



从早上5点忙到夜里11点,生意毛好毛好

杭州这家夫妻店开了38年 是去是留?老板犯了难

本报记者 章然

66岁的沈国尧从来没想到会把店开这么久。

1984年用自己家的房子做厨房起家,沈国尧开了这家用老婆名字命名的“英英饭店”。38年里,英英饭店的客人来了又去,积累一批忠实粉丝。

从早上5点营业到晚上11点,200多平的店全靠4个人张罗:老板沈国尧和老板娘缪水英,工作了23年的服务员和干了12年的厨师。

生意是“毛好毛好”的,甚至有从滨江和上城赶来吃饭的老客。可沈国尧却正在考虑要不要关店。



来的都是老客 小店每天营业额三四千元

英英饭店开在萧山人才市场对面,旁边是一家汽修店。

店内装潢还是老样式,黄色木餐桌,方正的时钟,头顶上白色吊扇呼呼吹着凉风。

旁边冷柜中,摆着各类配好的蔬菜,八爪鱼炒笋、洋葱炒黄鳝……

店里来的基本都是老客,熟门熟路,看样点菜。

7月19日上午客人少,沈国尧坐下歇会儿。一旦中午忙起来,要来回端菜送菜,有时候连吃饭的时间都没。

这个店面是2009年重新租下的,200多平的房子没有怎么装修,电视也是从原来店里带过来。

沈国尧自己说,店里看上去不太高档,但重新装修太贵了,“把卫生搞干净,菜做得好吃就行。”

店里的客人,几乎都是老客。“基本上是一个带一个,慢慢积累的。”之前的店开在沈家里路,周边电力公司来干活的工人,自来水公司、卫生防疫站、驾校考试的人员,杭齿厂的工人,来吃饭的很多,特别是杭齿厂的员工,从小年轻到中层干部,几乎都认得沈国尧,英英饭店就像员工食堂一样。

慢慢的,周边很多单位陆续搬迁了。但老客们都还惦记着沈国尧的这一口好味道。“现在每天营业额有三四千元,几乎都是靠着老客撑起来的。”曾经的小伙子小姑娘,现在都带着孩子来吃,有的顾客已经步入了晚年,还互相搀扶着过来吃饭。

柴火锅煮出大盆米饭 员工食堂的名号渐渐传开

开店38年,沈国尧目睹着岁月的变迁。

最初,沈国尧退伍回来,老婆缪水英手艺不错,就商量着用自家房子开个餐馆,“当时餐馆很少,我们没有太多竞争对手。”

自家房子,没有电风扇,啤酒箱倒扣过来变餐桌,大家打着赤膊喝酒聊天。

当时客人对厨艺要求不高,关键要菜量大和米饭做得香。柴火锅煮出一盆盆大米饭,香气四溢,员工食堂的名号就响起来了。

木板上摊开当天买的新鲜蔬菜,食客们想吃什

么就选什么。一年365天,沈国尧几乎天天要从早上5点忙到晚上11点。

饭店生意越来越好,挣了些钱。后来房子拆迁,2009年,沈国尧租房开店。

那时,高档餐馆已经层出不穷,沈国尧的店里装了电视、空调、电风扇,自选菜的位置也从木板换成了冷柜。

口味一直是沈国尧坚持的秘诀,“而且要把服务做好,比如老客微信说明天想吃什么菜,我凌晨买菜时就要想好,或者下班时来电话说要带人来吃饭,那我们就休息,等着。”

如今,老客们仍坚持回英英饭店吃饭,吃的不仅是新鲜口味,还有熟悉的感觉。

66岁的小店老板 感觉到了力不从心

开饭店,很辛苦。

家里拆迁,加上之前购买的店铺出租,沈国尧和缪水英早就可以放下生意好好享受生活。

可他俩放不下老客和跟了多年的员工。

干了23年的服务员大姐来自衢州,“早把这里当作家,舍不得”。干了12年的厨师也说,在这里干活蛮开心的。

老板娘缪水英也说,关了,在家里没什么事情做。

前年,英英饭店关过三个月,后来在众多劝说声中,重新开业。

现在,沈国尧依然每天凌晨3点去买菜,缪水英依然凌晨5点来店里做早餐,旁边杭齿厂的员工依然习惯来这里点一碗片儿川。

大家彼此心照不宣开启新的一天。

“有时候,生意真的太好,比如前两天来了百八十个人,太忙,我们四个人累坏了。”沈国尧做事不允许自己马虎,随着年纪大起来,他感觉到了力不从心。

今年66岁的沈国尧,掰着手指数了起来,“儿子女儿都有房子了,吃穿不愁,我们开销不大,也不指望着店面赚钱。”沈国尧说,只是放不下老客们,这店开还是关,真有点愁人。

今夏你被什么事打动或治愈 小时小店“凉茶摊” 邀你来写“夏日告白”

这两天,纵然时不时会来场雨,但杭州的天气依旧炎热。高温下,凉茶是实打实的解暑利器。

钱江晚报·小时小店上课记烘焙门口的凉茶摊人气越来越旺。

店主吴焕丹说,自从凉茶摊挂出“小时小店请你喝凉茶”的牌子后,茶摊变得更加引人关注,“原来它是小时小店凉茶摊中的一家啊,好有爱。”有人在喝凉茶时说。

凉茶摊的凉茶口味也更新了。

起先,吴焕丹准备了两款茶水,一款是柠檬冰水,还有一款是热的四季春茶。

现在,四季春茶换成了另一款配方,“用薄荷、桑叶、菊花等材料调制成的,味道清凉,很解渴”。

店门口原本用的是两个3升茶桶,看起来蛮精致,缺点是容量有点小,里面的茶水很快就会被喝完。于是,吴焕丹又专门上网淘了两个容量8升的大茶桶,“茶桶小了,有的户外工作者拿着大杯子来这里装水,装满一杯可能小半桶水就没了,他们也会有点不好意思,不敢多装。换成大桶,大家装起来更加舒坦一些,也可以减少员工加水的频次。”

上课记正处于装修收尾阶段的另一家店铺,马上就要试营业了。吴焕丹说,新店门口她也要设置一个凉茶摊。“真心想把这件事情做好,希望凉茶摊可以成为我们烘焙店的一张标签。”吴焕丹说,新店旁有一个核酸检测点,每晚都会有人在那里做核酸检测,“有时候队伍会排到店门口,在店门口设个茶摊,不管是路人也好,还是这些排队做核酸的人,都可以顺便喝上一杯。”

她还准备在两家店门口的茶摊上都放上小本子和笔,希望大家可以在小本子上写下自己的“夏日告白”。

“没有任何要求,大家可以写写自己最想感谢的人,也可以写写想要分享的夏日故事,哪怕是一些夏日里的温馨提醒,都可以。我们的小店,也是小时新闻小店直播点,到时候我们会将这些本子上分享的内容提供给小时新闻,让大家的祝福和故事,通过小时新闻被更多的人看见。”吴焕丹说。

写下“夏日告白”的同时,也记得留下你的联系电话,最终被小时新闻选中的留言,可以获得上课记烘焙提供的一份“夏日惊喜”。

上课记烘焙两家店铺地址:一家位于杭乔路江岸邻里底商34号,东城二小对面。另一家位于旺杨街180号,杨公佳苑南面底商。

本报记者 詹程开

