

80后女人的创富故事

漂亮女人爱上鸭

3月31日上午11点,长沙市开福区便河边一个叫“德山人家”的小店。干净的地板,摆好的桌子,还有新鲜的豆芽菜。老板娘姚艳在厨房和她的老公洗鸭、切鸭、煮鸭,还不时地拌嘴。她说每只鸭子就像是一份礼物。属鸡的女人姚艳爱上了鸭。

■记者 朱玉文 实习生 罗程



【过去】
很多人质疑这个店子能做得好

2001年,20岁的姚艳走出了益阳市赫山区泉交河,来到长沙打工,除了一次不到半年的保健品营销工作,她一直辗转于不同的饭店做服务员。

期间,姚艳遇到了比自己大14岁的丈夫张国云,随后结婚、生子、创业。

“年龄大了,就想着自己开一家店,不想老打工。”姚艳一直微笑着,仍有些孩子气,“我老公就是对做菜有兴趣,他为了试菜搭飞机过去都没关系。”

2007年11月6日,姚艳和自己的老公在便河边租了一个小门面,开了一个名叫“德山人家”的小店,主营常德口味土鸭火锅。做了十多年厨师的张国云最拿手的就是常德口味的鸭子,经过上百次试验,饭店决定推出这个招牌菜。“鸭肉是大众口味,价格也适中。”姚艳在一旁打起了算盘。

当时,姚艳和老公一起租下的便河边巷里的那间小门面,从路口走进去要5分钟,总共只有47平方米,屋内只能摆放4张

桌子。他们请了一个服务员,加上一个厨师学徒,团队总共4个人。

很多人看笑话,“这家店子做得起才怪”。姚艳没空理会,她忙着每天都把店子打扫干净,上午一次,下午一次。“做餐饮最重要就是干净、卫生。”

最初是朋友捧场,朋友再带朋友过来。“我从来没有搞过什么宣传,在那个小店子里连特价活动都没有做过。回头客很多,熟客大概有六七成的样子。”姚艳并没着力于宣传,但热火朝天吃鸭的场景打了最得力的广告。

本着平平淡淡做生意的心,“德山人家”的小店第一年赚了几万块,第二年和第三年分别盈利十多万。

2010年11月,姚艳将德山人家搬进了新店。这里有两层,总共能排上20张桌子。

【现在】
通胀时代的赚钱经

通胀时代也让姚艳深感压力,她开始考虑变革。除了鸭,德山菜馆还将鱼推成主菜,打了特价,拉上横幅宣传。

“鸭肉不挣钱呢。”姚艳称标价68元的鸭肉火锅并没有多少利润,“土鸭比洋鸭、仔鸭贵得多,现在反而是鸭杂、小菜毛利多点。”

比起各大酒店和饭馆里年轻漂亮的服务员,德山人家的服务员显得有点“大龄”。当端菜过来的是叔叔阿姨级别人物的时候,顿添



店不在小,有“勤”则灵。记者 龚磊 摄

家庭式温馨。

姚艳坦言,“小姑娘都不愿意做服务员了,又累又繁琐。只有那些大酒店还能高薪请到小姑娘。”

【将来】
规模扩大3倍 压力更大

晚上8点,德山人家最热闹的时刻,姚艳送走酒足饭饱的客人,又迎进新一批客人。

姚艳坦言:规模大了,开销大了,压力也就大了。“每餐都要做20多只鸭,上午准备好的只够中餐一顿。”现在菜馆每天要做中餐、晚餐和夜宵三顿,“最早晚上11点搞完卫生,零零碎碎的事情做完,

一般都是3点睡,8点又要起床做事了。”

大家眼中的姚艳是个相当能干的老板娘,洗菜、点单、端盘、收银、打扫什么都能做。她最怕的还是和顾客起纠纷。

“现在店子大了,可是还是因为各种原因流失了一成的熟客。”“我们都需要时间去适应吧。”当然,更多的熟客继续光顾德山菜馆,称对这家店有感情了。

杨先生是德山人家的熟客,他照例点了一份鸭肉火锅,服务员端上两盘豆芽。

“我找了几个月才找到这里,这里口味真的好。当年还在那个小店子里时,有天下大雨,屋里都坐满人,我们只好在外面搭了棚子吃,雨吹进来我们往里挪一点,直到最后都站着吃完,才发觉锅子里面都是雨,身上的衣服早就湿透了。”杨先生满脸笑容。

记者手记

好吃=好材料+好厨艺

“一滴香”的事件曝光后,有些人不敢吃火锅了,香喷喷的锅底让不熟悉德山人家的顾客存有疑虑。

而提起口有余香的锅底,姚艳颇为自豪:“我们绝对没有放一滴香,连鸡精都很少用,一包鸡精能用上一年还不止。”

“我做过餐饮,知道一滴香这东西。只要打开瓶盖,整间屋子里就都是那味道,香得不得了。我们这里有的话,藏都藏不住。”姚艳还表示,放了一滴香很多人都能吃出来。

德山人家厨房的门一直是敞开的,一眼望进去,能看到准备好的鸭、切好的配菜和油盐酱醋等基本的调料,空气里弥漫着葱、蒜的健康香味。

鸡蛋面、菠菜面、胡萝卜面、高钙面

挂面也在搞“面子”工程

营养师分析,加什么都不如新鲜的好

鸡蛋面、菠菜面、胡萝卜面、高钙面……3月31日,记者逛了长沙各大超市后发现,现在的面条都五颜六色,各种营养概念层出不穷,价格也比普通面条贵出了2倍以上。

面条带色后价格翻了倍

记者在家乐福超市看到,面条货架上赫然摆着数十种品牌、种类各异的面条。

除了挂面、拉面、热干面等类别外,还有米黄色的鸡蛋面、暗紫红色的红薯面、莲子面、桂圆面、淡绿色的大豆面、淡红色的胡萝卜面、带各种酱包的口味面条等。

营养诚可贵,面条价更高。记者观察发现,普通面条最便宜4元/kg,而各种多彩面条价格多为7元/kg,带酸辣味、香辣排骨味、红烧牛肉味酱包的面条720g售价7.9元,折合后约11元/kg,是普通面条的2~3倍。

儿童营养面条就有十余种

在超市的面条区,儿童面条几乎占据了半壁江山:儿童蝴蝶面、骨汤面、骨汤AD面、儿童高钙面、可爱宝宝胡萝卜面等有十余种,价格也最贵,160~280g装卖

到了3.9~10元;246g装售价10元。

儿童营养面条,长度大约是普通面条的三分之一,包装小巧精致,还附着可爱的动物图案,多配送骨汤包或营养包,都宣称能补充多种营养元素。

但记者仔细观察配方表发现,几乎所有的儿童面条都添加了魔芋粉。

营养成分不如新鲜蔬果

除了普通面条中含有的水、食用盐、小麦粉外,杂粮面条还添加了相应的杂粮粉。营养面条也添加了各种食品添加剂,但含量未明确标识。

省儿童医院副主任营养师黄萍称,大豆粉、菠菜粉等成分是新鲜蔬菜脱水干燥后制成的,营养价值自然不如新鲜蔬菜。“不过,儿童面条对不爱吃蔬果的儿童来说,也是补充维生素和矿物质的途径之一。”

■实习生 罗程 记者 未晓芳

精品惠民价 震撼新上市

3.98万 开回家

合资品牌

省油耐用好养护

长沙天潮中南铃木4S店
地址:中南汽车世界大展厅对面
销售热线:0731-82790188

长沙天潮湘府路铃木4S店
地址:湘府4S店(湘府中路78号)
销售热线:0731-82867588

晓芳 逛市场

电话:0731-84329834
邮箱:wxf870214@163.com