

九年前，他来舟山开了一家夫妻老婆店 人的经历都是财富，走的每一步都有意义

□记者 朱蔚

2014年，80后王成在新城丰茂菜场东门位置开了一家牛杂店，一晃就是九年，多年的老客带新客，新客吃着吃着又吃成了朋友。虽然都处成了朋友，但是知道这位老板姓王的却也不多。因为他家卖的是牛肉，所以比他大的多叫他牛老板，比他小的多叫他牛哥，倒成就了别具一格的称呼。

创业生活在舟山，至明年，便满十年。十年磨一剑，回想当年从南京辞职后来到人生地不熟的舟山跨行创业，王成百感交集。



倾诉人：王成
倾诉时间：9月17日

想找一个没人认识的地方 从头开始

我是2014年过完年来到舟山的，辞去了南京电子厂高薪的工作。因为各种各样的原因，我想要换一个没有任何人认识我的地方，从头开始。

舟山对我而言是陌生的，但2013年来玩过一回。当时把地址选在新城丰茂菜场，没有资源，没有钱，也没有朋友，创业的钱都是借来的。选择做餐饮，是觉得相较而言，这个行业回报快，能够立竿见影。虽然我没有涉足过餐饮，但做菜还是蛮喜欢的，以前在公司上班的时候，如果做饭阿姨休息，我就会亲自操刀，下厨做饭给大伙吃，大家都说味道不错。

所以我开了一家牛杂店。我是安徽人，从小喝着我们那里的牛肉汤长大，开店自然而然地选择了这个，和老婆一起，慢慢摸索着向前走。开店在于坚持，我相信我能坚持下去。

刚开店的时候，我们还是以牛肉汤为主，和现在主营的牛腩、牛杂、牛大骨不一样，生意也不怎么样，第一年亏损的。

潜心研究各种菜和配方 生意慢慢好起来

辛苦是真的辛苦，每天晚上差不多12点才睡，早上雷打不动3点钟就要起床熬牛肉汤了，每天只睡三四个小时。当时还是用的炭火，比较容易灭，得随时留意着。

好在我们是夫妻老婆店，什么事情都亲力亲为，也愿意和客人交流。客人不喜欢的东西，就改进呗。那时但凡在舟山开起一家牛肉面店，我都会跑去吃。再结合我们的口味、品种，根据市场的反馈，不断去改进。终于在第二年看到了起色，店里的生意有了明显好转。

我虽然是个餐饮小白，但也是铆足了劲潜心钻研，店里所有的菜品、新菜研发都由我自己来。像店里推出的招牌牛大骨，毫不夸张地

说，我整整准备了一年。牛骨头上的肉很香，但选取什么部位好，就要反复尝试，后来还是觉得牛脊骨最合适，来我们店的大多是一家三口，这个部位比较方便，量不是那么大，还能解馋。

各种食材的配方也是自己反反复复地研制，一次又一次地调试，直到做出合意的口味。在我们的用心经营下，到了2017年、2018年，店里的生意越来越好，通常到了饭点，就坐满了来吃饭的客人，翻桌率也非常高。

创业这些年发生过许多事 有好事有波折才是人生

回想刚来舟山开店的这些年，发生过蛮多事。

第一年的时候，有客人在我们店落下了一只包，里面有十来万元现金。我肯定是如数归还的，这是生而为人的基本品质。媒体得知后也和我联系，想来采访这条拾金不昧的新闻。我拒绝了，这本就是举手之劳的小事，没必要小题大做。那位记者正好是我的安徽老乡，他说，这样的事情充满正能量，还是得宣传报道，也让更多人知道我们安徽人的美德。我这才被他说服。

第二年，有一天店里生意一般，桶里还剩下好些牛肉汤。我们的食材都是当天现煮保证新鲜的，所以剩下来的也不会用了。老婆提着桶到路边去倒，一不小心，倒出来的汤汁溅上了小半边的脸和脖子。牛肉汤里混合着厚重的牛油，虽是剩下的，还是滚烫啊。看到老婆的半边脸和脖子迅速变红，一定很痛吧，会不会留疤？我紧张得一颗心都要跳出来了，马上带她去医院，下车后，我抱着老婆一口气跑上了医院的台阶。

这么多年过去了，她脸上的疤痕一点一点在消退，现在只要不仔细看，也看不太出来。只是每每想到这一幕，我都对她心怀歉疚，跟着我背井离乡来到舟山创业，真是苦了她了。

生意渐入佳境后 又开过两家新的餐馆

2020年下半年，老婆回了老家去带娃，家里一儿一女的成长学习都需要照顾。创业这些年，常年待在舟山，老家的子女不光照顾不到，也很难陪伴他们，这一点也让我非常内疚。所幸两个孩子既努力又懂事。

店要做大，员工的数量总是会慢慢增加，现在，我们新城这家店已经从最初的夫妻店发展到了有十来位员工，每个流程环节，大家各司其职，相互配合，都磨合得挺默契了。

开店这九年，一路摸索着，失败过，也靠自己把生意做了起来。生意好了之后，心态也膨胀过，又想着开新店。

2019年，我在东港开了两家新店，一家还是复制新城店的模式，以牛杂牛肉炒饭和面为特色，倒也不累。另一家新的餐厅，就有点小饭店的规模了，做的是我们老家的皖北菜。我是这么想的，店里老客那么多，新饭店开起来生意应该也不会差。

但开起来后，才发现完全不一样，不光客户群体不一样了，员工团队也上了一个新的规模，管理的方向和对象都不一样了。经营这家店，让我有一种小马拉大车的感觉，每天还要到不同的包厢里去敬酒，一个月里面要代驾27天，实在是太累了，时间和精力都分派不过来。

在力所能及的范围内 想做更多有益于社会的事

那家餐厅经营了两年之后关闭了，虽然经营上是不亏的，但没坚持下来，也算是失败了，碰上疫情也是一个因素。现在回过头来想想，我没后悔当初去开了这家店，人的经历都是财富，走的每一步都有意义。只是经历到现在，在自己的能力范围内，我想做一些有意义的事，更多地服务于社会。

疫情期间回安徽，我被关在老

家一个半月，既然走不了，那就切切实实地做一些事，我赞助过当地一些口罩和大衣。

我也有想过是否可以在店里设一个开放日让环卫工人上门免费吃，只是目前想法还没成熟，就怕万一弄巧成拙，好心变坏事，等完善一些后再说。

我还想帮助更多想要创业的夫妻俩把店做起来。我们最初创业时是夫妻老婆店的模式，这也是我感觉最适合这种体量的小店的搭档模式。夫妻同做一件事，更有亲和力，会更有担当，两个人的责任心也强，夫妻同心本身就是旁人所没有的优点。这样的形式也可以更长远地把店经营下去。

现在，我们开在定海的牛杂店就是第一家这种模式的店，已经转给先前的员工了，夫妻搭档，两口子朴实又踏实，只要好好努力，肯定能把店做起来。如果有合适的机会，在六横、岱山等一些岛上，我都想以这样的模式，不要一分钱地帮助更多的小家庭开牛杂店，既帮助了别人创业，也能把这个品牌做得更大更好。

情感的流露

心灵的抚慰

听你倾诉 陪你改变

你可以拨打我们的

情感热线：

13867225000

QQ：942157858

(请注明“我要倾诉”)

也可以发E-mail:

zswb05@zsnews.com

地址：

舟山市新城临长路20号

《舟山晚报》专特刊部

“情感倾诉”版编辑收

邮编：316021