

人间烟火气，最抚凡人心。告别拼了命的三月，我们迎来人间四月天，美好的十堰生活画卷正徐徐展开，阴霾渐散，一切都会好起来！今起本报推出《烟火》栏目，走近街头巷尾的普通小吃从业者，讲述他们的百味人生。



熊嫂和儿子有一个共同的心愿，就是自家小店发扬光大，把「美味」传承下去。

子承母业 小小鱿鱼串撑起一个家

一串串用竹签穿好的鱿鱼，在高温铁板上滋滋冒烟，在秘制酱料中上下翻滚，小铁铲来回翻烤，最后淋上辣椒油，一份蘸酱鱿鱼就做好了。放入口中，鲜香四溢。

位于五堰香港街18号的熊嫂青岛蘸酱鱿鱼，是多少十堰人逛街必尝小吃。但鲜有人知道，熊嫂早年做的是服装生意，她不仅成功转行，还靠小小鱿鱼串养活一大家十多口人。如今，儿子吕磊继承母业，将这份产业发扬光大。

■文、图/记者 张婧



小小鱿鱼串承载着熊嫂一家人对生活的的美好希望。

从大服装店到路边小吃摊，熊嫂果断转行

熊嫂今年55岁，汉川人，1992年嫁到十堰，在五堰商场租门面卖服装。通过10年积累，开了一间颇具规模的服装店。谁想五堰商场改制新建，门面没了，但生活还要继续。考虑到十堰是内陆城市，当时市面上的海鲜比较少，熊嫂果断转行，2002年开始卖鱿鱼。

刚转行时，熊嫂在五堰街边摆个小摊，风吹日晒，辛劳可想而知，但她很乐观：“从开大服装店到路边摆小摊，被老乡歧视，说我做了十几年生意，咋混成这样了？但我觉得只要不偷不抢，靠双手吃饭，就没有啥过不去的。”

熊嫂靠着认真执着的态度，把鱿鱼串做出了口碑，食客越来越多，随后租下香港街18号小巷做门面。有了店铺，不用风吹日晒，但扩大规模，增加人手，操心的事更多了。

洗切煎烤中，注入的是自己精益求精的态度

每天清晨5点，天蒙蒙亮，熊嫂全家开始了忙碌的一天。反复冲洗，将鱿鱼切块，用竹签穿在一起……一系列工序都由家人手工完成，保证食材的新鲜与卫生。

“我和爸妈、媳妇，我舅舅、舅妈、弟弟等亲戚都住在附近，每天我家十多人同时穿鱿鱼，全由我妈开工资。”吕磊骄傲地说，言语里满是对母亲的崇拜。

34岁的吕磊，之前在4S店工作。看着母亲一点点积累出来的食客口碑，3年前他决定回家帮忙，子承母业。“做吃的，食材是最关键的一环。我们选购的鱿鱼，是由青岛合作伙伴从原产地发物流冷链车直达十堰，绝对保质保鲜，

没有中间商赚差价。物价一直涨，但我们的鱿鱼只卖2元一串，保持了10年没涨价。”

秘制酱料是美食的“灵魂”。熊嫂根据本地食客的要求，尝试多种味道，反复熬制，终于确定了现在的味道。每天清早，熊嫂都会亲自熬煮酱料，儿子在旁学习和摸索。经过一段时间的磨练，儿子熟练掌握了熬酱技术。

精细琐碎的前期准备工作做好，已是上午9点，接着摆摊营业。摊位里穿串儿、摊位外卖鱿鱼，每逢节假日，五堰街人流量大，生意格外好，一天能卖几千串。

传承的不仅是美味，还有白手起家的奋斗精神

“老板，给我来10块钱不辣的！”“来20串打包。”看着食客络绎不绝，熊嫂满心欢喜：“看到大家在这里吃得津津有味，我特别有成就感。马上要退休了，我一门心思帮孩子把这个事业做大。”

“我妈现在主要负责统筹管理、买菜做饭、安排好一大家子人的生活，每天很辛苦！”4月1日，记者在店里看到，吕磊特别心疼母亲。他在店里忙前忙后，给客人端鱿鱼，让母亲尽量坐在凳子上休息，坐镇指挥。

看着儿子经营逐渐上手，自己坚持的“美味”得以传承，没有辜负食客的期望，熊嫂心里很踏实，也很欣慰。她做生意吃苦耐劳，教育孩子也有自己的一套方法：“我就是白手起家，所以我不给孩子买房买车，每月给他们开工资，3000元包吃住。想要什么，就自己去奋斗！”

吕磊满怀信心地说：“我每天都在琢磨，怎么保证味道和品质？怎样把这份产业继续发扬光大？我下定决心，今后只做这一件事，把它做精做好。”