



生意火爆。

5年时间,只为熬好这一锅菌汤

本报记者 陈思言



熬制菌汤。



外出培训。



丰富的菜品。

后厨里,硕大的汤桶中因滚沸不断发出咕嘟的响声,员工们洗菜、配菜、出菜,忙得脚不沾地;前厅里,每张桌子都被顾客挤得满满当当,碰杯声、交谈声、欢笑声充斥其间,菌汤的香味在空中不断蔓延。

晚上7点,正是杏花村养生汤馆客人最多的时候。

“这个汤还要再煮,等计时器上时间到了才能吃哦。”“已经给你留好了位置,就坐这桌嘛。”“现在人有点多,麻烦稍等一下,收拾完桌子就来喊你们。”

每到这个时候,店里最忙碌的人是老板——潘静。

大厅没人顶大厅、吧台没人顶吧台、厨房没人顶厨房,招呼顾客、制作菜品、清洁打扫……林林总总、繁杂琐碎的各项活计,让潘静像旋转中的陀螺一样停不下来。

虽然忙,但心里还是快乐的,每天店里坐满了人,只为品尝她独到的山珍土鸡汤,这让身为餐饮人的潘静充满了成就感。

“菌子是云南空运来的,鸡是屠宰场当天现杀的,我们的汤从早上9点熬到下午,每天熬两锅,售完即止。”提起自己的汤,潘静非常自豪,“菌子和鸡的比例是我自己总结的配方,确保能达到最佳口感。我每年都去云南好几次,跑遍了大大小小的地方,寻找适合加在汤里的菌菇和野菜。”

2019年,杏花村养生汤馆在国平开业,潘静将全部心血放在她的汤里,在五年的日复一日中,经过无数次的食材调整和火候把控,终于熬煮好这一锅醇厚鲜香的山珍土鸡汤。

潘静前半生的经历像一部励志片:出生于江口镇一个普通的农村家庭,读完初中就进入社会谋生,没学历、没背景,她一路上打过工、摆过摊、亏过本、负过债,曾经半夜卖烧烤,也曾经怀孕时还推着小车卖炒饭,凭着一股闯劲和对品质的坚持,从一个没技术、没经验的餐饮小白,到如今在行业内站稳了脚跟。

独具特色的山珍土鸡汤不仅为潘静留下了一大批老顾客,也让天南海北的游客们赞不绝口,有些游客在品尝过杏花村的菌汤以后,向潘静拜师学艺,把这锅汤带回了家乡,如今,在南川、攀枝花、恩施等地都有潘静徒弟的店铺。

闯荡多年,从一无所有到建立自己的事业,潘静始终相信奋斗的力量,她说,“你一定要相信结果会有的,并且会和努力成正比,不要去追求结果,而是努力去做好过程,坚定不移,大事做不好也没关系,分解成多个小事,一点一点去做好!”



买菜。



配菜。



收银结账。



菌菇宴。



新鲜的菌菇。



给菌汤留样贴标签。