

热烈祝贺齐鲁晚报《今日长清》创刊



三次创业受挫依然执著前行

一位下岗女工的人生逆袭

本报记者 陈伟

三次创业受挫
她没有停下步伐

渝新干锅辣鸭头的掌门人是张娟。缘何结识“辣鸭头”，还得从她下岗说起。1994年，由于厂子效益不景气，张娟下岗了，当时儿子才刚刚3岁，嗷嗷待哺。

“每个月的下岗补贴是140元，但孩子的花销大，这些钱根本不够用！”由于骨子里的冒险精神，张娟决定自己创业。对于一个下岗职工，创业对她来说是何其陌生。

听人说养猪赚钱，张娟就去农村租了一块地，又借钱买了猪苗养起了猪。尽管白天黑夜扑在猪场里，但由于养猪没经验，美好的理想并未实现，养了4年的猪，到头来不仅没赚到钱，反而一下子赔了十几万元。“受苦受累不说，还欠了朋友一屁股债。”

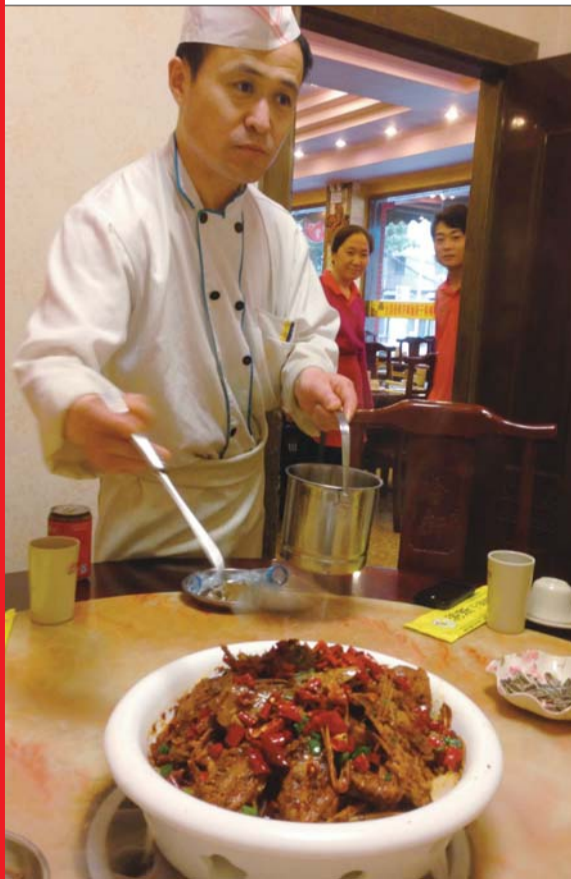
初次创业以失败结束，但张娟并没有一蹶不振，继续走在创业的道路上。1998年，她在省城洪楼附近开了一个花店，最初收入还不错，能够维持生计。但是随着遍布省城的花店越来越多，开花店的利润变得很薄。

“如果再干下去，不是长久之计。”于是张娟把目标瞄准了建材业，在朋友的帮衬下，张娟学到了建材行业里的道道。于是她一个人谈业务，一个人装货，一个人送货，凭着执著的韧劲，张娟的生意倒也红火。

“但建材生意不好要账，手头的白条越来越多，流转的资金却越来越少，再这样下去，生意非得黄了不可。有没有一种见钱快的生意呢？”张娟开始重新筹划。2006年年底，朋友们在一起聚会，有人提议说，石家庄的干锅辣鸭头挺不错，能不能在济南开个分店。

“说办就办，有了这个想法，我们几个连夜开车去石家庄。第一次吃辣鸭头，我就被那地道的川味吸引了。由于当时济南无人吃鸭头，朋友们有些犹豫，但是我感觉机会来了，于是不顾家人的反对，我借了钱，在纬五路开了这家渝新干锅辣鸭头。”

渝新干锅辣鸭头到底有多火？看看每天排队品尝的市民就知道。位于纬五路上的渝新干锅辣鸭头总店，每天都是人山人海，为了吃上一锅辣鸭头，有些市民甚至可以等上三四个小时。这小小的“鸭头”究竟魅力何在？“干锅辣鸭头”生意为何如此火爆？



渝新的厨师在现场演示煮熟的鸭头如何做更有滋味。

免费试吃，不仅仅赢得了人气

“认准了就要干下去，哪怕全世界的人都反对。”正是凭着这股韧劲，张娟的干锅辣鸭头在考察了3个月开业了。但是这3个月，对张娟来说，就和炼狱一般。

她心里早有盘算，买断干锅辣鸭头在济南市的总代理，但是费用很高，再加上租店面、雇人、买原料，钱从哪里来？

“我母亲也反对，让我别胡乱折腾，用之前赚的钱，好好养家，把孩子抚养长大。”但安于现状不是张娟的个性。她不顾母亲的反对，把自己这几年的积蓄全都掏了出来，还拿自己的两套房子做抵押贷款，终于凑足了开业需要的七八十万。

也许是上天的眷顾，正当张娟找店面的时候，纬五路一家刚装修完3个月的店面出租，由于该店也打算做餐饮行业，桌椅都是现成的，张娟赶紧和房东联系，最终把店面租了下来。

“接着我马不停蹄地找服务员、购买原料，2006年5月18日，渝新干锅辣鸭头正式开业。”

但开业之初生意的惨淡，让

张娟始料未及。“济南市民根本就不认鸭头，感觉全是骨头有啥好吃的！”连续3个月，每天的客人用5个手指头都能数得过来。母亲一直反对张娟开辣鸭头店，每天都来店里数落她，希望张娟能悬崖勒马，不要再瞎折腾了。

“如果这时候认输，我怎么向家人交代，怎么向员工交代，更重要的是怎么向自己交代。”张娟横下一条心，既然没人花钱吃，那自己免费请大家吃。从8月份开始，张娟决定店里的辣鸭头免费吃。“但为了损失小点，店里的酒水、蔬菜不免费。”

张娟的这一决定，使得店里的门槛几乎都被踩破。每天来吃辣鸭头的人络绎不绝，加之味道好，辣鸭头的名声一传十、十传百，名声越来越大。

免费吃了一个月，张娟不但没赔钱，反而有了一些盈余。经过这一个月试吃，渝新干锅辣鸭头被市民认可，而店里的营业额也是越来越高，利润更是骤然增加了十多倍。

忠实的粉丝，小心呵护的招牌

张娟非常倔强，认准了的事不撞南墙不回头，一旦认准了，就想长久地干下去。“干餐饮行业，食品安全是最重要的一环。一旦因为在店里吃饭而得病，招牌就砸了。”

为此张娟的辣鸭头，所有的原材料全都挑选最好的，鸭头从正规的禽类公司购买，每包在180元左右，最贵的时候涨到了300元，即便如此，她从未在非正规的渠道进过鸭头，尽管这样可以节省成本百余元。

“做鸭头的时候，先把鸭头放在冷水里浸泡24小时，然后再放到沸水里，最后晾干才开始卤鸭头。加之辣椒、佐料全都是从老品牌店里购买，做出来的鸭头味道正宗、美味，让人回味无穷。”

正是辣鸭头的安全卫生，培

养了一批忠实的食客。2012年年底，一场大雪之后，有一家三口专门开车从高新区来到纬五路店吃鸭头。“顾客说，今天忽然想起辣鸭头来了，家人都非常想吃，也没多想，就开车过来了。”

由于当时刚下过雪，再加上时间很晚了，店里并没有现成的辣鸭头了。但冲着顾客的这份信任，张娟赶紧嘱咐厨师制作一锅鸭头。“我本来想请这一家三口吃鸭头，但是临走时，他们硬是把钱塞到我手里。在想吃辣鸭头的时候，能买到一锅，他们已经很知足了。”

说起这么多年的经历，张娟虽然有些心酸，但更多的是欣慰。“如今干锅辣鸭头已成了省城市民舌尖上的美味，想到这里，这6年来的所有辛苦付出，都值得了。”