

“红彤彤的火炉上，砂锅里咕嘟咕嘟冒着泡，散发着诱人的鸡汤香气，黄亮的油色漂在面上。拿起筷子品尝，牛杂软烂鲜香、牛肉酱香入味、鱼杂口感鲜美……进入秋季，吃个砂锅暖暖胃，真是惬意。

在六堰建设巷，有家老字号——武汉风味砂锅馆。1984年，曹连生带着全家从武汉来到十堰投奔亲戚，开了这个店，一直经营到现在。

■文、图/记者 张婧



店里的各色砂锅色香味俱全。

武汉风味砂锅馆一开就是36年

两代人用心熬制一口好汤

开店36年 从4张桌子扩大到15张

曹连生今年70岁，老伴刘忠文62岁，经营武汉风味砂锅馆多年。如今，他们年事已高，把店交给儿子曹舟、儿媳王群经营。老两口每天坚持到店里转转，曹连生在后厨检查食材，把关味道，刘忠文和儿媳一起洗小菜、上砂锅、做服务。

武汉风味砂锅馆的店面不大，15张桌子，每天中午客满，晚上生意更好，能翻台三四次，一天卖七八十锅砂锅。店里鸡汤香气弥漫，三五好友吃着热气腾腾的砂锅，谈天说地，市井生活味儿十足。

“别看现在店里井然有序，生意红火，我和老曹刚到十堰时，什么都没有，吃了不少苦！1984年，我们在六堰人防工程旁边的芦苇棚里开了第一家店，4张小桌子，四面透风。冬天凉水洗菜，双手冻得通红。我们一边招呼店里客人，一边担心孩子别被烫到。儿子那会儿只有两三岁，我们都在店里忙生意，没人帮忙照顾儿子，就干脆抱着他在店里干活。”刘忠文提起创业时的艰辛，眼圈红了。

后来，曹连生、刘忠文齐心协力，辛勤操持，生意越来越好。1998年店面扩大经营，搬到六堰建设巷，一直经营到现在。

儿媳王群曾在武汉一家饼干厂担任生产主管，和曹舟结婚后来到十堰，从老人手中接过餐馆，用心经营。“做餐饮这一行，自己辛苦不说，孩子也跟着受苦。”王群告诉记者，“我家里有两个女儿，大的14岁上初中，小的在上小学。她们知道店里生意忙，每天自己写作业、学习，非常懂事。我们在砂锅馆楼上租了一套房子，方便照看店里和孩子。”



曹家两代人用心传承，精心烹制砂锅，从左到右依次为曹舟、曹连生、刘忠文、王群。

精选食材 用家常调料熬出一口好汤

曹舟和父亲一样少言寡语，不善交际，所有心思都放在改进菜品味道、提升服务质量上。每天清晨五六点，曹舟和王群就起床了。王群抓紧时间给两个女儿做早饭，曹舟则一路飞奔去菜场。

“我先去老虎沟集贸市场，如果食材不合适，就赶紧往华西农商城跑！”曹舟认真地说，想要制作一锅美食，食材新鲜是排在第一位的。只有食材好，做出来的食物才好吃。他们一家吃的食物和客人吃的食物，都是从同一锅汤里煮出来的。自己能下嘴，才能端给客人吃，否则绝对做不长久。

在纪录片《舌尖上的中国》中，有一句经典的话：“最高端的食材，往往只需要最简单的烹制。”武汉风味砂锅馆没有秘方，厨房随便参观，盐、糖、鸡精、味精、胡椒、醋、老抽，就是这几样普通调料，加上炖菜火候的掌握，成就36年的红火生意。

不少人大老远跑来，就为了喝这一口汤。武汉风味砂锅馆经营36年，本地熟客很多，还有客人想打包带到外地，王群直接拒绝了。因为店里的食物没有添加防腐剂、香精和色素，所以打包时间长了，肯定会变味。

坚持诚信经营 帮扶亲友连开5家店

做餐饮是很辛苦的，曹舟和妻子从清晨五六点开始忙碌，一直干到晚上九点才结束。大家心齐，前台、后厨相互照应，等位客人由王群引导在门口坐下，店里一腾出位置，刘忠文赶紧收拾干净，招呼客人入座。老两口和小两口相互补位，忙而不乱，这是多年经营形成的默契，更是一家人认真做事、和气生财的写照。

当晚7点半，曹舟接到一位熟客的电话，请他留位置，人一会儿就到。这时门口已有四五桌客人在等位，曹舟没有犹豫，立刻把刚收拾出来的一张桌子空出来。其中一位等位客人看到，说：“他们人还没到，我们吃得快，吃完就走，不耽误，让我们先坐这儿吧。”曹舟答道：“肯定不行。我已经答应人家了，做生意得讲诚信。”王群见状赶

紧过来说好话：“对不起，麻烦您再等一会儿吧！”

除了三五好友，还有一家人在店里吃砂锅。记者见到一家五口老少三代人在店里吃饭，老人吃软烂的肉糕，孙子喝营养滋补的鸡汤，其乐融融。老人年逾古稀，她笑着告诉记者：“他们家砂锅，我吃了几十年，挺好的。”

记者了解到，目前，十堰城区共有6家武汉风味砂锅馆，分布在金色礼赞、三堰菜场、41厂等地，全部是从老家投奔曹连生的亲友开的。借钱给他们、帮忙把店开起来、毫无保留地传授手艺，曹连生真诚对待亲友，赢得良好的口碑。

曹家两代人用心传承，精心守护这块金字招牌。他们对食材品质的坚持、诚信经营的态度，让人敬佩。