



赵德刚

宝马车、海景房,30年前的赵德刚是怎么也想不到如今的自己能活得如此滋润。

1991年,赵德刚28岁,他来舟山是因为当时是铁道部三局的员工,参与东港隧道建设。那年春节,因路途遥远交通不便,赵德刚没回安徽老家。“那时回去一趟要两三天时间,光坐火车就要20个小时,路费也不便宜,综合考虑了一下,就和几个同伴一起留下了。”

赵德刚说,那时候休息就想上街看看,到了滨港路,被一家夜排档老板娘看到,拉住他问有没有兴趣做帮工。“我当时穿得比较朴素,就是外地打工人的打扮,过年夜排档帮工都回家了,老板娘一个人忙不过来,看到我就赶紧问我愿不愿意来打工。”赵德刚说,“我没接触过夜排档,怕做不好,就说自己什么都不会,老板娘说不会可以学,我想反正休息着,就当赚外快吧。”

就这样,赵德刚在夜排档做了一个月的帮工,每天的工作就是帮忙拉手推车、搭收帐篷、洗碗配菜,除了炒菜以外的杂活他都包了。一个月后,他拿到了330元的工资。“我当时可高兴坏了,要知道我原来的工资也就七块九一天,这一个月都快抵上我原来两个月的工资了。”赵德刚说,他权衡了一下,最后决定留在夜排档打工。在之后的五年里,赵德刚一直勤勤恳恳,老板娘也挺喜欢这个勤快的小伙子,时不时地会教他一些自己的炒菜秘诀。而赵德刚也慢慢地开始对炒菜有了兴趣。

1997年,赵德刚奔赴南京学习厨艺,拿到厨师证后,又回到了舟山。“当时已经把舟山看作自己的第二故乡了,而且看到夜排档从一开始的几家到后来几十家,生意都不错,我自己也有了创业念头。”赵德刚说,从南京学艺回来后他也在看摊位,但最便宜的摊位租赁费对于当时的他来说也是笔不小的数目。正在犹豫时,他遇到了后来一直被尊为“阿姐”的孔要武。原来孔要武当时正在寻找合作伙伴,两人约谈后一拍即合,此后二十几年两人一直合作到现在。

如今的赵德刚回老家只需要开着自己的宝马车,七八个小时就到了,老家的人们看到赵德刚总会喊他一声“大款”,纷纷向他打听生财之道。“我说是运气好,留在了舟山,碰上了‘阿姐’,才有了现在的幸福生活。”早在2000年,赵德刚在“阿姐”孔要武的资助下在普陀买了房,把户口迁了过来。后来,手头宽裕了,他换了房,还是能看到海景的户型,“每天早上醒来眺望一下远方,心情也会舒畅。”

赵德刚说,前些年他把老家的父母接过来了,空气清新的舟山对老人来说是最好的养老胜地。“舟山这三十年来年的发展变化我都看在眼里,对旅游业发展的全力支持,对创业者的政策帮扶,还有夜排档的几次升级改造,都让我们这些夜排档经营者受益匪浅,舟山不仅是我的第二故乡更是我的福地。”赵德刚说。

耕耘有方 鲜香远飘

——沈家门海鲜夜排档人物巡礼 二

□沐沐 诸葛晓明



竺亚

鲳鱼,因其刺软而少、肉鲜而美,在舟山海鲜中有响当当的名号。鲳鱼可清蒸、红烧、熬汤、腌藏,无论什么食用方式,都会将食客的味蕾牢牢牵住。在沈家门海鲜夜排档里,鲳鱼粉丝汤可是点单率相当高的一道菜。为啥?还不是因为那透骨鲜美的味道,鲜嫩肉质,丝滑汤感,让你一尝便欲罢不能!

夜排档2号摊位摊主竺亚对这道菜颇有发言权。“最早就是我家做出来的,开始是用小黄鱼做粉丝汤,后来小黄鱼比较难得,就用了鲳鱼,一直到现在。”竺亚说,最早夜排档是没有这道菜的。有次,一位外地客人来吃饭,点了一份小黄鱼,特地要求烧汤并加点粉丝。“以前小黄鱼烧汤是有的,我们都会放点咸菜,没想过放粉丝。”竺亚说,按客人要求做出来后,客人很满意。竺亚就想着,要不把这道菜也放到菜单里,看看销路如何,结果就是火爆。一直到来小黄鱼难得,使用了之前基本不会拿来烧汤的鲳鱼替代,效果一样出色。

作为普陀技工学校首届烹饪班毕业生,竺亚在当初众多摊主中算是科班出身了。“1992年年末那会儿,因为想买房子,但我和老公的工资加起来才300块一个月,加上之前攒的钱,距离首付还是差很多,这让我有了创业念头。”竺亚说,当时想着夜排档是晚上出摊,白天还能上班,为了买房子就辛苦一点吧,但没想到会那么辛苦。

“那会都是自己拉着手推车,开工要搭棚,收工要拆篷,烧的是煤球炉子。我印象最深的是有一次连下3天大暴雨,煤球受潮烧不起来,帐篷也被吹得东倒西歪,差点撑不住,当时的我也差点撑不住。”竺亚说,那时夜排档没有经营时间规定,客人几点吃完就几点收摊,有时甚至要到凌晨三四时,收摊后还不回家,而是直接到码头上去买鱼货。“那会儿好货都要抢的,去晚了就没了,所以有时就索性买完菜后再回家休息,睡一会又要起来上班。”竺亚说。

就这样艰苦地熬过了3个月,竺亚跟老公算了下收入,净利润2000元,可把他俩高兴坏了,但这3个月起早摸黑的辛苦也让竺亚做了一个决定:“我跟老公商量了一下,就把工作辞了,专心搞夜排档,老公也支持我的决定,毕竟这3个月的辛苦他都看在眼里。”就这样,竺亚白天养好了精神,晚上干活就更有劲了,也凭着一手好厨艺吸引了一批又一批的顾客。“那会海中洲的厨师都来我这吃饭,他们特别喜欢吃我炒的酱爆芝麻螺,后来的小黄鱼粉丝汤和鲳鱼粉丝汤也是他们经常点的菜。”

谈话间,竺亚接了一个电话,原来是一位老顾客来订桌,包了5桌,“他从二十多年前就在我这里吃,一直到现在,每次都是包桌,菜肴都交给我来安排,非常信任我。”竺亚说,她也算一穷二白起家,坚持到现在有了固定的客源,生意也算做得不错,当初辛苦攒钱买房的愿望也早已实现,“现在我们有房有车,我挺知足了。”



孔要武

夜排档的经典菜式固然吸引顾客,但谁又能拒绝一家基于本土口味又不断开拓创新的大排档。

24年前,喜欢烧菜的孔要武不顾妈妈的反对,执意在滨港路上经营起了夜排档。彼时的夜排档菜式并不多,各个摊位的菜单也都大同小异。如何能让自家排档在一众排档中脱颖而出呢?孔要武开始在菜式上动脑筋。

“有一次我去西餐厅吃饭,里面有一道黄油大虾,味道特别鲜美。我们平时如果用虾做食材的话,最常见的就是白灼,所以我觉得这里面还有很大空间可以开发。”从西餐厅回来,孔要武就开始钻研起来。“我选用竹节虾,开背腌制后煮熟,将麦片铺在虾背上,再浇上滚烫的黄油,虽然还是挺简单的做法,但效果确实不错。”这道黄油麦香虾在第一届夜排档厨艺比赛上征服了评委们挑剔的味蕾,毫无悬念地获得了第一。此后慕名而来的食客络绎不绝,点名要尝黄油麦香虾,尝过后一致地竖起大拇指。孔要武的排档一炮打响。

之后的几届比赛,孔要武继续推陈出新,生滚海鲜粥、蒜姜吱吱蟹、凤尾带鱼卷,这几道菜都在历届厨艺比赛中喜获第一,摊位门口金灿灿的奖牌成了招揽顾客的不二法宝。但孔要武并不满足于眼前的客流,她将目光投向了当时新兴的互联网。

2013年美团上线时,孔要武将自己的排档也上了架,并积极累了上千条好评。“当时有一条评论我印象特别深刻,是一位定海小伙子,他说我‘像妈妈一样亲切’。”孔要武说,看着美团上一条条好评,感觉比数钱有意义多了。

孔要武的微信加了许多全国各地的客人,多年下来俨然成了老朋友。客人过来,必到孔要武的38-39号排档报到,还会带上礼物。孔要武也热情地帮他们安排好吃饭、娱乐、住宿,回去时不忘给他们带上舟山特产。

算下时间,孔要武经营夜排档也有24个年头了。如今,夜排档统一规范后,除硬件“鸟枪换炮”,制度也更加严明,对出摊时间、收摊时间、菜品售价有了统一规定,还统一采用扣分亮牌制,三张黄牌抵一张红牌,累积三张红牌就会失去经营资格。“整体规范化管理,对每一位经营户都有好处,希望沈家门海鲜夜排档今后越来越好!”孔要武说。

