

人间烟火何处觅 街巷小店有天地

近年来,线上购物的快速发展、实体店租金和人工成本的逐年上涨等现实因素,给街巷小店带来了不小的经营压力。但这些小店的经营者们没有坐以待毙,纷纷开始探索新的出路。越来越多的小店尝试拓展新业务,用“拼”的创新经营理念,努力在城市的商业版图中“拼”出了一席之地。

宁夏日报报业集团全媒体记者 蔡英郁/文 韩胜利/图



照珍烤肉店内座无虚席。



照珍烤肉店大厅香气四溢,刚出锅热气腾腾的餐食整齐摆放准备上桌。

『食品安全是我们的立身之本』
20年老店『烤』成城市名片

暮色漫过天际线时,位于兴庆区唐徕巷的照珍烤肉店内,霓虹灯亮作一团暖橘。傍晚6点刚过,店门口的等候区已经坐满了人。在服务员的指引下,哈立和家人落座临窗方桌,待餐食上桌,迫不及待地夹起一根牛肋条,放到加热的烤盘上,随着牛肉变色升温成焦糖色,渗出的琥珀色汁水与铁盘上滋滋作响的油脂交织在一起,勾引着食客的味蕾。“熟了没?”在儿子的催促下,哈立夹起一块牛肉,包在新鲜的生菜中,边咀嚼边和家人分享:“快吃,熟了!”

哈立是照珍烤肉的熟客,印象中,这家店从初中时就一直陪伴着他。“我看着它从学校旁的一家街边小店,到现在排队才能吃上的老店。”哈立感叹道。

在哈立看来,这家小店不仅是一个吃饭的地方,更像是一种情感的寄托,承载着他的青春回忆。像哈立一样的人不在少数。在英国留学的马鹏飞,下了飞机带着行李箱直奔照珍烤肉,品尝记忆中的青春味道。当外地游客来银川旅游时,在互联网上询问当地人有什么美食推荐,照珍烤肉也经常被热情地推荐,俨然成为银川美食的一张亮丽名片。

曾经上学时的宝藏小店,如今成了备受瞩目的“网红店”,也意味着多了许多监督的目光和更高的要求。前不久,老板白冰就遇到了难题。“顾客在烤肉时,看到肉片流出了汁水,便怀疑我们用的是合成肉,还把疑虑发到了网上,引起了不少网民的讨论。”一时间,关于照珍烤肉食材品质的讨论甚嚣尘上。

“冷冻过的肉在没有完全解冻时就烧烤,是会烤出水分的,但我们的菜品全部都经过严格检验,不存在使用合成肉的情况。”白冰总是耐心解释,不争不吵。

家乡宁夏银川,选址、装修、确定餐品,一气呵成。装修时,杨茹冰将未成形的店面照片发布到小红书上,意外吸引了大量网友前来咨询,店还没开起来,已经有了第一批跃跃欲试的顾客。

新媒体编辑出身的老板娘,程序员出身的老板,电竞选手出身的大厨,三个人在迷茫和期待中,开启了人生的新阶段。

与预期不同的是,小店的生意从一开始就出乎意料地好,有时不到晚上9点,食材和精酿就全部卖空,不得不早早关门。但人在忙碌中难免会出错,有一天,杨茹冰收到了一个“大差评”——忘记给已经排队的顾客预留餐食,导致顾客饿着肚子排了一小时队还没能上美食。

“我陷入了无措、焦虑、甚至痛苦。懊恼没有作出及时有效的补救措施,又觉得自己没服务好顾客,做的所有努力都没意义。但幸运的是,有伙伴给我托底。”杨茹冰说。

当晚,杨茹冰、胡圣、胡高尧聊天到很晚,复盘当天问题,确认是流程不够完善导致的失误。转天,杨茹冰和胡圣就制作了排队表格,保证大家能够有序排队并可以提前点餐。胡高尧则提出在后厨增加一名员工,保证每天可以做更多餐食。

小店开业3年,杨茹冰越来越感谢自己当初的决定。“现在的生活安逸、自由、丰富,是我理想中最美好的生活。”

杨茹冰和顾客们也一起经历了许多难忘的瞬间。店铺意外停电,在慌乱中和顾客一起体验了独特的烛光晚餐;因暴雨被困在店里,大家听着门外哗啦啦的雨声,分享彼此的故事和生活感悟;根据顾客的建议,研发了很多新品;和来自天南海北的顾客聊天,倾听他们的生活经历,感受不同人生的酸甜苦辣。

“我的小店治好了我的精神内耗。我找到了自己的意义和价值,也再次感受到了生活的快乐。”杨茹冰说。



蓝鲸鲜啤店内,胡圣正在给顾客准备新鲜的啤酒。

当夕阳的余晖渐渐洒落在城市的大街小巷,整个世界仿佛披上了一层金色的薄纱。下午5点,在金凤区国安巷,蓝鲸鲜啤店老板娘杨茹冰坐在吧台前,将酒杯擦拭干净,整齐摆放好,等待顾客上门。

不一会儿,提前预约的顾客如约而至。后厨铁板与肉饼相遇的滋滋声便成了城市黄昏的注脚。黄油裹挟着麦香在空气中舒展,精酿啤酒的泡沫在玻璃杯壁描绘着涟漪。热气腾腾的汉堡被端上桌,顾客大口吃起来。汉堡下肚,再配上一口冒着气泡的啤酒,一身的疲惫仿佛在这一刻烟消云散。

看着不大的小店又一次被食客“填满”,杨茹冰有时也觉得恍惚,好像3年前在北京打拼的生活已经过去了很久,又好像是在昨天。

“老实说,创业的时候我们都没有想到会这么顺利。当时我们做过最坏的打算,如果这家店开不下去,就把它当作一个工作室,再去干点别的。”杨茹冰回忆说。

2022年,在北京奋斗多年的杨茹冰和丈夫胡圣面对稳定但忙碌的生活开始感到厌倦,思考这种生活到底是不是他们想要的。“我当时住在北京天通苑附近,每天骑车路过密密麻麻的高楼,总在想,这里有多少和我一样的北漂?他们快乐吗?我快乐吗?在迷茫和焦虑中,我和丈夫彻夜长谈后,决定换一种生活方式,重新体验人生。”杨茹冰说。

彼时,丈夫的弟弟、电竞选手胡高尧提出,他一直有开一家美食店的梦想,瞬间点亮了杨茹冰心中的迷茫,她毫不犹豫地表示赞同。“我会把店装修得很漂亮,把餐食做到最精致,让每位顾客都能感受到美食带来的美好。”

说干就干。夫妻俩辞职从北京回到胡圣的

『小店治好了我的精神内耗』
从北京辞职到银川创业

在银川市金凤区康平路上,有一间不足15平方米的自行车修理铺,像一枚固执的图钉,将市井的温度牢牢钉在水泥森林的褶皱里。每当晨曦初露,修理铺卷帘门“哗啦”升起的声音划破街巷的寂静,各式修理工具在工作台上碰撞出清脆的晨曲。

短短几年内,自行车修理铺的邻居从服装店、奶茶店到现在的酸奶店,换了一家又一家,它还依旧在坚守。一切看似一成不变,实则一直在变。虽名为自行车修理铺,可走进进去才发现,这里简直就是个万能的修理天地。小到钥匙、手表,大到电水壶、电视机,只要有损坏,似乎都能在这里找到解决的办法。

“市场变化太快了,想要生存,不动脑筋是不行的。”自行车修理铺老板孙浩然说,“从最开始修自行车、配钥匙,到自学修理电水壶、电视机等家电,再到学习修手表、时钟,市场有需求,我们就尽量跟上。”

位于金凤区满城南街的福满客超市也是这样一家“拼”店。小店面积不大,却同时拥有日用百货、瓜果蔬菜、鲜花等商品销售,复印打印、快递驿站等多种业务,可谓“拼搭界”的集大成者。

“最初我们只卖日用百货,后来经常有顾客问能不能打印、有没有鲜花售卖、能不能收发快递。时间久了,我们就想,能增加点什么业务让居民生活更方便。所以只要能做到的,我们就都放在店里。”老板秦世光说。

每天,从早晨7点半到晚上11点半,秦世光都静静地守在这里,售卖商品、收发快递,店里还提供热水、小推车、工具包等方便他人。他的工作和生活早已融为一体,从开业至今,超市几乎全年无休。

在追赶市场变化的道路上,小店的经营者们之所以如此“拼”,既有市场环境变化的外部因素,也有维持全家生计的现实考量。在竞争激烈的商业世界里,唯有不断创新、拼搏,才能站稳脚跟,不被时代的浪潮淹没。

『市场有需求,我们就尽量跟上』
小店『拼』出新花样

