

“无论是在装潢精美的烧烤店里,还是在桌椅简陋的马路牙子边,烧烤总是散发出诱人香味,让人们无法抗拒。在张湾区交警四大队附近住的居民,只要一提起吃烧烤,“胖嫂烧烤”绝对是大家心中的首选。从推车摆摊到拥有400平方米的店面,从白手起家到生活富足,从无人问津到声名远扬,胖嫂余洁用30年的努力创造出了属于她的一片天地,生动诠释了“幸福都是奋斗出来的”这句话的涵义。

■文、图/记者 张蒙强



“胖嫂”家的小龙虾的个头大,虾肉饱满细嫩,每一口都令人回味。

“我要通过努力,改变现状”

下午4时许,太阳依旧炙烤着大地,走在马路上能感觉到一阵阵的热浪袭来。在“胖嫂烧烤”这家店里,有一位身形较胖的中年妇女正试吃着泡好的毛豆、田螺和花生。一一品尝后,她向三个盆子里分别加着不同的调料调味;随后她走进厨房仔细检查肉串、脆骨等食材情况,所有的工作完成后,她才一脸放心地离开。她就是“胖嫂烧烤”店的老板——余洁。

余洁是黄冈浠水人,今年53岁。“我有5个兄弟,两个姐妹。因为家里有8个孩子,所以那时候生活很拮据,我从小被寄养在舅舅家,一直到舅舅的孩子出生才回到父母身边。”余洁说道,1985年她读完初中,就来到十堰二汽48厂投奔她的舅舅。“我当时就下定决心要通过努力,改变现状,过上好日子。”余洁说。

余洁初来十堰,一切都很陌生。因为有一定的文化知识,她来到一家餐馆从事开票的工作。一个月20元的工资,余洁干了5年,她觉得这样下去不是长久之计,深思熟虑后就毅然辞职了。辞职后的余洁开了一家早餐店,那段时光对于她而言既辛苦又幸福。余洁告诉记者:“我每天凌晨1点起来蒸包子和馒头,早上4点给那些外地施工队的食堂送去。6点在店里炸油条、做馍馍卖给上班的人。晚上一直忙到10点多才能休息,每天都非常累。”辛劳的付出,换来了可喜的收获。余洁第一个月就挣了1700元,第二个月更是挣了2500元。

两年后,余洁的第一个孩子出生了,让她更有动力想要去挣更多的钱。而一次无意间的发现,坚定了余洁从事烧烤的决心。“有一次,我看到一个卖烧烤的人,他全程头也不抬,双手不停地转动肉串,他的两个袖套里塞满了钱。也就是那次,让我决定从事烧烤,并且一直坚持到现在,有整整30年了。”



胖嫂在认真地记每一笔账。

胖嫂烧烤

一把烤串火了一把美味征服无数人



顾客必点的烤五花肉,外酥里嫩,肥而不腻。

6次“搬家”最终站稳脚跟

30前,余洁刚开始做烧烤生意的时候,由于没有太多的钱,就只是摆了一个小摊。前面放着串好的五花肉、鸡翅、面筋等食材,摊位后面放着几张圆桌。一个简单的小摊,撑起了余洁的一整个家。

“真正去做烧烤这一行的时候,才发现并不是那么容易。”余洁说,最开始的那两年,因为生意不景气,她过得十分艰辛,余洁也开始了她6次“搬家”之路。

“我最开始是在交警四大队旁边做烧烤生意,后来搬到变速箱厂附近、购物中心附近、花果大酒店一楼、风神路……来来回回折腾了6次,现在算是在这安定下来了。”余洁告诉记者,“胖嫂烧烤”这个店名,就是在不断换位置的时候诞生的。

一般女性都是不喜欢被人说胖的,余洁对此却并不在意。“只要有人愿意来我店里消费,叫‘胖嫂’也无所谓。”余洁笑着说,后来有熟客还会在用餐时笑着调侃几句:“老板人是‘重量级’,上的菜分量更是重量级的,你家的烧烤真是好吃。”

服务和美味赢来了无数回头客

30年来,“胖嫂烧烤”从附近数十家烧烤店中脱颖而出,“胖嫂烧烤”到底是靠什么声名远扬?

“服务态度和食物口感缺一不可。”余洁说,这30年来,她始终做到优质服务,让顾客满怀期待地来,心满意足地走。在她店里消费的熟客,她会送一些额外的肉串或酒水,遇到一些年轻的顾客,她会将肉的分量加得更足一些……

在保证让食客吃得开心的同时,余洁也严格要求食材的新鲜与成品的口感。对于每一道将要推出的烧烤菜品,余洁都会先品尝并作出调整,她也会在顾客用餐的时候询问他们的意见,根据大多数人的建议再次进行调整。

付出总是有收获。如今,“胖嫂烧烤”店连续4年位居“张湾区烧烤热销榜第1名”。有很多食客从小在“胖嫂烧烤”用餐,长大后结婚后带着孩子来她的店里。余洁告诉记者,现在在她店里消费的父子组、爷孙组占80%左右。“有好多从小在我店里吃烧烤的孩子们,长大后去外地学习工作,但他们回来后第一站就是我家店。行李箱往门口一放,迫不及待地拿着菜单开始点餐。”余洁笑着说,那些孩子们说得最多的一句话就是:“在外面那么久,一直心心念念着你家的烧烤,回来必定要先来这儿品尝记忆里的味道。”

30年的风风雨雨,让余洁的家境慢慢变得殷实。如今,余洁的一双儿女已长大成人,现在在店里帮忙。对于以后,余洁表示,“烧烤这个工作对我来说就是生命的支撑。我就盼着孩子们能独立地开一家分店,我再干几年后,就可以安安心心养老了。”