

金华大叔卖烧饼8年买7套房 “给子女留房子不如留手艺”

“月入3万元的煎饼大妈不是传说。在金华市区卖了8年烧饼的杨师傅和记者谈起这个话题时，坦言他靠一个个烧饼攒起家业、养儿育女，最多的时候手头上有7套房子，还不包括店面。他说，这个行业很多人看不上眼，但是踏踏实实、稳稳当当，利润也还好。”

早餐界的财富传奇

2009年，杨师傅37岁，家住农村，学过烹饪。为了养活一双儿女，他卖过肉、打过工，村里的红白喜事，常请他去掌勺。攒下一些积蓄后，夫妻二人一商量，决定做做餐饮小本生意，于是就在市区的一个弄堂里开了一家早餐店。

杨师傅做烧饼，他老婆炸油条，维持生计不成问题。此后8年，杨师傅的青春就耗在了面团和烤炉里。杨师傅做烧饼，从零基础入行，受到吃货们的追捧，还一度成为“网红”，现在每天要卖三四百个。一个烧饼卖3元，一根油条卖2元，店里还卖包子、馒头、馄饨、豆浆、福建羹……70平方米的小店，7个人轮流招呼，还忙得晕头转向。一个月下来能赚多少？杨师傅说，刨除成本，至少有3万元。

2009年底，杨师傅就赚到了人生的第一桶金。从那一年开始，他每隔两三年就会投资一套房产，最多的时候，手上攒了7套房，还不包括店面。房产投资为杨师傅带来了不菲的收益，但也有两处商铺投资砸在了手里，卖不掉、租不出，自己也用不上。“我不是个做大生意的人，尝试过很多投资方式，还是凭手艺吃饭最稳当。这个行业很多人看不上眼，但是实打实、风险小，利润也还好。”

土烧饼漂洋过海

说起自己做的烧饼，杨师傅还是挺骄傲的。从进货、和面、调味，再到火候、时间的把控，他都有自己的一番摸索，最终抓住了一群顾客的胃。杨师傅的烧饼，外酥里嫩，第一口下去，尤其惊艳。

饼皮上是密密麻麻的黑芝麻，被烘烤得饱满喷香，一口咬下去，内里裹着的是翠绿的香葱。和普通的烧饼不同的是，杨师傅烧饼的葱用料十足，薄薄的一层夹在饼间，其鲜嫩的口感与香脆的饼皮对比鲜明。每天，杨师傅的烧饼炉子前，都是等饼出炉的人，饼等人来买的情况少之又少。他说，做了这么多年烧饼，最难的就是保持产品新鲜、稳定的质量，从顾客的反映来看，他觉得自己在这方面做得还不错。

“早上5点钟，店里来了个大妈，说要买32个烧饼。当时我还在买菜进货，6点回到店里，她还在等我。”一炉烧饼25个，32个得等两炉。原来，这么多烧饼都是要寄到上海的，大妈的女儿在那里。“她小时候我常常带她来你这儿吃早餐，她就喜欢吃这家的烧饼，每次回来都来吃一趟。最近，她打电话让我给她寄去。”大妈说。

前不久，还有一个60多岁的大爷在杨师傅店里买了30个烧饼。谈话中，他告诉杨师傅，自己旅居日本，这段时间回来探亲。在国外的時候，常常想念家乡的味道，特别是烧饼油条加豆浆的早餐组合。这次回来，他特意跑了好几家店吃早餐，吃来吃去，觉得杨师傅的烧饼做得好，就决定带些回去消解乡愁。



机器暂时还代替不了 烧饼师傅

这是一个日新月异的时代，互联网改变了很多传统行业，餐饮行业也插上了外卖的翅膀。8年来，杨师傅的早餐店，倒是变化不大。“外卖不敢做，店里等烧饼的人都排起长队了，本来就是供不应求，哪里有工夫接外卖的单子。”杨师傅也没考虑开分店，店里的核心技术——做烧饼，除了他没有人能顶上，再开一家店，谁做？

机器换人的想法，杨师傅倒是一直都有。早餐行业招人、留人太难了。店里的5个工人，就做上午的早餐生意，杨师傅包吃包住，每人给3000元一个月，时不时还有人抱怨工作累、收入低。再说传统手工做早餐，速度有点慢，如果机器能帮上忙，杨师傅就可以考虑扩张的问题了。这些年他陆续买了六七台机器，光是压面机就有3台，大多都已闲置。两台和面机和的面只能用来做包子，做烧饼还远远不能达到杨师傅的要求。

8年做一块烧饼，杨师傅说，很多微妙的变化、技巧，目前的机器还难以匹敌。比方说发酵，冬天的时间和夏天的时间就不一样；再说口味，夏天就应该比冬天淡一点；而火候、气温不同，同样的温度烤出来的饼也大不一样。“我烤了这么多年饼，每次开工前，都要放一块面粉进炉试试心里才有底。光靠一成不变的机械程序，现在还做不出品质好的烧饼。至少在我的店里，机器还代替不了烧饼师傅。”

月薪3000元留不住年轻人

早餐行当不轻松。杨师傅的作息时间是这样的：凌晨1点半起床，和面、发面、醒面、买菜、进货、拌馅……做好准备工作。发面的时候，可以打个盹，但是又不能睡死。清晨4:30，工人们来了，包包子、蒸馒头、做豆浆，食物的香气在店里弥漫开来。到了5:30，杨师傅就开始生火，擀面，准备迎接第一个顾客了。从这个时候开始一直到上午10点左右，杨师傅就一刻也不离开烤炉了。从擀面到烤饼，十几个步骤，他要一个人一气呵成，再循环往复，一天要做掉100公斤面粉。客人走了，盘点生意、准备第二天的进货清单、打扫卫生，直到吃完中饭，杨师傅才能休息。下午，是杨师傅补觉的时候。晚饭后，他睡得很早，因为第二天的工作马上就要开始了。

45岁的杨师傅是店里最年轻的一个，当年与他一起学厨艺的师兄弟，有的成了酒店大厨，有的自己开了饭店，只有他守着一家早餐店，日以继夜地做烧饼。曾经也有90后的年轻人来他的店里工作，有的是来拜师学艺的，有的是来打工的，但都没留下来。干得最长的，做了两个多月；最快的，三天之后就走了。“吃不了苦，耐不住寂寞。在我这里每天工作大概7个小时，赚3000元，他们更愿意去送外卖。”杨师傅轻叹了口气说。

会不会让子女做早餐行业？杨师傅沉思了一会儿，说了句：“太辛苦太枯燥了，至少现在他们还不会想做。”杨师傅说，他一直在考虑转型升级的问题，换种经营模式来做烧饼油条店。到那个时候，店里做的就不只是早餐的生意了，或许就可以问问儿子愿不愿意来做烧饼了。“毕竟，留房子给他不如留手艺给他，踏踏实实地打拼过，就不容易学坏了。”

■来源于金华日报

