

初到十堰四处打零工,姐弟俩开始艰苦创业

做甲鱼15年,拼出一片天

甲鱼肉具有鸡、鹿、牛、羊、猪5种肉的美味,故有“美食五味肉”之称。位于车城路106号红石头甲鱼庄的秘制酱料红烧甲鱼,肉质十分软嫩,但又不失嚼劲,放在嘴里一滑,骨肉脱离,软糯Q弹的感觉充斥整个口腔,满满胶原蛋白,鲜美不停回味。

如今,越来越多的十堰人爱吃甲鱼这道源自荆沙地区的美食。红石头甲鱼庄,弟弟用秘制酱料焖制红烧甲鱼,姐姐搞服务,已经红火了15年。

■文、图/记者 张婧



“客人喜欢吃店里的甲鱼,是我们最高兴的事。”姐弟俩艰苦创业,从苦到甜。

初到十堰四处打零工,姐弟俩横下心艰苦创业

今年46岁的彭小红和44岁的彭石头,是亲姐弟俩。20多年前,因家里太穷,两人从鄖西农村到十堰城区打工。从最初到十堰打工没棉袄穿冻得直哆嗦,到后来合力创业成功,这对鄖西姐弟依靠勤奋努力,拼出一片天地。

“刚从农村出来,我在六堰一家家店挨着问要不要服务员,一个小餐馆老板收留了我。十几张桌子,就我一个服务员,忙和累就不说了,关键当时天特别冷,我干了20多天后下雪了,没钱买衣服穿,缩在宿舍里大哭。”彭小红回忆时,眼泪大颗大颗地往下掉。弟弟彭石头从厨师学校毕业,也是四处零散干厨子,尽管非常卖力,但被老板炒鱿鱼是常事。

父母在老家务农,生活本来就很难,但屋漏偏逢连阴雨,2005年家里唯一一头猪突然死了,父母心疼坏了,觉得日子过不下去了。姐弟俩不忍心,干脆把父母接过来,一起租住在十堰。哪怕日子再艰难,一家人在一起就好。

既要养活自己和父母,还要负担房租,这对两个四处打零工的年轻人来说,谈何容易?那些

年工作不好找,收入也不稳定,姐弟俩发誓要争口气,横下一条心来,自己开店创业,就干本行餐饮业!

姐弟俩东拼西凑,在六堰开了一家小餐馆。彭石头炒菜,彭小红当服务员,经营炒菜、甲鱼火锅、烧烤……两人天不亮就起床采买,手脚不停,拼命挣钱,一忙就是十几个小时。彭小红说:“我们那会儿什么都做,中晚餐和夜宵都有,只要有客人吃,再忙也高兴,能挣钱就行。有天晚上客人特别多,我一直在忙着,等客人走完了,发现天都亮了!”

一年做下来,两人总结十堰专门做甲鱼的餐馆很少,但很多客人专门到店里吃甲鱼。发现这个商机,两人便果断转型,专做甲鱼,在车城路106号找到一个位置,房租便宜地方大,并将两人名字作为店名“红石头甲鱼庄”。

因为没钱投资,店里就是水泥地、大白墙,客人来了只能说有个地方坐,就餐环境根本谈不上。但即便这样,还经常有客人排队等位,这让姐弟俩受到很大鼓舞,激励他们越做越好,不停地改进服务,改善甲鱼口味。

一月能卖1000多斤 力争做成百年老店

甲鱼必须吃活的,现杀现吃,蚊子一叮就死,所以店里有独到的保管方法。同时,杀甲鱼也很讲究,不会的人,一上午也杀不好一只甲鱼。彭石头多年熟练操作,已练就3分钟能处理好一只甲鱼的功夫。

店里同时售卖两种甲鱼,有何区别?彭石头介绍,黄甲鱼是野苗子放养的,两三年才能长大,板油是黄色的;黑甲鱼是大棚里养殖的,繁殖快,不到一年就能长大,板油发白。

“一开始杀甲鱼,我经常被甲鱼咬,后来被咬习惯了,也不怕了。”这些年来,一直是彭石头在后厨杀甲鱼、烧甲鱼,他的胳膊和手都是伤痕累累。“我学的就是厨师专业,也喜欢研究甲鱼,我经常思考,怎么烧才更好吃?我自己秘制酱料,现在味道基本稳定,但要根据每桌客人不同的需求微调,比如微辣、中辣、特辣等。除了酱香甲鱼受欢迎,清炖滋补的甲鱼汤客人也很喜欢。店里一个月能卖1000多斤甲鱼。”

不仅十堰人光顾,来红石头甲鱼庄的武汉、襄阳客人也多得很。一位在十堰做生意的上海客人,经常到店里点好,然后专门空运带回上海给家人吃。

2013年,眼见生意越来越好,客人等位时间长,姐弟俩也很着急,于2014年装修扩建。自从那之后,客人对就餐环境满意,待客也很有面子,经常一晚上翻台三四次。

“客人喜欢吃店里的甲鱼,是我们最高兴的事。”这对姐弟真心喜欢做甲鱼,并且非常热爱自己的工作,“我们有信心坚持做下去,做出品牌,做成百年老店!”

甲鱼来自荆沙地区 食材选用最好的

荆沙鱼米之乡,素来就有“粮仓”美誉,这种环境深得甲鱼欢喜,它们自由穿梭在稻田之中,吃鱼虾、田螺、黄鳝,自然生长。红石头甲鱼庄的食材甲鱼就源自于这里。

大火起锅,小火微焖,彭石头精心烹制的荆沙甲鱼,开始在锅里咕嘟咕嘟冒泡,随着热度递增,秘制酱汁散发出浓烈香气,顿时让人食欲爆棚。

做好的红烧甲鱼鲜嫩肥美,厚厚的裙边翻起来,看起来非常诱人,吃起来先有油润的触感,而后软糯Q弹充斥整个口腔!一嘴下去,满满胶原蛋白。甲鱼四肢的肉,口感也非常细润入味。

“食材采购非常关键,不仅主料甲鱼全部源自荆沙地区,保证肉质肥美,包括配料葱、姜、蒜,都只选最好的。稍差一点,味道就不一样。因为我们要做下去,所以食材来不得一点马虎。”彭小红说:“从开始做到现在,每次客人走,如果桌上菜剩得多,我都必须查验分析,是什么原因?”她还常和弟弟一起讨论,哪方面做得不够好,需要改进。



大火起锅,小火微炖,甲鱼肉在锅里咕嘟咕嘟冒泡,随着热度递增,秘制酱汁散发出浓烈香气。



精心用秘制酱料烧好的甲鱼,骨肉脱离,软糯Q弹。