

■记者 金汝/文 实习生 国隆/图

0元奶茶、1元汉堡、百亿补贴……今年夏天，美团、京东以及淘宝闪购、饿了么携高额补贴，将外卖市场搅得天翻地覆。随着7月18日国家市场监督管理总局约谈美团、饿了么、京东，以及上述三家平台企业8月1日发表联合声明，承诺杜绝非理性促销，外卖平台补贴大战开始降温。

在这场外卖市场的“三国杀”中，有的商铺接住了“泼天的流量”，也有黯然关门的。在这场席卷全国的外卖激战中，依然有一些餐饮店风轻云淡地笑着应对，坚持自己的经营风格，守住城市“烟火气”。

那些小而美甚至没有华丽招牌的小店，靠着地道的味道和亲民的价格，征服了许多人的胃，让“烟火气”成为城市一道独特的风景。

“没有太多诀窍，就是食材新鲜、现点现炒”

16时40分，太阳已经收起一天中最猛烈的光芒，但依然透过“杭州小炒”店铺的玻璃门，将店里晒得如蒸笼一般。推开店门，店里已经有几位食客早早排队“下单”了，一叠长条纸上写着长长的单子：鲜炒牛肉、番茄炒鸡蛋……墙上的价目牌已经10来年没有更换，略显斑驳，价格依旧。30年来，“杭州小炒”就是用好吃不贵的家常炒菜收获了一拨拨食客。

店主张良进和汪小丽是老两口，来自安徽，张良进在杭州学的厨艺，30年



汪小丽准备食材

前夫妻俩在瑞安邮电北路开了这家“杭州小炒”饭馆。在汪小丽的印象中，鲜炒牛肉、红烧鸡腿、红烧虾是客人点单最多的几道菜。

韩女士是“杭州小炒”10来年的常客。她说，菜新鲜、价格不贵、离家近，是她选择到这里吃饭的原因。

玉海街道劳动巷里“勤奋鲜炒店”也是一家老店，没有精致的摆盘，但量大实惠、滋味足，在窄巷子里升起的“烟火气”带着“家”的味道，成了不少人的第二厨房。“花菜炒蛋、皮皮虾、醉虾，超级下饭。”这是该饭店常客张若平对菜肴的评价。

“我们没有太多诀窍，就是坚持食材新鲜、现点现炒。”店主陈建虎说，每天早上五六点，他会亲自去菜市场买菜，购置时令海鲜、新鲜食材。

除了食材新鲜、价格实惠，还有几道招牌菜“抓”住食客的胃，是这些小店在竞争激烈、流量汹涌的美食界站稳脚跟的根本。



勤奋鲜炒店



摆放整齐的菜品种

外卖大战夹缝中

『不跟风』的小店活成『不一样的自己』



扫一扫，看更多

“烟火气”里连着人情味

提起戴炳桂的名字，或许知道的人并不多，但是提起硃桥头猪脏粉店的“眼镜”，食客们会打开话匣子，就着鲜香的猪脏粉聊起来。40多年前，戴炳桂就在硃桥头卖猪脏粉，这个隐藏在窄巷的小店，逐渐成为了食客心中的“老味道”。

10年前，儿子戴晓波和儿媳李巧萍接过“接力棒”。每天清晨4时许，夫妻俩就开始了一天的忙碌，搓洗干净的猪大肠提前一天就开始卤制了，在锅中熬煮，配菜丝瓜则是当天现买的。6时许，便陆续有人踏着清晨的凉爽上门吃猪脏粉了。

好味道是老店“拴住”食客的法宝，但人情味更是不可替代的吸引力。店里一天卖出300多碗猪脏粉，来吃的很

多是老主顾，谁喜欢多放鲜粉，谁不喜欢吃咸菜，夫妻俩心里都有数。

“吃饱，上班去喽！”一位食客放下碗筷，笑着和夫妻俩道别。简单的寒暄里，藏着夫妻俩与街坊的情谊。李巧萍说：“以前很多孩子背着书包来吃猪脏粉，现在都上大学了，还有的参加工作了。”

在今夏的外卖平台补贴大战中，硃桥头猪脏粉店也被裹挟进去，却挡不住食客对该店独特滋味的偏爱。有人领了外卖补贴的红包，再到店里消费，“吃的就是一口新鲜”。

而在李巧萍看来，猪脏粉店是沟通邻里情感的纽带，老街坊碰面问声好，新顾客熟了也能唠几句家常，这份温情是外卖平台上无法复制的。



硃桥头猪脏粉店

“私藏小店”凭什么打动人心？

民以食为天，餐饮业是提振消费的重要抓手。有关数据显示，2022年以来我市限上餐饮销售额逐年递增，2024年超19亿元，目前市场监管部门登记在册的餐饮业经营主体1.65万家。这一数据直观体现出旺盛的餐饮消费需求。在激烈的餐饮行业竞争中，众多市井小店凭借独特口味和良好口碑稳步发展，不仅成为展现城市文化魅力的重要窗口，更是城市经济活力的生动体现。

事实上，像这样的小店在瑞安还有很多，不论是主攻蛋炒饭的小店，还是家常口味的饭馆，它们点燃了一座城市

的“烟火气”。在资深食客“@黑白色的猫”眼中，这种“小而精”的经营模式，虽然在数字化和信息化时代面临着前所未有的竞争，但它们凭借实实在在的口味和极致的性价比，赢得了食客的认可。在餐饮行业耕耘多年的余益猛认为，味道与亲和力是永恒的竞争力。

在看重平台评分的当下，不少深藏街巷的小店店家明确表示，不会找顾客要好评，因为“口碑自在人心”。这股反好评“内卷”的底气，源于数十年如一日做好一道菜、一碗面。

【记者手记】

食在街巷，味在人心。这些看似不起眼的“私藏小店”，不仅保留了地道的传统味道，还充满了当地的生活气息，成为许多人心中的“美食地标”。放眼全国，几乎每座城市都藏着这样一些“不跟风”的小店：门面旧、菜单短，食客却天天排队去堂食。它们默默地提醒人们：美味不在于华丽的装修，不在意外卖平台上的搜索量与排名，而在于手工制作的精细与食材的讲究，在于老主顾与店主的交流与默契。当各地都在为“夜经济”“小店经济”找样板时，瑞安这几家深藏街巷的小店给出了最朴素的答案——把

成本花在食材和手艺上，把耐心用在回头客和岁月里。红餐大数据显示，截至2025年3月，全国餐饮门店总数接近800万家。如果每一家都能守住自己的经营模式，就能让城市“烟火气”在更多街巷升腾，也能让提振消费的大文章拥有最接地气、最可持续的注脚。



“讲文明 树新风”公益广告



树诚信 明责任

关注食品安全 拒绝非法添加 打击制假售假

瑞安市委宣传部
瑞安融媒体中心
瑞安精神文明建设指导中心