

【开栏语】

人间烟火气,最能抚人心。

关于食物的记忆总是绵长的。说起好的那一口,人们总是感到熟悉亲切、难以忘怀,光提起名字就垂涎欲滴。这次,我们不找品牌连锁、高价贵肴,而是直击一街一巷里大家口口相传的一碗人间烟火。它可能没有高阔的门楣、精致的装修,但就是让人觉得可口、饱腹、暖胃、入心,甚至还藏着主人的一些情怀和哲思。

即日起,本报推出一碗烟火专栏,由融媒记者带着大家一路行走,一起尝鲜,寻找记忆里的那碗人间烟火。

一碗烟火



这家店像静观春秋的老者,心平气和地安守着人间烟火 只要身体允许,我就会干下去

7月8日9时,陈荣灯和妻子陈爱梅已经做好了准备工作。再过一个小时,客人们就要进店了。从店里看上去,门口落地玻璃上的“万事大吉”四个红字在阳光照射下已有些褪色。在南苑路已经待了快30年,突然要搬走了,很舍不得。陈荣灯说,很多人都知道位于南苑路的南苑快餐开了很多年,却不知道它已经整整开了27年。

60平方米的人间烟火

今天的菜很嫩,我在菜市场挑了好久。9时30分,帮工陈喜梅从后厨拎出一袋青菜准备清洗,这是她早上刚买的。那今天吃青菜的客人有福了。一旁搭话的李建高是这家店的厨师。

南苑快餐店不大,只有60平方米,10多张桌子,没有包厢,一眼就能看到头。

10时50分,店里突然忙了起来。来吃饭的大多是熟客,彼此声音忽高忽低地拉几句家常,基本就是街坊脱口秀了,聊的都是些家长里短,儿女的工作啦,孙女上学啦,房价啦。

南苑快餐所在的南苑路这一排临街店铺就要拆了。得知这个消息,熟客们这几天来吃饭的次数密了,都带着一种告别的情绪。还开吗?几十年了,突然不开,怪可惜的。面对一拨一拨熟客们的询问,陈荣灯夫妇总是朴实地笑着说:现在身体还好,还想干几年,等做到做不动了,可能真的要关门了。

11时30分,店里来了几位客人,平均年龄60来岁。真的做到了价廉物美,吃得很舒畅。顾客老杨说,比平时吃到的菜更正宗。走的时候,几位老哥特意跟记者说。

市民朱先生是一名熟客。每次过来,他都会带一瓶酒。虽然打了多年交道,但朱先生具体叫什么名字,陈荣灯也说不上来。尽管对他的了解微乎其微,不过朱先生喜欢吃什么,陈荣灯却了如指掌。

红烧排骨、糖醋里脊是必点的,要么再来个素菜。一般是三四个菜就着一瓶酒。他就住在江那边,晚上7点吃好走,路上半个钟头,他都是算好的。陈荣灯说。

草根创业 餐馆从小到大

陈荣灯说。

1995年,陈荣灯第一次扩大了经营规模,这也是唯一的一次。讲是扩大规模,其实就是在南苑路靠当时的中医院边上租下两间门面房。那时候,外地人多起来了,边上都是居民区,旁边就是医院。医院里没有食堂,很多人就在我家吃饭,所以生意一直比较稳定。陈荣灯说。

二十世纪90年代,除了几家大的国营店,永康的私人小餐馆掰着指头

也能数得过来。刚开业时,南苑路中医院旁的这一路段只有这一家快餐店。南苑路很窄,路上也看不到几辆私家车,就是两辆公交车来回跑。陈荣灯回忆,我们的店也没怎么装修,地面是那种水泥地砖,墙就刷刷白,门面是木头门,两片很小的玻璃框,六张小方桌。

为什么取名“南苑快餐”?陈荣灯笑笑说:店在南苑路,就叫南苑快餐吧。这样比较接地气。

黄金菜单 食客念念不忘

的事情。听到店主说打算继续做,但是不知道以后会不会像现在这样方便。小刘遗憾地说。

南苑快餐的几道招牌菜,也是永康人的家常菜单。比如,店里的爆款狮子头,比记者的拳头还大,每位顾客来这里后,都觉得自己从前吃的是假狮子头,顶多也就是肉丸。炸响铃这道菜很受欢迎,每天都销量很大。豆腐皮要好,精肉丝要嫩,用生粉拌一下,葱花要多放一点。这些食材和在一起炒一下就好了。经济又实惠。陈荣灯说。

糖醋里脊的糖醋汁单独做,放一勺水,勺有大小,这个得看经验,加点姜末、料酒、酱油、白糖、米醋,米醋略多一点。吃下去要先酸后甜,和一般的糖醋里脊先甜后酸,是反过来的。27年来,南苑快餐让多少食客心心念念,是因为他们有糖醋里脊这道绝品。

陈荣灯一直在思考,南苑快餐已经做了27年永康人爱吃的家常菜,菜

的品质和味道都获得了大家的认可,还会不会改进?陈荣灯说,在保持原有菜品的同时,他经常去东阳、义乌、金华等地学习,不定期更新菜谱。餐饮这行,常学常新,只要食材用得好,菜品肯定好吃。陈荣灯说。

晚上7时30分,客人都吃得差不多了。打烊前,陈荣灯夫妇会给自己炒几个小菜,切点水果,互相也不需要多说话,就那么惬意地吃一顿晚饭。那是一天中真正属于他们自己的时光。

27年间,在永城的餐饮地图上,有的灯亮过,熄灭了;有的灯,生出了无数盏;有的辉煌过,又沉寂黯淡了。唯独南苑快餐,几乎没什么变化,它就像一位静观春秋的老者,心平气和地安守着这数十平方米的人间烟火。

我们的客源都在这里,换个地方也不知道会怎么样,但是只要身体允许,我肯定会干下去,让大家吃到放心可口的饭菜。陈荣灯说。