

小店故事

阳光透过茂密的枝叶,印在斑驳的老墙上,斑斑点点中,诉说着株洲玻璃厂过往的辉煌。

11点10分,陆续而至的汽车随意停着,支桌子、点餐,黑山羊餐馆瞬间烟火气升腾。院子里,领头的食客向同伴炫耀着找到这家店的诀窍,在分享中编织一张株洲隐藏的美食地图,静默的老厂房因此有了一点生气。

从厂矿工人到炒锅师傅,任由时代潮涌,36年,老万安如泰山。或许是一种宿命,因缘际会,黑山羊餐馆与玻璃厂一样,也经历了安稳、低迷,又赶着时代大潮,奔向新的远方。

老万的小店故事,是追寻美味的故事,更是你我奋斗的故事。

厂矿风云谋生计

左右两个炒锅齐开工,青菜翠绿,羊肉的香气一阵强过一阵。10分钟后,几个菜已陆续上桌,第一波食客开启了美味的午餐。

从食客点菜到上桌,最少10分钟,最多不超过30分钟。“中午吃顿好的,还要留点时间休息下。”效率,是老万给客人无形的关爱。

正是26年如一日的深切关怀,虽店处破旧的老房,顾客对卫生和菜品,格外放心。

“虽然破旧,但你看这桌面和碗,绝对放心。”在云龙管委会上班的唐先生,在上周偶然吃过一次后,这次特地带着一些同事前来,“只要好吃放心,再偏都能找到。”

能在厂矿打下一片天地,小有名气的老万,用他自己的话说,原先并不擅长做菜,只不过是逼不得已。

1996年,随着亏空日渐凸显,原株洲玻璃厂在国企改革的大背景下面临破产改制的命运,首当其冲的便是没有签订正式用工合同的临时工,老万和其母亲也在其中。

那一年,他28岁,女儿4岁。“生活还得继续,母亲在厂里做的就是食堂工,下岗后在厂门口支个炉子,卖起了炒菜。”老万回忆,最开始并没卖饭,职工在食堂打餐后,来他摊位加个菜。那时,一个辣椒炒肉才一块多钱,靠着几毛钱一份菜的利润,反而比在厂里上班工资略高。

从厂门口露天摊位到砖瓦房,从仓库到食堂,四易其址后,2001年,老万最后承租了这一空三进的株洲玻璃厂幼儿园建筑,凭借一份黄焖羊肉,一点点稳下了脚跟。

市场的风云变幻莫测。2014年,作为清水塘搬迁升级的探路者,旗滨玻璃搬迁醴陵,人流量减少。因厂而生的黑山羊餐馆生意也一落千丈,有时一天也做不了一单生意,心灰意冷的他甚至都有了关店的想法,谁也没想到,竟是平时言语不多的女儿“解救”了他。

女儿一个不经意举动
让老万的黑山羊餐馆成了“网红”

株洲晚报融媒体记者/成姣兰



客人到来前,老万在忙着预处理菜品,以保证快速出餐。记者/成姣兰 摄

萧条小店成“网红”

女儿那时刚大学毕业,和所有热衷于社交媒体的90后年轻人一样,惯于将自己的生活袒露于互联网这个半匿名的空间。

阴差阳错的是,女儿将父亲店里的菜品发到网上,有网友看到后过来试吃,感觉不错,回去又发帖,然后又吸引了更多的人前来试吃,这样聚合式的传播效果,竟让玻璃厂家属区这个萧条破败的小店在网上“红”了起来……

如今,搬迁的风吹了几年,老万仍旧舍不得这个地方。“以前隔几年都会装修一次,现在破败是破败点,但卫生绝对放心。”今年已54岁的老万说,到了逼不得已的那天,他会考虑再换新址。

“换了新址,老顾客流失了怎么办?”记者担心道。

“网络时代,美味和食客不会失联。”对即将到来的变化,老万信心满满。

一菜招揽四方客

一份黄焖羊肉,缘何能网罗四方食客?

“小摊入店,没有招牌菜怎么玩得转,我表哥的一个亲戚正好在做当时红火的茅屋黑山羊,几番探访后,答应把手艺教给我。”老万说,从杀羊到烹制全过程,至今都深刻在他脑海里。

上午10点半,经过两个小时的小火慢炖,老万快手将炖好的羊肉去骨改刀,屋子里瞬间被羊肉的醇香充满。他要赶在顾客到来前,将中饭的食材备好。这番忙碌,他每天要从早晨7点开始。

食材地道新鲜,是老万的招牌。从杀第一只羊到现在,老万中途未更换过供应商。“对食材来源



左边焖羊肉,右边炒白菜,中间的蒸锅蒸着鱼,老万一人在厨房“激战”。记者/成姣兰 摄

受女儿启发后,这些年,老万网络宣传的技能不断在进步。这两年,他又在抖音上开辟阵地,将做菜视频发到网上,大批食客闻香而来。易亮就是其中之一。爱吃羊肉的他,但凡有点口碑的羊肉馆,

都有他打卡的身影。巧合的是,与他同来的朋友,正是这里的常客。老万说,店小偏僻,菜的花样也少,能做这么多年,除网络推广外,更多的是仰仗了老客的大力推荐。怀着这颗感恩之心,他做起来也有瘾。

老万也在调整着顺应时节的味道。在老万的店门口,晾晒着一排排腌制后待脱水熏制的腊肉。“店里只有几坨腊肉了,就等着这批上新。”老万说。

最开始,老万每年都要委托乡下的姨妈熏制,后来为了方便,母亲特意学了这门手艺。“腌好后一定要清洗晾晒,再熏制,才能保证腊肉口感和健康。”说到这里,老万脸色黯然下来。原来,就在前不久,领他入门餐饮的母亲仙逝。所幸的是,妻子早已从母亲那里接过了衣钵。

民以食为天,食以安为先。26年,守一个小店,炒几个小菜。这辈子,是母亲教会了他坚守和良知。

让学生的心声有“回音”
这所学校的“校长信箱”上线了



学生往“校长信箱”里投进自己的心里话

近日,株洲市景弘中学教学楼一楼常常人头攒动。原来,学校为了更进一步加强家校沟通、联系服务师生,在一楼设置了“校长信箱”,将校长与学生的距离缩减为一张纸条、一封信件。

记者看到,每到下课休息时间,一波又一波的学生聚集于“校长信箱”旁,思索着,探讨着。信箱旁,张贴了两张该校校长邓春林关于来信的回复。

自从“校长信箱”正式上线,校长邓春林就将此事挂在心上。面对学生提出的问题,他一字一句地逐一写信回应,还会召集各部门负责人,商讨解决方案。

除此之外,校行政管理部门还将以随机采访的方式,对全校师生就校方“后勤服务、教学管理”开展满意度调查,坚持问题导向,狠抓整改落实,始终如一地贯彻落实

“服务于家长的省心放心,服务于学生的成长成才”的服务意识。

学生看到校长两张洋洋洒洒的回信,他们欢欣鼓舞,幸福满满。“校长伯伯的及时回信,让我们感受到了他对学生的重视,未来我们会更加坚定地做好校园小主人,为建设美好校园贡献自己的力量。”学生表示。

一封来信,体现了株洲市景弘中学德育教育所取得的成果:学生不仅是学习的主人,更是校园的小主人,敢于提出问题和建议,积极参与学校管理。

一封回信,体现了学校对学生真正的关爱,是景弘中学教育者不忘育人初心,为学生办实事的具体行动:敞开大门,解决学生的急难愁盼。

(图/文 宋芋璇 通讯员 谢晓琳)

市十三中:
高三学子冬日毅行
为冲刺高考添动力

冬日暖阳晴空碧,西风尽染银杏黄。近日,株洲市第十三中学全体高三师生开展了以“亲近自然,砺炼人生”为主题的毅行活动。本次毅行从学校出发至大京水库风景区,全程18公里。

出征仪式上,校长孟祥忠分享了他第一次登泰山的故事,用亲身经历告诉大家:“只要内心阳光,脚步坚定,路虽远,行则将至;事虽难,做则必成!”副校长孙金花殷殷嘱托道:“毅行毅行,有毅才行。高考也是一场毅行,大家作为即将奔赴高考战场的高三勇士,唯有主动学习,主动探究,持之以恒,才能取得胜利!”

毅行前半程,一路上欢声笑语,大家手牵着手,大步向前。到了后半程,疲惫让步履变得沉重了,高三学子互相鼓励着,喊起了口号,发扬不怕苦、不怕累的精神,最终在漫山红枫黄杏的见证下,出色地完成了毅行。

历时近4小时的毅行,让同学们感触颇深。他们表示,借着活动,不仅亲近了大自然,缓解了高三的学习压力,为冲刺高考注入动力,还体验了战胜困难之后的喜悦,增强了班级凝聚力,融洽了师生关系。

多年来,株洲市十三中以生命教育的视角,着力“阳光德育、课程培优、艺术美育”,培育学生“深厚的家国情怀、坚定的担当精神、阳光的内心世界”,打造“有特色、高质量、现代化”的优质品牌高中,建设“学生喜欢、教师幸福、家长满意”的阳光家园。

(通讯员 曹玉萍 刘萍)

海鲜火锅 3.6折起!

江洋海鲜上新两款特色套餐

348元秒杀原价751元
5至6人肥牛龙虾海鲜火锅套餐

三文鱼刺身	78元	红薯粉一份	12元
波士顿龙虾一只	288元	养生高汤锅底1份	38元
海中虾一份	52元	沾料4位	20元
10头鲜鲍4只	72元	芥沫酱油4位	8元
澳洲雪花肥牛一份	88元	茗茶4位	20元
清远鸡半只	49元	香米饭4位	8元
时蔬拼盆一份	16元	餐巾纸1盒	2元

199元秒杀原价547元
5至6人天鲜配海鲜火锅套餐

海中虾一份	32元	红薯粉一份	12元
大闸蟹2只	96元	手工腐竹一份	15元
10头鲜鲍4只	72元	养生高汤窝底一个	38元
北海圣子王一份	48元	沾料4位	20元
妙龄鲜尤鱼一份	40元	茗茶4位	20元
蛤蜊一份	18元	香米饭4位	8元
清远鸡一只	98元	餐巾纸1盒	2元
菌蔬拼盆一份	28元		

上述火锅套餐每桌限点一份,仅限堂食。部分菜品由于时令原因有所不同,请以店内当日供应为准。用餐前敬请事先预订,以免等待太久。

店铺地址:株洲市天元区体育中心内
订餐热线:0731-22225118