



炒粉干刚出锅就被瓜分

和很多同龄人一样,我14岁就“出社会”了。一来那时候家里不富裕,二来自己顽皮、不懂事,不爱读书。

出社会以后,我干过很多活。做过订秤生意、学过打蜡,还做过“牙医”,但都做不好。25岁那年,有几个做饮食的朋友给我出了个主意,叫我开家夜宵店。当时也无事可做,和老婆一商量就开了一家用我的名字命名的夜宵店。

那时小店非常简陋,就在芝英老市基的小吃街上,搭了个棚就算开业了。说起来也好笑,当时店里的主要招牌是砂锅。问题是,我自己不会烧,刚开业那几天,都是靠朋帮忙撑过来的。

后来,听说东站有家砂锅店的味道很不错,我就去“偷师”了。仔细看老板每一步怎么做,各种材料的摆放以及揣摩砂锅味道。回去以后,就自己研究,尝试了好多次以后,总算出师了。

渐渐地,广建夜宵小有名气。除了砂锅,炒粉干、炒年糕、烤饺、油炸豆腐等小吃也陆续添加。

我们的营业时间一般在下午15时到凌晨3时,那个年代吃夜宵的人多,特别是一些厂里的员工,晚上加好班,总不忘来照顾我的生意。生意最好的时候,一个晚上饺子皮都要包掉八九十斤。

我记得有段时间,大家非常喜欢吃炒粉干。生意好到什么程度?基本是刚炒出锅就被瓜分的状态。有个客人,等了将近半个小时都没轮到,然后就冲我发脾气了,说话很冲,还说要打我。现在呢,他变成了我的老朋友,性子还是和以前一样急,等久一点照样会催,想想,其实还蛮有意思的。

芝英七村有个小男孩,只要路过我的店,总叫妈妈买几个烤饺。以至于后来,我一看到他,就会主动先帮他打包起来。现在他都快三十岁了,依然会来我的店,点一份烤饺。那种感觉就像家长一样,你看着他从小,长到那么高,然后小学、初中、高中、大学、工作、结婚、生子,特别亲切。

还有个下徐店的年轻人,经常一个人来吃。每次过来必点鸭头,每次一点就是五六个。要是带朋友来,基本在十几个以上,算是我们店的铁杆粉丝。

后来,芝英老市基改造,我的小店转战到芝英六村(油川路口),小摊铺也变成了正儿八经的小店,再后来,又转到芝英南市街。几年前,我在市区高镇溪中东路也开了一家。



应广建

年龄 51岁
食堂地址 芝英南市街
高镇溪中东路
营业时间 15:00—03:00

“

有段时间,大家特别喜欢吃炒粉干。基本是刚炒出锅就被瓜分的状态。有位客人,等了半个小时都没轮到,还冲我发脾气,到现在,他成了我的老朋友。



烤鱼香里的幸福感



干江涛

年龄:28岁
食堂地址:古山南凤路
营业时间:17:00—01:00

有些顾客,特地从金华、丽水、缙云过来吃烤鱼;比如因为我不在,有客人就吃出了菜的区别,指明要我回来烧;再比如,有些老顾客,外出游玩,还特地给我带点小吃。每到这个时候,我都倍感幸福。

”

我是贵州贵阳人,今年28岁。算起来,今年是我来永康的第9年了。9年前,我还在贵州老家,在一家烤鱼店里做小帮工。贵州的烤鱼很出名,在我们老家,烤鱼店非常多,没啥特色。没做多久,我也就厌倦了。

后来,在老乡的提议下,2008年我和老婆来到永康打工。

起初,我们一同应聘到古山一家保温杯厂做保温杯抛光的工作,厂里比较忙,经常加晚班。等下班以后,我和厂里的小伙伴会一起找家夜宵店吃一顿。每每这个时候,我就会怀念起老家的烤鱼。虽然永康有一些店也有,可都不是老家的味道。

脑子里闪过一个念头,为何不开家烤鱼店呢?和老婆一商量,我们便辞了职,开起了自己的“小店”。说小店都觉得不好意思,因为最开始的时候,哪是什么店呀,就是一辆三轮车,搭个简易的小棚,再摊开几张桌椅,便是“店”了。

那时的日子蛮难熬。就像种庄稼的农民一样,如果遇到恶劣天气,我们也就“遭殃”了。

记得是2013年的冬天,永康的雪下得特别大,地上都积满了厚厚一层。即使这样,我们还是开着小三轮外出摆摊。每前进一步,我都得先拿把铲子在前面开路,把阻路的雪铲掉,车才能通过。因为是雪天,出来的人特别少,一整个晚上一个生意也没有。也有人问我,怎么这种天气还出来摆摊。我想起师傅说的一句话,做生意就要坚持,坚持了总会有希望。我文化程度不高,可是这句话我听进去了。于是,从摆摊开始,除了春节回家,我一直坚持着每天营业。

2013年的3月8日,在古山南凤路,我终于有了真正的一家小店。

在大家的帮助和支持下,现在小店发展得越发好了,团队成员也从最初的两个人到现在有了十几个人。不过,大部分时候,我依然在后厨忙着炒菜烧鱼,老婆在前面忙着招呼客人。

有些顾客,特地从金华、丽水、缙云过来吃烤鱼的,比如因为我不在,有客人就吃出了菜的区别,指明要我回来烧的;再比如,有些老顾客,外出游玩,还特地给我带点小吃。我这个人不太会说话,但是老婆和我这些的时候,我觉得特别的幸福和满足。

文/应玲菲

