



开栏语

遍布十堰大街小巷的一家家小店,看上去虽不起眼,却承载着千千万万人的创业梦想。他们用勤劳和智慧打拼出一方天地,上演了一个个勇于拼搏的励志故事。即日起,本报联合市商务局推出“我在十堰有家店”栏目,通过一个个创业者的故事透视十堰这座美丽的创业之城。如果你也想讲述自己的创业故事,请拨打本报热线8110110,和我们一起分享。

夫妻俩怀揣800元现金从襄阳来十堰,先后卖过菜、开过粮油店

坚守17年 做好一碗豆腐面

1 初次创业,开粮油店一个月挣不到700元钱

早上6点开门营业,下午2点打烊,黄立俭每天都忙。餐饮人的一天,要从凌晨4点算起,这时他们已起床忙着做准备工作了。

黄立俭出生于宜城市流水镇黄岗村,父母去世后,他和哥哥靠种地相依为命。1994年,经人介绍,他和妻子耿凤香结婚。婚后的生活虽然拮据,但还算安稳,可一颗不屈的心让黄立俭总想干点什么,让家人过上好日子。1996年,夫妻俩将家里值钱的东西变卖,带上仅剩的800元钱,把不满1岁的孩子托付给亲戚,就拉着一辆板车到十堰投奔亲戚。

初到十堰,夫妻俩辗转多地,找到一间月租金100元的小房子住了下来。在熟人的介绍下,他们去批发市场贩菜卖,一干就是6年。2002年,夫妻俩有了第二个孩子,黄立俭借了3000元钱,加上之前卖菜攒下的积蓄,盘下市实验中学巷子里的一家门店,做起了粮油生意。

那时,十堰城区兴起生活超市,大大小小的门店遍布大街小巷,粮油店的生意一落千丈。黄立俭夫妻的小店经营一个月,利润连700元钱都不到,难以维持生活。第一次开店创业就这样失败了。



黄立俭夫妇起早贪黑在面馆里忙碌。

2 改做面馆,夫妻俩既当老板又当员工

眼见刚有点起色的日子又蒙上了一层阴影,黄立俭夫妇不得不考虑再次创业。一次吃面时,黄立俭突然想到家乡的豆腐面。那时候襄樊豆腐面在十堰还不多见,但凭借独特的口感已经拥有一批忠实的食客。他在三堰转了一圈,没有找到正宗的襄樊豆腐面。于是,一个大胆的想法浮现在他的脑海里:把粮油店改成面馆。

黄立俭把这个想法告诉妻子,遭到强烈反对。的确,他们既没有做餐饮的经验,又没有足够的积蓄,而且两个孩子都在上学,一家人的生活需要不小的开支。这时候冒险创业,值不值得?

那一晚,黄立俭彻夜未眠。再三考虑后,第二天他带上2000元现金,毅然回家乡学手艺。

在襄樊职业技术学院(现更名为襄阳职业技术学院),黄立俭和一帮年轻人同堂学艺。课堂上,他是听讲最认真的那一个;课后,他又是实训最积极的那一个。为了调配出理想的口味,他总是踩着教学楼关门时间走出教室,休息时还不忘琢磨老师教过的要诀。

培训结束后,黄立俭立马动身回十堰。经过一番筹备,2006年6月18日,黄立俭的襄樊豆腐面馆开张营业。夫妻俩既是老板也是员工,每天凌晨4点起床熬制牛油、煮面。

制作一碗正宗的襄樊豆腐面,牛油是精髓。熬制牛油需要15道工序,前后耗时近10个小时。等牛油中的水分熬干,再加10多次辣椒进行搅拌,接着添加香料继续熬。这个步骤至关重要,黄立俭每次都要重复熬制两轮。“如果火候掌握不好,油的味道发苦,非常考验耐心。”黄立俭说。

除了熬制牛油,面的口感也是黄立俭把控的重点。煮碱面时间长了,面条太软,没嚼劲;时间短了,再次加热,面入口很夹生。煮面的时间、火候都需要反复练习。刚开店的时间,黄立俭夫妻每天做梦都在想怎么熬料、煮面。

为了用口感赢得顾客,黄立俭始终坚持手工熬制汤料。正是这样的坚持,为以后店里的生意火爆打下坚实的基础。

3 17年的坚守,只为做好一碗地道的豆腐面

“面馆刚开业,每天店里只有10多个客人,生意不好。”黄立俭夫妻仔细一想,发现了问题。虽然他们做的面品质没问题,汤料也正宗,但每个人的口感不一样,喜好也不一样。十堰、襄阳两地在饮食上有差异,襄阳人普遍口味重、喜咸辣,而十堰属于移民城市,外来人口多,相对而言口味偏清淡。黄立俭立即改进口感,留心观察食客的饮食习惯。

2006年冬天,一位小伙到店里吃面,还没开口点餐,黄立俭已经说出对方清淡少油的饮食习惯,小伙惊讶不已。“有心人”黄立俭记住了很多常客的口味和饮食习惯,从而培养了一批铁杆食客。

哥的吃饭时间普遍较晚,黄立俭每天会多营业一会儿,特意等的哥进店吃面、歇一歇腿,还免费提供茶水。遇到饭量小的学生,他们会提醒对方点小份的面,只收一半的面钱。一天下午,他们正准备

打烊,一位女士带着孩子来吃面。夫妻俩立即将凳子重新摆好,再次点火、烧水、下面。由于豆腐底料剩得不多,他们做好面,只收对方一半的钱。

采访期间,店里一位食客告诉记者:“他们店里的面味道正宗,而且实惠,一碗豆腐面才5元钱。我每天早晨都来这里吃上一碗。”“到他们店里吃面,不仅因为口感好,还因为这里亲切、自在,像在自己家里吃饭一样。”另一位女食客说。

经过不懈努力,黄立俭的面馆得到越来越多的食客认可,客人从最初的一天十几人增加到上百人。如今,夫妻俩靠着这家面馆在十堰买了房和车。

在黄立俭心中,这家面馆早已成为他生命的一部分。他通过勤劳的双手,为家人撑起一片天。黄立俭说:“一碗面养活了两代人。只要大家喜欢,我会把面馆一直开下去,直到我卖不动的那天。”

“老板,来碗豆腐面,多加点豆腐!”清晨6点,天色微亮。人民路市实验中学旁的巷子里,面积不大的襄樊豆腐面馆迎来了第一波食客。

提起这家襄樊豆腐面馆,周边的市民无人不知。2006年,黄立俭和妻子开始经营这家面馆。如今,已经54岁的他依然守着这家小店。回忆起创业路上的艰辛,黄立俭说:“太不容易了,坚守了这么多年,我早已和这家店融为一体了。”

■文/记者 杨懿
图/记者 张启国

健康养老 宏颐常伴

湖北宏颐悦年华康养产业中心

地址:十堰市茅箭区天津路76号(天津路市疾控中心旁)
联系方式:0719-8686999/8417888

广告