



小店帮小店,小店陪大家。
记录店主们的所见所闻,所思所想,所忧所喜
一起来看看小时小店故事吧



扫一扫
来社区那些事
看小店故事



岁末忙碌的小店

在杭奋斗20多年,已成19人大家庭
在大马弄里卖肉卖菜卖炒货,安徽老夏:

守住我的腌菜店 守着我的大家庭

本报记者 章然

日头正好,夏连全家门口的两缸腌白菜已被晒得快成气候了。

长梗白菜被咸味黄汤浸泡得水灵灵的,菜叶变成了深绿色的模样,菜杆也转换成黄色。朴素的大石缸外观布满了岁月的痕迹,里面是腌白菜,光是看着,过年的气氛就有了。

年前两周,杭州大马弄夏连全的腌白菜店已经进入全年最忙碌时刻。



早上6点半,就开始有人排队

早晨6点半开门,店门口就已经有顾客在排队了。

“多少钱一斤?”

“6块5!”夏连全一边答,一边利索地从缸里拿出一小捆,往袋子里一装。

赶早的顾客在夏连全腌菜店的门口围成了一个圈,心急的人,则一直盯着缸里的腌白菜,就怕被人抢了。

他们来买腌白菜,大多是拿去做炒二冬,“腌白菜鲜得很,和冬笋一起炒一炒,是杭州人冬天最爱吃的一道菜。”

夏连全的腌菜店是2017年开始营业的,开在大马弄里面。

在人来人往烟火气浓重的弄堂里,生意一直很不错,“现在,腌白菜每天营业额在1000元-2000元之间,加上老婆卖的猪肉,两个人每天营业额都能有5000块了。”

腌菜店早上6点半开门,一般晚上7点多关门。忙忙碌碌的年前这些天,会开到更晚。

上午生意好,顾客多,下午生意没那么旺的时候,夏连全会约着旁边的老伙计们,忙里偷闲在门前打打牌、喝喝茶。

老伴就抱着孙女,往门口一坐,晒晒太阳,享受天伦之乐。

“现在的生活,我很满足。”夏连全说。

四个子女都在附近开店,如今已是19口人的大家庭

夏连全是安徽人,1999年来杭州工作,之前在三堡那边的农贸市场卖猪肉,后来市场拆掉后,夏连全就来了大马弄。

怎么会选择做杭州人爱吃的腌白菜?

“其实是受到我孩子的影响。”夏连全有两个儿子和一对双胞胎女儿,四个孩子长大后都在大马弄开店,两个女儿分别开山核桃店,儿子则各自开猪肉店、牛羊肉店。夏连全一合计,哎呀,就缺一个菜店嘛。

腌白菜在杭州是有市场的。

夏连全请来桐乡工人做最地道的腌白菜,原料用的是自己家种的白菜,采用最土家的做法,“味道才会更加贴近杭州人的口味。”

腌菜的生意多在下半年,每年到了秋冬季,夏连全的腌白菜店就生意一天比一天热闹。而上半年,夏连全会

顺带着销售咸鸭蛋等一些农副产品。全年算下来,也有一笔不错的家庭收入。

“勤勤恳恳老实开店,总会有苦尽甘来的一天。”夏连全说,他20多年前来杭,从一个新杭州人奋斗到现在,已经发展成了一个19口人的大家庭了,四个子女,每个子女又各生了两个孩子,“最小的孙女8个月,最大的孙子已经16岁了,1米75的个头。”说起孩子,夏连全笑眯眯的。

四个子女都在大马弄开店。临近这腌菜店,就是女儿的山核桃店,生意不错,年末了,顾客很多。

一个大家庭生活在一起的幸福感觉,夏连全觉得很满意。“我今年已经60岁喽,现在最大的心愿就是守着我这个大家庭,守着我的腌菜店,平平安安,不怕辛苦不怕忙,就两个字:幸福!”



勤洗手

抗击疫情 从我做起