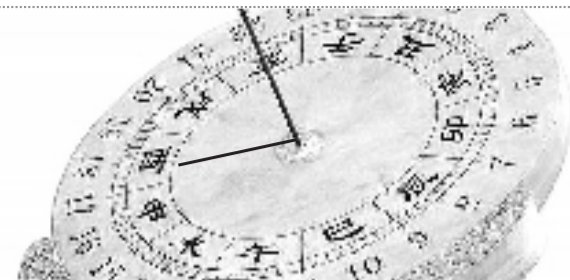


杭城十二时辰

高温来袭



酉时

17:00-19:00

小馆子

大火爆炒出的家常菜
调动起无精打采的味蕾

本报记者 杨茜 文/摄
盛锐/视频



浙江24小时APP
扫一扫,感受
小馆子里的
百姓滋味。

三伏天里的雷阵雨,来去匆匆,降不了温,解不了渴。

“唉,还是这么热。”王强拉开店门,一股热浪扑面而来,他皱了皱眉,赶紧把推拉门关上。

酉时,傍晚5点到7点,忙碌了一天的上班族陆续回家,阿强饭店开始准备晚市了。这是一家藏匿于下城区胭脂巷的小饭馆,无论是周围的上班族,还是附近的街坊邻里都知道它。两句话:味道好的家常菜,价位接地气。

店内也就20多平方米,放了5张小桌,逼仄而干净。

这一刻,小店全员到岗。高高瘦瘦的老板阿强又检查了一遍备菜,开始打扫;胖胖热情的老板娘秀娟,是门口的掌柜,坐着迎客;清瘦内向的厨师小余在店外徘徊了一阵就钻进厨房;勤快话不多的帮工阿姨自己削了一个梨,两三口吃完解解暑。

阿强饭店开始调动方圆一公里的味蕾。



成年人的世界,没有容易二字

一辆电动车停在了店门口,一个背书包的男人进了店,说:“还是老样子。”

老板娘和他用杭州话聊了起来。

阿强掀开帘子走进厨房。

约十平方米的后厨一分为二,一半是水池和堆放杂物的,另一半是灶台和案板,井然有序。阿强拿出提前腌渍好的牛柳,又开始切尖椒,刀起刀落。小余打开煤气,热锅。

厨房里有一个小铁门,走不了人却常年开着,还有一扇窗户,也算通风。不过,在这样的天气里,即使有风也是热的。

阿强对小余还是蛮好的。厨房里唯一的小风扇就是对着小余吹的。“他是最热的,本来就应该对着他。虽然也热,聊胜于无。”阿强调笑,最热的时间里,不仅衣服湿透,连内衣都是湿的。

小余转过头来嘿嘿一笑,炉膛火正呼呼地往上蹿。

彼时,室外温度35℃。厨房里的三个灶头都开着,两个用来炒菜,一个炖汤。也就十分钟时间,厨房里超过40℃。

傍晚5点刚过,店里陆陆续续坐满了客人,有杭州游泳馆的教练,有胭脂新村的居民,有路

过的食客……阿强和小余就没出过厨房。

开火,倒油,放料,翻炒,搁调料,出锅,动作一气呵成。小余穿着铁锈红的T恤,后背已经湿透,脸上的汗珠流向脖颈。

灶头边有个塑料袋,里面有条毛巾,那是给他擦汗的。菜一个个出,忙起来根本没时间擦,耸肩、提臂,侧脸在袖子上一蹭,另一只手依然没闲着。

排风扇“轰轰”地响,铲勺“咣咣”地击,伴随着浓郁的饭菜香。

小余是福建宁德人,个子小,长得也年轻,32岁,已经是两个娃的爹。在店里掌勺已经将近5年,和小店一起成长。虽是外乡人,但早年就在杭州,学杭帮菜,在川味观也做过,也在会所里待过。“还是这里踏实。”忙过一阵,小余深深呼出一口气,对着热风扇,掀掀衣服,喝了口水,“热呀,也没办法,要生活,什么工作都不容易。”

他也不去外厅吹空调,一冷一热对身体不好,“再说了,吹几分钟再回来会更热,还不如一直在这里,习惯也就好了。”小余说,熬过三伏天,人就舒服一点。

小余说,待在厨房里,自己也没啥胃口,想胖都胖不起来。

就做家常菜,就做周边邻居们爱吃的

5年前,阿强饭店开张。

王强和林秀娟就住在胭脂新村,原本在这一带开了一家文具店。听说经营这个店面的老夫妻要退休,准备把店盘出去,夫妻俩考虑了一下,就把文具店关掉了,开起了小饭馆。

刚开始,王强一无所知。“家里煮个饭和店里烧个菜,根本不是一回事。家里可以慢慢炖,店里讲究速度。”于是,他跟着老夫妻做了半个月的免费小工,配菜、收碗、洗碗、炒菜。

“我们就做家常菜,工薪阶层能够承受得起的。”林秀娟说。她每天上下午都要去菜场购买食材,保证菜品新鲜。

对小店来说,口味是灵魂。试了好几个厨师,才找到小余。“菜烧得好,人又吃苦耐劳,话不多。”王强说。

每天上午10点多开门迎客,一直到下午2

点,休息两个半小时,晚市营业到晚上9点。有在这里吃了5年的街坊,也有特意从温州开车来吃的新客,对于夫妻俩来说,都是一样的。

有个大姐刚从菜场回来,拉开店门,“给我来份茄子。”在家烧茄子味道总烧不好,她想吃茄子了,就到这里打包一份,15块。

稍微空一点了,王强从厨房里走出来。“天热,客人也少。有些人没胃口,有些人叫外卖。也好,我们不用那么忙。”阿强说。他印象深刻的一次,在厨房里待了3个多小时,炒菜炒得手都抬不起来。

“赚的也是辛苦钱,也不指望发大财,过过日子够了。”女儿15岁了,为了给她创造好的条件,阿强还想多做两年。

小店里翻桌很快,小余灌了一大口水,又炒起了菜,王强也一头扎进厨房。

很快,油锅又开了。