

两年在杭州开了4家店

他要让山村里的空巢老人有事干、有钱赚

几年前，淳安人邵贤彬还只是个卖汽车的，结果，一头闯进餐饮江湖后，两年陆续开出四家分店。

他专门买了一辆货车，雇了一个人，每个礼拜从杭州跑到淳安山里收货。

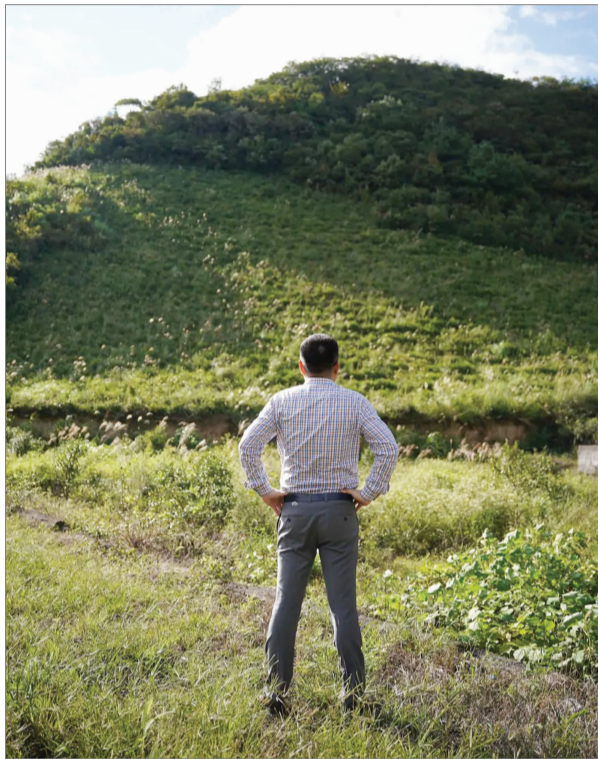
开进山里的收菜快闪集市，成了村里留守老人们最欢乐的时刻。



▲老汉肩挑两蛇皮袋地里刚掰的玉米来卖



▲一位老人正在摘辣椒



▲邵贤彬望着自己的野生茶园



▲千岛湖巨网捕鱼



▲家烧豆腐鱼头

■一头闯进餐饮江湖

餐饮行业的门槛下限相对低，向来是无数人创业的优先选项。开个饭店，被认为是比较容易的创业项目，大量创业者涌入。

但也有很多经营不当的饭店，没撑多久就被市场踢出局。

据企查查数据显示，2023年全国全年新开餐厅298万家，开店率43%，然而，2023年全国新关闭餐厅的数量则达到354万家，闭店率高达51%。

另一组数据显示，光是今年上半年，全国新增131万家餐饮企业，与此同时，也有超过百万家店黯然离场。

回看杭州的餐饮业，这两年冒出来的黑马，南丰饭店绝对绕不过去，仅用一年，就入选了米其林，风头正劲。

毕竟，南丰已深耕萧山多年，属于宝剑出鞘，厚积薄发。

相比南丰，千屿干味的出现，更像是一个少年懵懵懂懂一头闯进了餐饮江湖。

淳安人邵贤彬也承认自己实在是“门外汉”，最初只是想有个自己的场地请客方便点。

结果是，两年陆续开出四家分店。

背后没有资本，没有背景，就是开一家，生意好，有钱赚，有合适的场地，再开一家，又有得赚，又开一家，生意照样很好。

新入餐饮行的邵贤彬闷声发财，开一家，成一家。

■特别的食材基地

每个饭店老板都声称自己的食材是哪儿哪儿来的，怎么怎么好。邵贤彬也不例外。

于是，一个周末，我们专程去了一趟淳安——他收菜的地方看看。

出城，高速、乡道，山路弯绕，腰椎间盘坐得突出。

海拔600多米的官田村，是邵贤彬的淳安老家，也是他的食材基地。

盘山公路的尽头就是村子，再往上已经没有村子，是左口乡海拔最高的村子，乡中下的乡下。

山上温度明显低好几摄氏度，大夏天，一早一晚，不披件外套，室外待不久。山上空气好，满目绿，山泉溪水植被，都是想象中该有的样子。

“山清水秀”是文人想出来的一个形容词，在山里人眼里却很具体。

山涧溪流的清凉泉水中，有一种生长缓慢的石

斑鱼，最重不过二两，长不过十五厘米，全身斑马纹。此鱼肉质厚实细腻，家烧、清蒸都可，鱼香尽释。

官田村“环滁皆山”，有山珍、溪鲜、禽物，包括石鸡、石斑鱼、野鳖等产于高山溪涧的珍品；也有香菇、板栗、石耳、野菜、鲜笋、蕨菜、葛根等山野时蔬；以及山鸡、鸽子等禽类，有丰富的自然赐予。

这种小山村，随便到溪里兜几条小溪石斑，房前屋后逮只散养的鸡鸭鹅，地里捧只南瓜，摘根丝瓜，挖点番薯小竹笋啥的，回家柴火灶一点，随便一家烧，味道都差不了。

其实20年前，左口乡还是全浙江交通最落后的地区之一。直到2020年底，千黄高速通车，外地人开车从汪宅出口下，5分钟就能到左口乡。

不过，从杭州去淳安，开车要两个多小时，杭黄高铁开通后，也要一个小时。

吃顿千岛湖菜，跑这么远，交通成本还是高。

■让空巢老人有事干，有钱赚

官田村村子小，人也少，出去的加起来，全村也就100来号人。如今村子里还留守着十来个老人。

这么一个穷乡僻壤，出了两个老板，一个是杭州美容美发领军品牌——苑苑的老板方森炎。另一个就是邵贤彬。

大山里出来的人，一般的苦，不叫苦。

少年时趟河越岭，山路十八弯，上个学，要走几十里山路，哪有现在的盘山公路，林子里猴儿钻。考到杭州，进城读书，毕业打工赚钱，接着创业，双手握食。

十几年打拼，赚了钱，城里安了家，山里还有一位老父亲，邵贤彬当然也想把父亲接出来，城里享享清福。都试过，老人家城里根本待不牢，住两天就嚷着要回去。

山里住惯了，心里装着山。

苑苑老板生意做得很大，杭州有几十家店，但跟邵贤彬遇到了同样的烦恼——老母亲不肯到城里养老。

如果只是请个保姆看护，老人家会觉得不自在，不需要，身子骨还硬朗着呢，地里还能摸着干点活，哪里需要专人跟在屁股后面照顾？

苑苑老板想了个法子，把村里自家房子扩建造成了一间山居民宿，赚不赚钱另说，请来的阿姨，平时打理打理民宿，顺便还可以照顾老母亲，有客来旅居，还能给村子里带来点人气。

邵贤彬想了另外一个法子。

请老父亲发动村里的留守老人，收食材，家家户户都收，地里种的菜与瓜，吃不完晒的菜干瓜干

鱼干腊肉，都收，一袋一袋地称，一篮一篮地收，当场点收，给钱，给现金。

于是每次收菜的货车一进村，一按喇叭，全村都听得见，村里的留守老人就像山泉水一样从房屋之间的缝隙里汇涌到村口……

这样的收菜快闪集市，一礼拜有两场。

两年来，这成了村里留守老人们最欢快的时刻，他们在没啥事可干的枯寂晚年，还有点事做，还有钱送上门，不是靠政府和子女补助，靠的是自己地里种的那几棵菜，几只瓜，家里头养的那几只鸡，几只鸭。

我们亲眼看见八十多老汉，肩挑两蛇皮袋地里刚掰的玉米，步履稳健轻快。自叹弗如。

更让老人们高兴的是，据说这些东西杭州城里人欢喜吃。要不然呢，一礼拜要进山来运这么两大车出去，肯定爱吃。

■留守老人们最需要的慰藉

最近，邵贤彬的第四家店马上又要开业了，在延安路。

除了头一家店是临马路的铺面，后面的三家分店，都是开在园区里，大楼里，开在并不起眼之处。

滨江店开在滨江青少年活动中心对面的园区里，有客人第一次去吃，很惊讶，走进一个冷冷清清的园区，一度有点怀疑，电梯上三楼，里面居然包厢坐满，前厅还翻桌，大感神奇。

开饭店前，邵贤彬开汽车4S店，卖车为生。

开过西溪大本4S店、临平雪佛兰4S店，卖过一汽大众、凯迪拉克等不少品牌。做4S店，应酬多，请人吃个饭喝个酒，都是常态。

“一年到头算算，很大一笔开销，就想不如搞个自己的厨房，请请客户，最早是这么个想法。”邵贤彬讲。

2018年，邵贤彬看中运河天地文化艺术园区一个场地，就给盘下了，开了第一家店。

店不大，俩包厢，大堂散客有个几桌，吃千岛湖鱼头和淳安土菜，他自己是淳安人，这些熟。

千屿干味的模式很难复刻，得有这么一个村，这么一片山水，这么一批人专门给你种，给你收。

再者，专门买一辆货车，雇一个人，每个礼拜从杭州跑到淳安山里收货，只这一项，一年就要多出20多万成本。

另外，两位老板的做法，既是生意，也是乡村留守老人养老问题的一种探索。

被需要，是留守老人们最需要的慰藉。

据都市快报