

# 春節營業額翻三倍 老闆日睡4小時 侍應日行兩萬步

開在重慶南濱路上的70年代老火鍋，是一家大型街坊火鍋店，一共3層樓32張桌。去年12月，老闆樊靜將店舖重新裝修，在顯眼的位置貼上了網絡流行的「暴富」「財進」裝飾，兩月後的春節，她的財運竟真如她所願旺了起來。

「每逢節假日都是火鍋店的旺季，今年2月之前，我們做了『自以為充足』的準備。」樊靜對香港文匯報記者說，每日進貨的食材是平時的兩倍到三倍，並挽留18名員工（即大約總人數的三分之二）不放假。但令她沒有想到的是，大年初一（2月10日）當日，從中午開始已經略顯人手不足，「客人多得遠遠超過我們的想像，年初一的營業額已經是平時的兩到三倍，到了年初二，營業額已經是平時的三倍多，超過了往年任何一次節假日。」

◆香港文匯報記者 孟冰 重慶報道

◆傍晚6時許，樊靜的火鍋店門前食客排隊等位。香港文匯報記者孟冰攝



樊靜（左）與廚師細心檢查食材。香港文匯報記者孟冰攝



## 樊靜的火鍋店春節賬本

日期	營業額	共消費
年三十（9日）	營業額4.8萬元	共消費118桌
年初一（10日）	營業額5.8萬元	共消費142桌
年初二（11日）	營業額7.1萬元	共消費151桌
年初三（12日）	營業額7.8萬元	共消費175桌
年初四（13日）	營業額6.3萬元	共消費148桌
年初五（14日）	營業額6.8萬元	共消費132桌

單位：人民幣

## 寵遊客 借出廁所

### 「火鍋是重慶招牌盡量不趕客」

由於南濱路衛生間比較少，又是熱門旅遊景點，不少賞夜景的遊客會去樊靜的火鍋店借廁所。大年初一，借廁所的遊客竟在火鍋店排起約150米長的隊伍。

「雖然店裏只有兩個洗手間，但不能不趕盡量不趕客」，她對前來抱

怨的員工說，「如果實在影響了我們的客戶，就盡量保證老人和小孩可以進來使用洗手間，讓年輕人可以多走900米就有商場了。」

樊靜經常在網上看內地「寵遊客」大比拼，她認為火鍋店是重慶的旅遊招牌之一，不能讓遊客覺得借洗手間老闆都小氣，要「有覺悟維持重慶好客形象」。樊靜稱，「不過高峰期的時候洗手間排隊確實會遭到遊客的投訴，我希望政府可以考慮在這條路多設置一些流動廁所，畢竟現在大家流行city-walk，南濱路太受歡迎了。」

◆香港文匯報記者 孟冰 重慶報道



◆遊客在重慶千廝門大橋上自拍留念。中新社

# 重慶熱辣滾燙過旺年



◆鴛鴦鍋底配鴨腸、毛肚等特菜最受歡迎。香港文匯報記者孟冰攝

2月14日凌晨，樊靜在工作群裏發了紅包「大家辛苦了」，幾秒鐘時間被搶空。樊靜知道，員工們大部分都和她一樣，剛剛忙完一天的工作還沒休息。凌晨3點，她洗漱完畢上床睡覺，翌日上午10點，又出現在火鍋店裏，準備新一天的忙碌。從除夕夜開始，樊靜的每日睡眠時間不足5小時。

### 生意好得嚇了一跳

「你想像不到，我們火鍋店員工每天的步數也許能超過遊客，就這小小的3層樓，上菜、倒水、收拾桌子……員工們可以一天走兩萬多步。」大年初一那天，樊靜穿著新買的羊絨大衣來到店裏，隨後她就意識到這個決定是錯的，她挽起袖子削藕皮、小心翼翼切蔥花、戴上圍裙為客人倒水，員工看老闆穿著新衣，笑她：「你還是去幫著收銀吧！」樊靜樂呵呵地跑去收銀台站了一天。

當天晚上覆盤時，

她發現店裏的營業收入已經達到5.8萬，收款的數量為142桌。「平時生意好時，一天營業額也就兩三萬，這個數字讓我嚇了一跳，意味着每桌一天翻了4至5台客人。」

### 為外地客調整味道

火鍋店濱江，食客可一邊吃地道的重慶火鍋，一邊欣賞兩江交匯的重慶風景，樊靜的店春節期間吸引了不少外地遊客。「重慶本地的火鍋口味牛油重，蘸料是芝麻香油，擔心許多外地遊客吃不慣，我們準備了大量的麻醬、腐乳等調料，鴛鴦鍋也多準備了不少。」樊靜還在店舖的入口處增設了奶茶吧，聘請了茶飲連鎖的從業人員調製新鮮水果茶，給客人解膩。

店裏推出的麵點醬肉包、四川菓兒包也倍受歡迎，每日中午開始廚師現包的麵點，晚上8點之前就賣光。此外，遊客們喜歡購買火鍋底料，樊靜準備的1,000多包火鍋底料年初三售罄，於是她又緊急調貨一批。「今年是開門紅，我預計五一節客流也不會少的。我今年財運應該很不錯！」樊靜笑道。

## 忙開舖錯過團圓麵 「90後」謝雙親支持創業

「一家人扶老攜幼逛廟會、看社火、吃小吃，這才叫過年啊。」大年初一早上，剛剛打開舖門，西安周至水街煙火巷子商戶琳琳，便被眼前溫馨的一幕所感動。「幾年了，我們的年又回來了。」從初一到初六，雖然琳琳忙得每天幾乎只能睡三四個鐘頭，但她只要一看到街區熙熙攘攘熱鬧的煙火氣，便渾身都是勁。「曾經火紅的生意找回來了，小時候的年味也找回來了。」琳琳說，龍年開年，火爆的生意、熟悉的年味和到處瀰漫着的家的溫馨，都讓她非常開心。

琳琳是一名「90後」，大學畢業後做過外企的白領，也曾自主創業追逐過電商的「潮頭」，後來一個偶然的機會，讓她最終投身到舌尖上的「尋味大軍」中，成為了一名陝西風味小店的老闆。然而剛剛開業半年，正漸入佳境的她和小店，卻都被一場突如其來的疫情衝擊得七零八散。從疫情中挺過來，琳琳又開出了第二家店。「西安周至水街北瀕渭河南依秦嶺，是一座具有生態特色的旅遊小鎮，去年隨着小鎮煙火巷子的走紅，我便來到了這裏。」對於來到小鎮後的第一個春節，琳琳非常看重，因為這不僅是和自己小店三年蟄伏後的重新綻放，更希望能借龍「威」讓自己的事業一飛沖天。

從臘月二十三開始，琳琳一邊開店，一邊忙著備料，一邊還要籌劃春節期間的迎客大計，直到除

夕才回到父母家。「當時從各大文匯平台的數據就能感受到，今年春節出遊的火熱。」大年三十，在家吃過年夜飯後，琳琳自打記事以來第一次沒有和父母一起守夜，大年初一，琳琳一大早就到了店裏，又第一次錯過「團圓麵」。「其實我心裏也很難受，因為在老一輩看來，全家一起過年，可能比什麼都重要，但有時……」

### 一家圍坐小店 吃出「大席」感覺

與琳琳預計的一樣，從年初一早上開始，小鎮便迎來一波又一波的顧客，不到一個小時，門前的車流便堵出了幾公里。中午時分，小店一下子就湧滿了人，琳琳和兩個合夥人忙得連喝口水也顧不上。

「忙的感覺很開心，忙就預示着生意好，而且時不時還會被一些小感動所感染。」從開門營業開始，琳琳就發現，與以往不同的是，當天幾乎都是一家人一家人前來吃飯。扶着老人、抱着小孩、提著特產，一大家人走走逛逛。就餐時圍坐一起，哪怕就是一人一碗麵，也吃出了大席的感覺和溫馨。

### 父母忽然現身 協助打點店面

雖然今年大年初一琳琳沒有和父母一起吃「團圓麵」，但她坦言，年的味道和家的溫馨，卻一直環繞着她。「初一下午4點多，店裏人稍微少了一點，然後一對父子進來後點了兩碗陝西特色臊子麵。」可能是年齡相仿，琳琳在詢問對於麵條的要求時，和年輕人有了更多的交流。「他告訴我，小時候，爸爸在建築公司工作，常年在外，每年幾乎都是過年時才回來，那個時候他

最開心的便是爸爸帶著他吃各種小吃。」後來，爸爸退休後不再到處奔波，而兒子卻考到了外地。「去年媽媽去世了，今年過年，他在除夕前一天趕回來陪爸爸過年。他說，以前是爸爸過年帶著他，這一次他要帶著爸爸……」

琳琳說，或許這就是我們中國年的魅力所在，這個世界上，父母的愛永遠是最偉大的。「雖然我沒陪父母過年，但初一下午，爸爸媽媽卻突然起來店裏幫我，那一刻我真有點想哭。」有了爸爸媽媽兩位「強援」的加入，琳琳店裏的一切更加井井有條，生意也越來越火爆。「從初一到初六，六天時間，我幾乎做了過去一個月的生意量。這也是我三年春節，過年見過人最多的一次。」琳琳笑稱，雖然累得腰酸背痛，但心裏每天都在樂開花。在她看來，這種開心不僅是掙錢多了，還有就是對工作和生活的滿懷熱情和憧憬。

### 年集小店小吃「吃」出團圓幸福

據相關文匯平台數據顯示，從除夕開始，西安旅遊搜索熱度環比上漲294%，各大景區連日來更是一直處於「爆滿」的狀態，消費持續旺盛，其中文化和美食消費最受青睞。「過年逛廟會、品美食、看表演、賞民俗，是中國人的傳統習俗，特別是一家人一起出行，和和美美開開心心。」西安高校專家黨輝表示，春節期間，有時一家小店，一頓廟會年集上的小吃，不僅「吃」出了年味，更「吃」出家人齊聚的團圓與幸福。

雖然春節假期已經接近尾聲，但琳琳和她的小店還在忙碌中，而她也希望未來的一年，她都能一直這樣忙碌。

◆香港文匯報記者 李陽波 西安報道



西安煙火巷子春節迎來大批遊客。香港文匯報陝西傳真