

蛙蛙面、酸菜吊龙、桑拿鸡……

茶山浦水街的“下饭江湖”里或许有你中意的美食

□记者 朱蔚 文/摄



在茶山浦水街，一家名为味来小馆的堂食店，凭着一锅锅镬气十足的炒菜和亲民定价，成了周边年轻人与家庭的第二“食堂”。开业不过数月，工作日饭点便一座难求，周末更似食堂般热闹。

是陈喆做餐饮的起点，当年她在东港开了一家主打海南鸡和盖浇饭的小店。店面实在太小，统共只有两张桌子。那时候外卖平台正火，她索性把重心放到了外卖上，生意也着实不错，很多老顾客都叫她开到新城。

后来做东港店也歇过一阵，就在微信上接私房菜的单子自己送，老客人们循着味道又找了过来。那些从东港就喜欢吃他们家菜的老顾客，经常会在微信上催她，什么时候再开一家店？

两位老板娘的经营哲学

今年春天，她们在茶山浦水街看中了这个铺面。虽然是新商圈，但位置还算敞亮，比原先的小店强了好多。装修，进设备，定菜单，忙活了一阵，5月1日，味来小馆正式开张。

开业头一个月，老顾客们就涌过来了。而吃过小馆的则都成了回头客，除了口味对路，价格也是实打实的亲民。在东港做外卖的时候，陈喆就定了基调，价格不能高，现在做堂食了，菜品升级了，海鲜也加上了，但定价还是跟以前外卖时候差不多。

“贵了没人吃，稍微便宜点，吃的人多了，东西也新鲜，反而形成良性循环，这不是一样嘛。”姐妹俩算得明白。店里没有做什么推广，抖音、团购都没上，“就这么几个位子，一推广，人都坐不下，来了没位子要等，体验感就不好了。”

她们更愿意把心思花在维护老客户上，通过微信，和慢慢熟悉起来的老顾客们保持着朋友一样的关系。“他们来之前会发微信，让我留个位子。”

开业到现在几个月，店里运转得还算顺畅。但也不是没有烦恼，厨房没有窗户，排烟一开，冷气全被抽走了，夏天中午吃饭的时候，店里有点热。所幸已至秋天，门前的外摆坐起来就舒服了，也许这就是水街的魅力，宛如置身小桥流水的古镇，别有一番意境。

到了饭点即火爆的日常

中午，还没到11点半，味来小馆已经开始陆续来客了。自今年5月1日正式开业以来，小馆没有刻意的宣传，也没有特别明显的店招，但那股混合着辣椒和镬气的香味，像是一块无形的招牌，把食客们勾了过来。

和店名表述的“小馆”一致，整个店面不算大，记者采访当天，唯一的包厢已被预订，六七个卡座也迅速被到来的客人占领。

来这里的客人大都是年轻人，下班后相约而来。一位穿白T恤的男生和两个同伴推门进来，座位只剩下门口的两人位，虽然不够坐，但他们还是没有迟疑地坐了下来，先点起了菜。

一会儿，又有年轻的食客推门进来。老板娘陈喆迎上去，表示抱歉，暂时无座了。

这不过是每天的寻常一幕，到了吃饭时间，小馆的忙碌程度堪比“打仗”，往往是这桌客人吃完的碗碟还没完全撤下，新的茶壶已经送了上去。陈喆和一起开店的小姐妹陈珊珊已经习惯了每天到了饭点的

火爆，周末的时候，客人更多，等位是常有的事。

俘获味蕾的当家菜式

客人们扫码点餐，菜单上的品类丰富得让人眼花缭乱。不过熟客们进门，目光总是先锁定那几样。“来一份蛙蛙面，还有那个酸菜吊龙。”邻桌的两个姑娘麻溜地下单。另一桌客人显然也是常客，还没看菜单就报出了菜名：“桑拿鸡、鸡爪年糕，再来个酱烧鱼头。”

如果是第一次落座小馆，点菜其实也简单，菜单上的长长一列，把标注了招牌的菜先点一遍。比如蛙蛙面，俨然店里的流量担当，现点活杀的牛蛙，滑嫩入味，裹着鲜辣甜口的汤汁。浸在汤汁里的面条则吸饱了精华，夹起一筷入口是酣畅淋漓的满足。

潮汕酸菜炒吊龙也是每日点单排名榜上的招牌，吊龙自带漂亮的肌理，和潮汕酸菜猛火爆炒。这道菜，酸菜的爽脆恰到好处地解了牛肉的油脂，锅气十足，咸香微酸，是当之无愧的下饭榔头。

桑拿鸡上桌，也是一道上好的大菜。上层是片好的鸡肉，下层是熬

好的鸡骨汤。蒸汽焖熟的鸡肉锁住了汁水，吃起来紧实鲜嫩，先吃鸡肉再喝鲜美的鸡汤，一道菜吃出两种味蕾享受。

鸡爪年糕则是“软糯星人”的最爱，鸡爪炖得酥烂脱骨，年糕吸满了红烧的酱汁，QQ弹弹。

从外卖到堂食一路追随

除此之外，还有大排、红烧肉等，道道都是下饭的架势。菜单还在不断更新，老顾客吃遍了就上新的，反响平平的就撤下来。“我们家的口味有一点偏甜，融合了一些川湘的元素，很下饭。”陈喆介绍。除了这些下饭菜，店里还有不少舟山海鲜，做过了前阵子的龙虾季，这个季节又接上了梭子蟹。

到了周末，店里更像个食堂，几个妈妈带着几个小孩，或者两三家凑一块儿，热热闹闹坐满一桌。“很多小孩子喜欢吃我们家的菜，排骨、红烧肉啊，他们吃得惯。大人就充了卡，周末直接带过来，跟食堂一样。”说到这里，陈喆笑了，这种被信任的感觉，让人很有成就感。

这家开门就生意爆棚的小店，彼时算是东港外卖店的延伸。东港

