

十五元的荤菜，八元的蔬菜

东港这家“小胖美食”，小碗菜装满人情味

□记者 朱蔚

“

在东港半山街，一家名为“小胖美食”的社区快餐店每天都是热热闹闹，宾客盈门。偌大的蒸格里，各种小碗菜摆得满满当当，十五元的荤菜，八元的蔬菜，价格五年未涨，味道始终如初。

店主是一对中年夫妇，小胖和妻子每日清晨采买新鲜食材，坚持现炒现做。小店地方不大，人情却很暖，许多老客一吃就是三五年，吃完饭自己算完钱扫完码，推门就走。说是一家店，更像是开在社区的食堂，从每周一到周六，从午餐到晚餐，装盛着热气腾腾的日常。

”



■ 来晚了就没位了，打包也要排队

中午10点半，“小胖美食”门口，已经有人开始往里走。

长长的蒸格里，一碗碗红烧肉油亮泛光，肉饼蒸蛋金黄诱人，盐烤水白虾新鲜粉亮。另一边，冰柜里整齐码着洗净的时蔬，银亮的铝盘分门别类，装满了各种海鲜。后厨锅铲碰撞声伴着油爆响陆续传来，老板小胖正对着猛火灶，开始今日现炒的一锅又一锅。

再往里走，不大的店面，摆放着七张桌子。“来晚了就没位了，打包也要排队。”一位常客熟门熟路地拿起一碗又一碗准备打包。话音未落，门外又涌入好几个人，小店一下子热闹起来，几张桌椅很快被填满。晚一步的，只好倚在门边等，等里头的人吃完起身。11点半到12点半最忙，门口常排起小队。

不过等待的时间也不会太久，这边吃完的起身，哪怕桌子上还有别人在吃，临时拼个桌也不成问题。空间虽挤，人情却暖。每每到了饭点，老客总是占了大半，许多人都吃了三五年，彼此面熟。有时候见老板夫妇正忙着，老客们吃完饭便自己算好钱，直接扫码付了就走，主打一个自助不求人。

■ 小店一天至少要蒸八十斤大米

这两年，不少游客通过小红书、大众点评找到店里来。早前有一个自媒体博主到店里吃饭，用一条视频拍下了店里满满的烟火气，他在视频里推荐的菜成了许多游客的心头好，每每过来吃，都说博主推荐的红烧肉和肉丝糊辣好吃又下饭。

也有不少本地客人，特地从定海、平阳浦专程赶来。“小胖美食”的民间口碑逐渐传开，吃货听闻，总是跃跃欲试。

如果说中午是匆匆忙忙的一餐，晚上的节奏则舒缓了不少。熟客们到店里妥妥地坐稳，喝点小酒，悠悠哉哉。店里销售的酒水品种也不少，多是按超市价来卖的，这也是小店予人的贴心之处。

店里的生意火爆，小胖的节奏也把控得非常稳当。店里每天中午要蒸30斤大米，晚上蒸50斤，有时候一天要蒸上百斤的米饭。炒菜全靠他一人，高峰期实在是忙个不停，到了一点半再有客人，也只能婉拒。

每个周日，夫妻俩坚决休息。孩子读三年级，周日是他们全家难得的家庭日。店休那天，夫妻俩会请阿姨来彻底打扫一次。

■ 从“套餐”到“小碗菜”，不变的是实在

小胖本名柴平，曾经因为有点“小胖”，身边的朋友都这么喊他。他和妻子王小娟经营这家社区快餐店已有五年。小店最初开在乐业菜场，“那时候是做套餐，像单位食堂一样，一大盆菜摆出来，客人点一荤两素或两荤一素。”小胖回忆。后来搬到现在紧挨小区的街上，他察觉到吃饭的人变了：“打工的多，赶时间的多，慢慢就改成了小碗菜。”

小碗菜，顾名思义，每一锅的菜现炒完之后，用小碗分装好，整齐码在蒸台上，客人自取，像在自家厨房端菜。蒸台上的小碗菜定价也非常实惠，荤菜一律十五元，蔬菜八元，价格五年未涨。

现炒的菜也比周边便宜近三分之一。“都是老客，能不涨就不涨。”说起这些的时候，小胖非常低调。

这平价背后，是妻子每天清晨5点半的奔波。王小娟从东港开车去展茅的菜场，“那里的菜新鲜，价格也比城区里的菜场实惠。”她专挑本地散养鸡、当季蔬菜、新鲜的海鲜，这么多年买下来，早和摊主混成了老相识，总会把最新鲜的货给她留着。

■ 店里的家传味道，是永远不变的招牌

小胖则起得稍晚一些，去附近的菜场采购一些每天要用的豆制品，麻溜地回到店里，抄起铁铲，开始这一天的忙碌。事实上，小胖原本不是厨子。卫校毕业后，他当过医生，后来“下海”，接过了母亲手里的锅铲。

“我老妈在展茅开过第一家饭店，那会儿还是1992年。”回忆从前，他语气里有藏不住的自豪。那会儿老妈的饭店主打炒菜餐，还兼做早餐海鲜面，在周边颇有名气。母亲手艺好，做事又实在，这些他全记在心里。

如今小胖的店里，还留着几道“家传味道”。红烧肉是永远不变的招牌，选用五花肉，小火慢炖，肥而不腻，酥软入味。红烧肉的汤汁，倒出一部分，用来烧油豆腐。红烧鸡翅、肉饼蒸蛋，也是每日小碗菜的固定菜单，“好多老客都爱吃，不能换。”蔬菜和鱼则每天换花样，“中午吃了梅鱼，晚上就烧带鱼，总要变变花样，不然客人会腻。”

店里的大米饭要分两次蒸：第一次蒸熟，倒出加开水，再蒸上一些时候，这样蒸出来的米饭颗粒分明、软糯适口。小碗菜也不能一次性全烧完，“像肉饼蒸蛋，一次只蒸三四碗，看到只剩下一碗，就要开始蒸了，现做的好吃。”

照片由受访者提供

