

## ■夜摊江湖(中)



老蔡师傅(左一)在路边炒了20年的菜,如今他的儿子和其他厨师成了夜摊的主力军,他偶尔来帮帮忙。 本报记者 张中 摄

# 炒焖饼起家,“摊儿王”坐拥千万

## 不少已转型广开门店,打造自己的品牌

三百六十行,行行出状元。即使是深夜的路边摊,也能积攒出惊人的口碑,这样的摊子被大家称为“摊儿王”。在济南夜摊界,就有不少这样的“摊儿王”,人气高、客流量高、好评如潮,“摊面”也越来越大。那么,这些“摊儿王”是怎么炼成的?他们背后又有怎样的故事?



23日晚9点,老兵的摊前吃饭的人排起长队。 本报记者 张中 摄

## □相关链接

## “夜猫子”推荐的夜宵

夜晚熬夜?加班?或者是嘴巴馋了?在济南这座城,多晚也有美食老板们等着你那空空的胃。好吃又不贵的夜宵地摊,在济南并不少。

### 泰国烤翅

山师东路与文化东路口85度C门口,每天晚上九点半出摊。泰国烤翅有湄江芒果蜜汁、香茅咖喱椰汁、泰国是拉差辣和泰国传统碳烤四种口味,是拉差是泰国的一种辣酱,所有的调味料全部从泰国进口,提前将鸡翅腌制好,现场烤制,用烤炉烤出金黄的烤翅,外酥里嫩!

### 朝南大饭店

朝山街南头西南角。酥炸鸡骨,素炒焖饼,油泼百叶,辣炒大肠,干炸蘑菇,辣炒田鸡,丸子煲,粉丝扇贝,粉丝生蚝。人流不断,营业到深夜也是生

意火爆,还有专门来吃的,味道地道且便宜。支个小摊子,吃个小烧烤,小炒菜,很家常,却是大饭店做不出的美味。

### 趵突泉麻辣串

泉城广场西北角路口(近趵突泉东门)。每天夜间10点左右,一名阿姨会准时出现,她的串不仅好吃,放的料也非常足,先把菜一串串地炸酥,火候恰到好处,再用刷子细细地刷上秘制的佐料,总之很香。

### 洪楼农业银行麻辣烫

位于洪楼西路站牌(临近农业银行和洪楼银座)附近。有多种蔬菜、肉类、粉丝类供选择,以学生党众多,他们家的汤特别香,远远闻起来,有羊肉骨汤的味道。

据山东省旅游局微信

本报见习记者 张阿凤

## 排队吃上老兵把子肉 那得看运气

23日晚上9点,在经七纬二交叉口西北角,“老兵把子肉”的餐车姗姗来迟。一辆三轮车改装而成的餐车上印着“老兵把子肉”五个大字,上面整齐摆放着各类菜肴。

此时,已经有二三十人专门在此等待老兵的把子肉,队伍排出去很远。

上身工作服,下身迷彩裤的老板陈业飞,和员工一样打扮,虽然已小有名气,拥有四家店面,但至今仍亲自下厨。

从2011年开始,老兵把子肉一天比一天红火,几乎每天都要排队,来晚了就很难吃得上。最夸张时,碰上附近有球赛,200多人同时在排队,队伍甩开一二百米长。本应五小时卖完的菜品,两个半小时就卖光了。

即使平日里,“9点到11点始终都是排队的状态,正常情况下排50到70人,人多大概等40分钟,人少也要等20分钟。”老兵说。

所以,能排队吃上老兵把子肉,那是你的运气。老兵把子肉“火”的程度还可以从其他侧面来表现,郭德纲、足球评论员董路就专程赶来试吃。

## 钻研配方拉客户 地摊也得讲“高端”

说起今天的火爆,陈业飞说,放在当年,连想都不敢想。

他老家是江苏农村,在淄博当兵五年,长年在炊事班掌勺大锅菜。退伍三年,干过厨师,做过酒店管理,做到酒店办公室主任时辞职创业。2008年安摊到经七纬二交叉口,前三年基本没赚到钱。

“当时确实是口味不好,很明显是新手刚开始做,顾客不认可。我们想破脑袋,不知想了多少法子。”

最重要的法子就是改善口味。从第一天摆摊起,他就不断研究,了解顾客意见,借鉴别家口味,前前后后,把子肉的口味经历了六次大调整。

然后是改善食客体验。那两年顾客来吃饭,吃完后只要觉得不好吃,并提出中肯的意见,就直接免单。为吸引更多顾客,他还曾设立“感恩日”,每月8日都能免费吃饭。

为保证菜品质量,他一直主张做高端。“虽然是做地摊,但饭菜不能是地摊质量。其实我的菜品价格不低,土豆丝一盘八块,一般饭店也就八块。用怎样的食材、配料,顾客都能吃出来。”

就这样,从2011年开始,老兵把子肉口碑越来越好。

用心加勤奋,提高食客的认可度,这些成功的经验也被其他“摊儿王”所认可。

## 害怕大水冲走家当 淋着暴雨守摊位

在济南,说起夜摊“摊儿王”,“和平路大饭店”也算是久负盛名。这个名号是顾客叫出来的,听起来唬人,其实就是开在和平路与燕子山路西南角的一家马路大排档。

“都吃了你家七八年了,我的口味你都知道,这次辣椒咋放这么少?”23日晚,一名老顾客和和平路大饭店的工作人员开玩笑地说道起来。

其实七八年的顾客并不算老,因为和平路大饭店已经有近20年的历史。

1997年5月1日,王树鹏首次摆摊,之后摊子位置就再也没有变过。那年王树鹏17岁,家里条件非常困难。“我祖籍甘肃天水,为了办一个济南户口,家里几乎倾家荡产。”

那时一份炒焖饼卖三块,开业第一天,他的营业额是两块钱。最初的路走得很辛苦,1997年,六七月份济南多暴雨,刚开始摆摊没经验,王树鹏连个篷布都没有。暴雨骤降,来不及收拾,他的盐、味精、焖饼、菜都泡在了水里。他让舅舅、舅妈回楼道避雨,自己淋着雨守着摊位。

“当时我妈就在身后楼道,叫我回去我不肯,她难受得在楼道里哭。”他害怕大水把摊子冲走,投资600块做起来的夜摊是他的全部家当。

他有时也想歇上一天,但母亲不允许,“你没有上学,不

实干不吃苦的话,以后会没饭吃。只要天上不下刀子,摊子就得照出,下雨其他家不干我们干,别人的客户就能转化成我们的客户。”

从那以后,每年正月十五到腊月廿八,他的摊子几乎从没休息过,风雨无阻。

2002年,他的大排档从一个摊位扩大到三个,炒菜、米线、麻辣串三个独立摊位依次相邻,员工有20人。

## 开分店、投资饭店 将大排档搬到店里面来

夜摊生意越做越好,队伍越排越长,老板手里有了余钱,他们会做出怎样的选择。

老兵把子肉选择深耕品牌,开起了把子肉店,2015年,经六路店、山大路店、阳光新路店、专做外卖的店面,一年间老兵开了四家“老兵把子肉”。他说每家店都是他开起来的,不对外加盟。

现在,每家店的日均客流量都在400人以上,摊位上的客流量也保持在三四百。他的外卖在美团、饿了么、百度外卖同时上线,仅一家店在一个外卖平台上,一中午的营业额就在2000元以上。

而王树鹏则选择了投资饭店。2003年,他投资40万,甸柳小区“颐林蜀庄”饭店开业;2004年,投资26万,窑头路“巴山蜀乡”饭店开业;2009年,投资70万的七里河“福谷堂煎饼卷大葱”店开业;2013年,投资340万的康虹路“福谷堂煎饼卷大葱”店开业;2015年,投资340万的“南阳城海鲜烧烤”店开业。手下员工扩展到160人左右。

南阳城海鲜烧烤,他选在了事业起点位置,和平路与燕子山路交叉口。他在菜单上写下“20年的守候,一代人的味道”,目的就是长久保留“和平路大饭店”的味道。“城管越来越严,大排档不知还能撑到几时,这家店就是大排档的延续,将大排档搬到店里来。”

今年是王树鹏本命年,36岁。他说,最近正计划投资数百万,建一个2000平左右的中央厨房,打造自己的快餐品牌。