

提起吃牛肉,许多丽水人会想到市区这家开了 17 年的老字号小店。店主说:

“特别爱惜这块招牌,想一直红火下去”

阅读提示

“开店最重要的是口碑,这些年店里的牛肉都是我自己做的,用的都是最好的原料。”尹河平说,“大家都觉得我家牛肉好吃,品质有保证,我们也特别爱惜这块招牌,想让小店一直红火下去。”



的时候,一晚上有三十几桌客人,店里除了哥哥和嫂子,还请了七八个工人。”尹河平笑着说,虽然店里很忙碌,但是日子却越来越有盼头,“我们一家都是农村人,开了这家店后,终于在城市扎下了根。”

“特别爱惜这块招牌,想一直红火下去”

“开店最重要的是口碑,这些年店里的牛肉都是我自己做的,用的都是最好的原料。”尹河平告诉记者,为了保证肉源,他还在老家开了一个养殖场,规模最大时养了五六十头牛。

如今,店里来的大多是老客,其中不乏来自全国各地的“新丽水人”。“大家都觉得我家牛肉好吃,品质有保证,我们也特别爱惜这块招牌,想让小店一直红火下去。”尹河平说,这两年很多客人建议他做些家常菜,前年尹河平请了一个厨师,推出了一些特色菜,方便满足不同客人的口味。

自从开了这家店,尹河平一家人的生活也日渐红火。有了两个女儿后,尹河平积极响应三胎号召,没想到得了对龙凤胎。“带娃的压力一下大了,我老婆都生了很多白发。”尹河平感到幸福的同时也非常心疼妻子,每天晚上店里忙完后,就回家帮着带孩子,让老婆睡一个完整的好觉,“当年我一穷二白时,她坚定地选择了我,如今我们生活越来越好,更应该珍惜这份情义。”

前几年,尹河平还回老家修了房子,为年迈的父母改善居住条件。“我爸妈一直喜欢住在农村,我们隔半个月也回一趟老家,于是就盖了一栋房子,让孩子们回去也有个住的地方。”尹河平说,现在老家装了空调,爸妈晚上睡得更香了。

近几年来,外卖平台走进了许多人的生活,但尹河平却一直保持观望态度,他想继续走“好吃实惠”的路线,好好做线下生意。“这两年受疫情影响,人们的消费习惯有了很大改变,对店里的生意也有了一定冲击。”尹河平坦言,如今店里的生意依然能够维持,但还是感到有些压力,“现在这段时间是淡季,我们希望疫情能早日过去,下半年的生意能红火些。”

□ 记者 谢佳俊

每天早上 6 点,42 岁的尹河平就已经起床,到市场买菜、去缙云取新鲜的牛肉,再回到店里小火煮上牛肉……自从 2005 年在市区寿尔福路上开了“尹记缙云黄牛馆”,这样的忙碌就成了他的日常。17 年间,店铺周围的新楼拔地而起,尹河平和家人的生活也日渐富足,但不变的是那一口传承十几年的牛肉味。

“开了这家店后,在城市扎下了根”

8 月 15 日,记者来到这家黄牛馆,一推开门便闻到了一股浓郁的香味。“我们家的牛肉用的是独家配方,不加一滴酱油,汤汁都是用牛肉、肉骨小火慢熬出来的高汤。”提起自家的特色,尹河平不禁有些自豪,“现在我们也出了一些名气,很多人专程来吃,就为了这一口纯正的牛肉味。”

尹河平是缙云大源人,年少时为了早日帮家里减轻负担,他放弃了中考,16 岁就到杭州打工。“家里有 4 个孩子,我排行老三,两个哥哥早早辍学,把上初中的机会留给了我。”尹河平感慨地说,初中毕业后他在早餐店做小工,凌晨 1 点起床,一

直工作到上午,终于能够自力更生。

“一直打工也不是办法,还是得学一门手艺。”当时尹河平的舅舅做了一家有名的牛肉馆,还研发出了独家配方,深受市场欢迎,于是他专门去拜师,学到了舅舅的秘方。“学了手艺后还没有能力马上开店,我还是一边打工一边寻找合适的店面。”尹河平说,打工期间,他认识了来自河南的妻子,两人组建了一个小家。

2005 年,尹河平看中了市区寿尔福路上的这家店面。“当时周围都是民房和空地,很多人都劝我慎重考虑。”尹河平说,他很相信自家牛肉的味道和品质,加上当时房租不高,开店的压力能小一些,于是租下了这家店面。

“那时不知道打广告,也不懂营销,就一门心思想把牛肉做好。”然而刚开店那会,生意惨淡了很长一段时间,甚至让尹河平怀疑自己的手艺,“那一年我第一个孩子出生,经济压力一下大了不少,我当时都在考虑把这家店转让了,到其他地方找找机会。”

所谓“酒香不怕巷子深”,经过一年半时间的积累,尹河平的牛肉在丽水积累了口碑,慢慢地有一批回头客带火了店里的生意。“那几年生意最好



社会主义
核心
价值观

富强

民主

文明

和谐

自由

平等

公正

法治

爱国

敬业

诚信

友善

值班编委
总编辑
吴祥柱
副总编辑
王巷扉
编委委员
范宁华
李 烜
一版编辑
孙 蕾