



焦亚磊(左)和崔帅

而立之年,开个虾店

辞掉年薪20万元工作专做小龙虾,他们说失败了也不遗憾

文/片 记者 郭春雨
田汝晔 冯沛然 李岩松

龙虾兄弟

崔帅和焦亚磊相识于大学时代。崔帅长得胖点、壮点,人也爱笑爱说话;焦亚磊个子矮一点,人清瘦,话不多,常常笑着听别人说。两人性格不同,却成了最好的朋友。开店后,两人常常忙到凌晨两点以后。回家睡不到四个小时,又要开始准备和采购一天的食材。

累吗?累。两人从小到大都没吃过这个苦。

值吗?值。为了开这个店,两人筹备了差不多有十年。

“我上大学时,有一年暑假去湖北找焦亚磊玩,在那里第一次吃到了小龙虾。”崔帅说,湖北的龙虾做法多样且细致,自己第一次吃到湖北的小龙虾,一下子就被迷住了——迷人的不仅是小龙虾的美味,还有朋友们一起欢聚的热闹、快乐。

“我那时候就想,这辈子一定要开一家自己的小龙虾店。”崔帅毕业于山东大学的计算机专业,大学毕业后,和很多同学一样,崔帅顺理成章地进入互联网企业。学校不错、专业对口,加上人也勤勉,在行业内奋斗了多年,崔帅也算小有所成,买房、娶妻,在生活趋于稳定的时候,他向公司提出了辞职。“领导、同事都劝我,说我不懂餐饮,贸然人行风险太大。”崔帅说,辞职时,他的工作已经进入舒适区,一年大概能收入20多万元。但是自己从来没有忘记开一家小龙虾店的梦想,甚至每年和焦亚磊等朋友一起聚会,聊的也都是梦想中的小龙虾店。

做出辞职这个决定,艰难的不止崔帅一个人。焦亚磊在北京从事金融行业,收入更高。辞掉不错的工作去做一件极有可能失败的事,这并不是个明智的选择。“如果失败了,我们就再回去上班,挣了钱重新开店。”焦亚磊说,“人一辈子,总要想为了梦想努力一次。”

虾业有专攻

什么样的小龙虾,算得上一份绝佳的小龙虾?每个人心中都有一个关于味蕾的标准。对于焦亚磊来说,来自家乡湖北的小龙虾,是世界上最美味的虾,号称千湖之省的湖北,遍布着星罗棋布的湖泊,这里简直就是小龙虾的“天堂”,潜江小龙虾尤为出色,潜江市更是享有“中国小龙虾之乡”的美誉。

优秀的地理环境使得小龙虾尾肥体壮,鳃丝洁白。看背面,淡青微红的铠甲威

这是一段普普通通的创业故事。没有波澜壮阔的反转,也没有曲折离奇的情节。简单来说,就是两位年轻人结缘于小龙虾的追梦故事——

在30岁以前,崔帅和焦亚磊的生活,一直按照“模板”的标准进行。用功读书,考上心仪的大学,然后在父母的期望中找到“稳定且体面”的工作,遇到心爱的姑娘,组建幸福的小家庭。如果按照计划中的路径,崔帅和焦亚磊将持续这种“稳稳的幸福”。

“30岁这年,我辞职了。焦亚磊也从北京的公司辞职,我们两人一起开了这家‘虾食寨’,专门做小龙虾。”崔帅说,“开个小龙虾店是我们十多年的梦想。如果有一天失败了,也觉得没有遗憾。”



风凛凛;看腹部,清洁透明。头小钳子小,但是虾尾大肉多,这是潜江小龙虾的独特优势。“我们店里的小龙虾都是从潜江运过来的。店里的炒虾师傅也是我从潜江的饭店挖过来的。”说起潜江小龙虾的讲究,并不是很善言辞的焦亚磊可以滔滔不绝地说上几个小时,“小龙虾想要好吃,不仅材料好,还得处理好。首先要剪掉小龙虾的虾腮,去掉消化器官胃囊,再捏住尾巴去掉虾线。不同的店有不同的做法,还有的要给小龙虾开背,方便入味。”

三百六十行,行行有学问。干餐饮也是一门学问。潜江小龙虾闻名于世,但是将正宗的潜江味道引入济南,也遇到了水土不服的问题。“山东人吃地道的湖北麻辣小龙虾,很多人会觉得太辣,受不了。”开始的时候,崔帅和焦亚磊信心满满,觉得湖北麻小一定能征服济南人的味蕾,但事实是有很多顾客反映,菜品有点太辣,而且跟山东鲁菜的咸香特色有所差别。

为了在保留湖北麻小口感的同时,做出适合本地居民的小龙虾味道,两人闷在厨房里,一次次跟师傅商量、试验。小龙虾做了一盆又一盆,吃了一盆又一盆,终于,两人觉得找到了最佳味道:麻辣小龙虾,要在香辣中带着一丝甜味的回甘;蒜蓉小龙虾,要使蒜泥口感松软带沙,色泽艳丽,油润鲜香;清蒸小龙虾,重点在调汁,白嫩Q弹的龙虾肉配上油润的酱汁,才能把龙虾的鲜发挥到极致。

一盆盆小龙虾端上来,试吃的朋友们

撸起袖子,直接上手从盘子里抓。冒尖的小龙虾很快见底,两人心里也有了底气:这个味道,一定行。

熬过寒冬

两人的店铺名叫“虾食寨”,在今年3月开业,位置就挨着崔帅的母校山东大学。店铺面积不大,装修也不豪华,定位就是附近师生都能消费得起的平价店铺。但这样一方小小的天地里,有小龙虾、有朋友、有音乐,还有啤酒。

开店的过程不容易,但真正的挑战是在开业之后:原本新店开张,靠着朋友们的捧场和优惠活动,店铺迎来了开门红,但很快随着疫情防控形势的严峻,不允许堂食,只能外卖。像在炉火正红的时候兜头浇了一盆冰水,两人坐在空荡荡的店里,倒逼着想办法转型。“我就去附近发传单,在大家都去做核酸检测时建微信群,在群里卖小龙虾,我当外卖小哥送外卖。”崔帅说,后来,店铺也不营业了,他干脆就带着厨师和材料住到了自己家里。“厨师就在我家的厨房做小龙虾,在小区业主群里卖。炒虾的味道太香了,不少邻居都闻着味过来。”靠着一份份外卖,店铺不仅维持住了生存,还在附近小区打响了知名度。靠着这种“想尽了一切办法”的坚持,“虾食寨”终于等来了济南餐饮全面解封的一刻。

为了给店铺做宣传,两人开了视频号,焦亚磊是出境的那位。视频里他讲自己的老家湖北,讲店里小龙虾的来历,也发一些店铺的小故事,但是录得最多的,还是他在店里唱歌的视频。他唱情歌,也唱民谣,最多的还是刘德华的歌。胖乎乎的崔帅是拍摄者,他说话语速快,看起来很阳光,他是店里兼职的“文案宣传”,自学了视频拍摄和剪辑,现在不仅会做视频,还会遥控航拍的无人机。

开门七件事,柴米油盐酱醋茶,对于一家饭店来说,开门遇到的,远远不止于这七件事。在没有开店之前,崔帅和焦亚磊也很少有机会干重体力活,开店之后,不仅体力活能干,修理电器炉灶、制作宣传视频、记账出账、进出食材等都快速学会了。“人的潜力真是无限的,尤其是被逼着的时候。”这是两人开店3个多月来感受最深的一件事。

最累的时候后悔吗?以后说不准,但现在不会。目前店铺的生意依然算不上全面打开,周一到周四总有空的桌子,只有周末才能全部满员。崔帅和焦亚磊都说,目前挺难,但也挺好。他们想开连锁,也想做加盟,想让虾食寨兄弟俩的头像印在很多的店铺上。

梦想不一定能实现,但是走在实现梦想的路上,就让他们觉得踏实。

文/片 记者 王诗玥

“我十五六岁就跟着老师学传统漫画,慢慢就喜欢上了,这50多年从没间断过。”今年69岁的李志勤老家在山东菏泽,来济南已经20多年了,目前在历下区山师东路的一个小区做门卫。这些年,李志勤养成了一个好习惯,每当生活中遇到有趣或者不开心的事,他都会用漫画记录下来,就像写日记一样。他说,只要有想表达的事情,想好应该用什么表情、什么方式把它记录下来,就是传统漫画。

去年五一,李志勤值守的小区内有 很多居民把共享单车停放在家门口,导致院内堆放了大量的共享单车,居委会只能安排货车把它们全都拉出去。李志勤觉得,这样没办法根除这一现象,“当时我就想,既然我能画漫画,能不能通过漫画方式劝导骑车进小区的居民,于是就画了几幅漫画,摆在了小区进门的位置,希望居民们看到后有所触动。在那之后,院里的共享单车真的越来越少,一个多月后就没有人再骑车进来了。连小区居民都夸院子环境好,再也看不到乱停乱放的共享单车了。”

除了法定假期,李志勤每天24小时都坚守在小区门口,一间约15平米的小房间,房间内的桌子、床等几个简便的家具家电就占了大半,剩下的便是他存放的书籍和墙上挂着的漫画作品了。李志勤介绍,他每天五点起床打扫卫生,再巡逻几趟,除此之外,画漫画就是他生活中最重要的组成部分。

后来,画漫画不仅成了他自己的乐趣,还拉近了邻里之间的距离。很多小区的居民都觉得这漫画很有幽默感。老旧小区的老人多、孩子多,每到晚上散步的时候,大家就会围在门口看这些漫画,李志勤就画了很多家庭关系的漫画挂在门口,给孩子们带来了启蒙教育。久而久之,李志勤觉得大家就像一家人一样熟悉。“每到元宵、春节的时候,小区就会有人送饺子过来。”

当然,因为山师东路的位置特殊,所以很多附近学校的学生路过这里也都会停下拍照。“我记得有一次,有几个孩子,看了这些漫画之后跟我聊了很久,还送了我一本书,让我看看能不能找到一些画漫画的灵感。”说起因漫画结缘的这些人,李志勤脸上的神情兴奋了起来,滔滔不绝地讲述着自己的故事,“还有对从上海过来出差的夫妻,三十多岁,他们跟我说去过很多地方,从没见过这样的漫画,第二天还给我买了很多水果,表达自己的感谢。”李志勤表示,很多年轻人都对他的漫画很感兴趣,“可能是因为平时很难见到”。

李志勤说,他希望自己画的漫画能起到一定宣传教育作用,在未来,他还有一个小小的梦想,“等老了以后,把这些年画过的漫画分类整理出来,做一个自己的漫画集,永久保存下来。”



李志勤平时喜欢看传统漫画书。

69岁小区门卫就爱画漫画