎成了背景音。

“食寸”能在东港稳稳立足,并持续吸引着新旧食客,绝非偶然。开店数年,它已攒下了深厚的情谊与口碑。即使当初从熟悉的新城搬到相对陌生的东港,那些被味道征服的老客,依然会循着香气追随而来。在新环境中,“食寸”也以其独特的魅力,迅速建立起一批忠实的本地新拥趸。

再次开店,丁旭早已不是当初那个只知埋头钻研菜谱、对开店运营却手足无措的青涩小伙。尽管当初选址于此,连隔壁经营多年的电动车店老板都私下摇头,预言“这地方做餐饮做不了几个月”。然而,丁旭的内心异常笃定。他相信,只要捧着一颗热爱美食的心,用心对待每一道工序,坚持出品干净,保证足够分量,死磕口味,就一定不愁人来。

丁旭对美食的热爱,几乎刻进了骨子里。他坦言自己是个“吃货”,这份对美味的执着追求,

甚至曾让他的体重一度飙升到100公斤的“巅峰”。通过运动减下20公斤后,他继续保持着运动的习惯,对于“美食”的热爱,丝毫不减。



照片由受访者提供

用心经营赢得口碑

彼时,他的妻子张馨予(当时还是远在英国求学的女友)也与他心意相通。隔着时差和山海,两人隔空玩起了“每日早餐不重样”的挑战赛,一坚持就是数月。丁旭做地道温暖的中式早点,张馨予则发挥她在异国学到的审美,精心摆盘制作精致的西式早餐。他们将各自的“作品”拍照分享,跨越地域、融合中西的早餐图片,不光赏心悦目,也令人垂涎三尺,成了他们爱情里甜蜜的注脚。

夫妻二人这份对美食烹饪的执着在“食寸”延续着,不过,即便“食寸”的生意已步入稳定上升的轨道,丁旭也从未动过快速扩张的心思,他的顾虑很实在:“同时经营其他家,就怕精力分散,品控做不好。”在他看来,与其追求规模,不如沉下心来,确保每一碗端出去的饭,都配得上“食寸”的名字和顾客的期待。

他每天在后厨监督着烹制的每一个环节,干净卫生是首要的,在制作中能少放点添加剂就少放一些,也不加味精。在“食寸”,所有的新品都来自于他的潜心研究,也会根据时令推陈出新。冬天会有热乎乎的小暖锅、油焖鸡,夏天则增加韩式拌饭、生菜牛排肉拌饭等一些清爽不腻又好看的主食。

小餐饮店里的“大”幸福

选择了餐饮行业,注定是全年无休的辛劳。一年之中,唯有春节假期,能相对完整地歇口气,短暂地关上门。然而,刻在骨子里的“吃货”基因,让夫妻俩的假期始终围绕着“吃”展开。外出旅行,到了当地也依然是吃吃吃,这深入骨髓的对“美食”的热爱,不光是他们生活的乐趣源泉,更在无形中为“食寸”的新品研发打开了思路,注入了灵感。

今年春节,夫妻俩带着年幼可爱的女儿,再次启程,飞往马来西亚。旅游的目的纯粹而直接:不为逛景点,只为吃美食。从清晨的肉骨茶、椰浆饭开始,到午后的叻沙、沙爹,再到夜市里琳琅满目的娘惹糕点和海鲜烧烤,他们穿梭于大街小巷,寻访地道老店,一天下来,吃上七八顿是常态。女儿也乐在其中,小手抓着特色小吃,吃得满嘴留香。

用丁旭的话说:“来都来了,那不得吃点么?”这份对异域风味的探索与体验,经过他的理解和创新,最终或许会以某种形式融入“食寸”未来的菜单中,成为带给食客的下一份惊喜。