

这份甜蜜的事业 他想做成“百年老店”

淮安小店
故事



糖水,很多淮安人不太熟悉。据了解,这种甜品属于粤系菜,是两广和海南人饮食习惯的一大特色。按道理,作为其他地区的饮食特色,它属于“外来物”,然而事实上,糖水其实早就存在于许多淮安人的餐桌上。“我父亲的饭店名叫‘璞园’,是一家做淮扬菜的老字号,每次上菜最后都会有一道甜品,一般叫它‘甜汤’,而它的另一个名字就是‘糖水’。”于杰说。

于杰是位于市区花街的“璞园糖水”的店主,作为一名“90后”创业者,他评价自己是一个怀揣热情、热爱自由、追逐艺术,偶尔“佛系”的“追梦者”。2015年,他在花街开了这家小店。开店八年,糖水铺的意义对他来说不只是一家小店,这里,成为了他梦想的承载地、亲情的聚集地、匠心的传承地;这里,见证了许多人的留恋、喜悦、成长、失去……

■融媒体记者 黄煌

于杰开店的缘由,与其说是为了做生意,不如说是把对故土的眷恋留在花街。“小时候,奶奶常带我来到花街,那时候街上每天都像集市,有布匹店、理发店、早点店等,最幸福的事情就是可以在这里吃到八宝粥。”于杰说。或许是曾经在外求学时时常记挂着家乡,毕业后,于杰趁着工作间隙走遍了淮安的老街旧巷,其中花街沧桑斑驳的历史痕迹以及承载着的童年记忆让他久久不能忘怀,“想把自己的留恋存在这里。”

“当时不止一次想过放弃,经营确实不容易。”于杰说。就在他心灰意冷的时候,一次偶然的对话打开一场“跨越时空”的交流,坚定了于杰把店开好的决心。

那时,小店门口经常会有一位年近90岁的老汉拉着平板车卖大头菜,每次经过小店都会探头朝里面看看。有一次,看到老人卖菜辛苦,于杰主动上前给他递了一杯水,邀请他到小店坐一坐。闲聊中,老人家的一句话让于杰顿感意外。原来,老人年轻时也在花街经营过茶

在“璞园糖水”的菜单里有一款特殊的糖水,取名“相思”,是用红豆、龟苓膏、葡萄干等熬制而成的,其中龟苓膏代表相思之苦,葡萄干代表着想念的酸涩,而红豆本身就代表着相思。于杰不好意思地说:“这款糖水是当时和对对象谈恋爱的时候开发的,表达着那时我对她的思念,记录着我们来之不易的感情。”这份彼此相信、彼此支持、彼此守望的情感让他们两个人走到了最后,进入了婚姻,同样也成为小店最艰难时刻存活下去的内在原因。

花街记忆 有童年的欢乐碎片

能忘怀,“想把自己的留恋存在这里。”

“一开始就是想开家小店放些老物件,顺带做做糖水生意。”于杰说。2015年,他租下了花街内的两间门面,筹备开店。由于在校学的是设计专业,在装修阶段,他凡事亲力亲为,在尽可能保留青砖瓦房原有韵味的同时,拉来了老屋拆迁留下的老木头作梁,收集来老地图、老门牌、老缝纫机、老挂钟等物件做装

柳暗花明 在传承中塑造匠人精神

水铺,并且铺面地址就在于杰的小店所在位置,当时还是远近闻名的旺铺。老人说,做茶水生意,要耐得住性子,多琢磨手艺。而琢磨手艺这件事,老人坚持了一辈子。

“老爷爷是做茶水生意的,而我是做糖水,你说这巧不巧?”受到老人匠人精神的感染,于杰开始更加专注于糖水产品的开发,致力于给大家带来更好喝的淮安糖水,坚守这家来之不易的糖水铺。“就说我们家特色芋圆吧,刚开始尝试开发的时候,我不断调整配方、制作手法,

为“爱”坚守 把小铺做成“百年老店”

由于主营堂食,疫情期间,小店的的经营跌落到了谷底,“最惨的一个月,赔了将近5万元。”店铺要经营,需要的不只是房租、成本,还要支付20余名工人的工资。每个工人背后都是一个家庭,为了让大家安稳生活,疫情期间,于杰从来没有辞退过一个人。可工人的工资从哪里发?于杰说,那时拼命在外边接单子,做设计,赚的钱都投在了小店里。好在,那段时间家人成为他前行路上最坚强的后盾,知道他要开好小店的决心,从来不抱怨,默默给

予他支持。妻子把工资省出来给他补贴店铺经营;母亲退休好些年,又自愿来店里帮工。“你问我开店给家里人带来了什么,我感觉甜头没有多少,倒是让他们吃了不少苦。”于杰笑着说。今年年初,小店的生意迎来了复苏,来消费的顾客络绎不绝,又重现了2019年时的火爆景象,这重新点燃了一家人的希望。

傍晚时分,夕阳余晖慵懒地打在小铺的青灰墙上,静谧如常。店里不忙时,于杰自顾自地琢磨着自己的原创歌曲《花街》,哼唱了起

水”和别家饮品有什么不一样。那时,生意不好的时候,于杰就叫来朋友在店里一起练琴、唱歌、做音乐,希望有一天顾客能发现他的这间“宝藏小店”。

时间过了大半年,小店生意始终没有好转,每天炖出的糖水一锅一锅被倒掉,着急的不只有于杰,还有他的家人,他的母亲那时就曾劝过他:“实在坚持不下去,店就别开了,专心去上班吧。”

刚开业的时候,每天进店的人少得可怜,当时来花街的人本身就不多,特别是当时很多市民都不知道什么是“糖水”,也不明白这“糖

水”和别家饮品有什么不一样。那时,生意不好的时候,于杰就叫来朋友在店里一起练琴、唱歌、做音乐,希望有一天顾客能发现他的这间“宝藏小店”。

时间过了大半年,小店生意始终没有好转,每天炖出的糖水一锅一锅被倒掉,着急的不只有于杰,还有他的家人,他的母亲那时就曾劝过他:“实在坚持不下去,店就别开了,专心去上班吧。”

那段时间,于杰经常走进各大餐饮企业观察、记录、学习服务方法,同时结合自己经营中遇到的问题对小店服务做出调整。在他眼里,小店渐渐发展起来的那几年同样也是他成长的几年。2019年,看到小店的经营效益有大幅提升,于杰又租下了隔壁的两间门面供顾客就餐。

上的原因收到投诉,让于杰渐渐意识到再这样“佛系”经营,之前的所有努力就都白费了。

那段时间,于杰经常走进各大餐饮企业观察、记录、学习服务方法,同时结合自己经营中遇到的问题对小店服务做出调整。在他眼里,小店渐渐发展起来的那几年同样也是他成长的几年。2019年,看到小店的经营效益有大幅提升,于杰又租下了隔壁的两间门面供顾客就餐。

“新的一年,期望生意能越做越好,要是有机会,我也要把它经营成一家‘百年老店’。”于杰说。无论你来与不来,花街就在这里,糖水铺也就在这里,在喧嚣处为行走的人留下静谧之地。

“新的一年,期望生意能越做越好,要是有机会,我也要把它经营成一家‘百年老店’。”于杰说。无论你来与不来,花街就在这里,糖水铺也就在这里,在喧嚣处为行走的人留下静谧之地。