

# C 消费

责任编辑:李奇 电话:85311158



→ 4 5 在 iPhone 到来之前  
先找些替身来玩玩

→ 7 物理灭蚊,宝宝和孕妇最适合

→ 8 防晒,水宝宝又来了

C I T Y H O L I D A Y



## 比天气更热的是近江海鲜美食街 一个排档老板的夏日人生

你能想象在这大热天里还有比天气更热的东西吗?

每天消耗三吨扎啤,卖掉 3000 只生蚝,用掉数千套消毒碗筷瓢盆……

凌晨三点,整一条街依然人声鼎沸,光着膀子说着笑话,举着杯子欢畅淋漓……

酷热的杭城温度正不断上升,可是这个地方却越来越热闹。老板们都说,气温越高,生意越好。

### 清晨 4:00,收摊

7月10日,周二,清晨4点,天空已经开始发白了。忙碌了一宿的夏一兵拍拍胀鼓鼓的腰包,满意地咧开了嘴。一晚上“桑拿”蒸下来,离家前身上穿着那件还飘着洗衣粉香气的T恤被汗水浸泡得变了颜色,湿答答地粘在身上。加上走进走出嘴巴上不停地招呼客人,彪悍的夏一兵体力早已到了透支的边缘。

不过,这一切都没有丝毫影响夏一兵的心情。这是他在近江海鲜美食街开出铺子的第10天,生意的火爆大大超过了他原先的设想,以致于“一兵海鲜”的店牌至今都来不及去做。不过即使没有店牌没有店名,他这个就在美食街口上的食铺从7月1日开张以来,天天营业额都在万把块钱左右。

### 下午 2:00,进货

中午给夏一兵打电话,他还在补睡。个头高大的他做排档前日子过得很轻松,有200多斤重。排档开出来没几天,已经轻了8斤。“天天都要通宵的,白天还要进货,最忙的时候只睡了3个小时,不知不觉就减肥了!刚开始真有点吃不消,不过现在渐渐适应了。”

夏一兵是地道的杭州近江村人,他的店铺原来是近江村的一家小卖部,紧贴着隔壁的海鲜排档。去年7月美食街开出来以后,他每天看着隔壁的老板们顾客盈门,一直很眼热。夏一兵不像很多人印象中的杭州男人。他的小卖部和海鲜大排档的营业时间是一样的,可是生意却永远没有人家那么好做,于是他盘算着怎么掺合进去。

机会来了。今天上半年,他听到美食街要扩充的消息,想尽办法把旁边的店面盘下做小卖部,把自家的店面做成大排档,又三天两头跑市场的管理部门,感动了管理人员,终于得到批准把小卖部改成了大排档。一直做着小本生意的夏老板,于是做起了海鲜大排档。

下午两点,夏一兵出现在店铺里,开始清点市场老板送来的各种海鲜。别看夏一兵个头大,但是他一点也不缺乏精明。做海鲜排档的生意

时光不长,但是送来的海鲜经过他的法眼,很难有能蒙混过关的。每天,进的海鲜都把堆满冰块的货架堆得满满的,到了晚上就会一扫而空,还要再补一次货。除了靠朋友关系从舟山的沈家门发货过来的海鲜以外,夏一兵还会去各地找一些当地的土菜、配料以及附近的海鲜配送点。

“不光要进海鲜,配料也很重要!”夏一兵拿起一瓶油说,“这是菜油,千岛湖的朋友带过来的,是去农村里收购来的,这种菜油只有农民那做得出,很香。如果炖鱼头的时候或者烧蔬菜的时候滴上两滴,那就绝对好吃!”

下午4点,他开始摆桌子、搭雨棚。每个店铺老板都很自觉,不会越双方“地界”半步。

### 下午 5:30,第一次高峰

5点半的时候,美食街上开始喧闹起来,夏一兵稳稳守在自己的铺子前。“老板!我们又来了!”已经有第一拨客人开始进来,很难想象开张十天,夏一兵就有了老顾客。“开张第二天就有老顾客了!”夏一兵说自己面善,因此朋友很多,老顾客自然容易上门。

店里的帮手基本是自己家里人,厨房6个人,服务员3个,点菜工也有两个,但是仍然忙得团团转。招呼客人的是老板的阿姨,在一旁笑着说:“我是被拉来帮忙的啦,忙啊忙死了!老板很认真的!天天都要待在店里,菜都是亲自买的!”

夏一兵偷偷告诉我,现在每天的营业额基本有一万呢!“不过每天房租、员工的支出有两千,而且海鲜要是卖不完就没用了,都要处理掉,所以损耗也很大!”

夏一兵是个好面子的人,“做不好生意,面子没了!一条街的人都是看着的,比别人做得差,觉得会很丢脸的!所以我让厨师做的菜,口味要求还是蛮高的。”

其实并不是这条街上所有的铺子生意都火爆。夏一兵说,最底部的那几家生意就没那么好,中间的店家一般是生意最好的。而像他这样开头第一家的,通常只是顾客进来首先打探的地方,并不会坐下来直接吃,所以一定要花心思和工夫,菜当然要做得好吃才有老顾客。大家都说这的海鲜特别新鲜,因为离市场

近有固定的供货渠道,可是夏老板说现在的季节基本都是速冻的海鲜,“现在是禁鱼期,海鲜不是特别好,很多好的海鲜是吃不到的,比如黄鱼啊什么的,而且野生黄鱼一捞上就会死掉,所以新鲜的野生黄鱼肉特别特别嫩。到了九月就可以吃到很多上好的海鲜!”

### 晚上 8:00,一天中最热闹的时候

周四晚上8点,记者再次来到近江美食街的时候,这里一如既往地热闹非凡,颇为壮观。没有招牌的“一兵海鲜”包括露天的10多张桌子,此时已全都爆满,不知从哪里来的食客,很HIGH地喝着扎啤,吃着海鲜。

夏一兵套着宽大的黑色T恤,正在忙着给架子上的海鲜补货。他说我真来的不是时候,这是他整个店最忙的时候,每个人都像在打仗。刚说着,一个伙计从我身边跳过,给客人上菜,满头的汗水在昏黄的灯光里忽闪忽闪的。小铺子不足20平方米,多一个人伙计就得忙得上窜下跳。油锅的爆炒声、伙计的传菜声、食客兴奋的聊天声加上大功率的排风机呼呼吹出的风声,还有街边过路人带出的各种声音混杂在一起,加菜的伙计必须扯破喉咙喊,里面忙碌的配菜工才能听得到:“小龙虾,三号加一盘!”

“有多少桌子都是满的!根本没有空位子!”夏一兵很是自豪地说。每天这个时段都是在打仗,一直打到九点多,晚饭的客人渐渐散去,而夜宵的时候还没有到,夏一兵终于可以稍微放松一下了。他拿出烟,给隔壁的老板递了根过去,开始每天的不变的话题:“今天生意不错吧?”这片刻的喘息正好可以帮他支撑10点半的又一次高峰,而这一忙就要忙到凌晨4点。

### 深夜 12:00,做拿手泡饭带给老婆吃

聊到深夜,夏一兵眯起眼睛,稍微露出些倦意,他说要给老婆做些好吃的带回去。“老婆最喜欢吃我烧的菜,我做的菜泡饭无人能敌!还有我烧的红烧昌鱼在朋友圈子里很有名的。”一说做菜他又来了劲。

