

一锅红酸汤，熬出人间烟火味

□ 全媒体记者 周小桓



创业故事

四方食事，不过一碗人间烟火。

日照的海风从临沂路尽头拐进来时，总带着一点咸湿。可推开“贵中阁酸汤鱼”的玻璃门，扑面而来的却是另一重味道：番茄发酵后的酸、木姜子被热油激出的辛香、糟辣椒在陶坛里慢慢醒过来的气息。

1000平方米的店里，苗服挂在窗边，蜡染布垂在梁下，一口酸汤在灶上咕嘟着。对石华超和申璐萍这对日照夫妻来说，这口酸汤里熬着的，不只是贵州山里的风味，还有两个普通人不甘一辈子当“牛马”的劲头。

临沂路上，多了一口酸汤

34岁的石华超，干了十来年装修；32岁的申璐萍，在一家财税公司上班。夫妻俩都是日照人，日子不算差，可申璐萍总觉得，每天早上挤进电梯那一刻，总能闻见自己身上那股“牛马味儿”。用她的话说，是那种“一眼望得到六十岁，日子被表格、工单和打卡机切得整整齐齐的生活。”夫妻俩不甘心一辈子就这么过，一直琢磨着自主创业，却始终没找到那个“非干不可”的理由。

“理由”是在一场朋友聚会上来的。

那天，一个贵州朋友端出一锅自家做的酸汤鱼，红酸汤翻滚着，木姜子的香气撞进鼻腔。石华超连喝三碗汤，申璐萍盯着那锅红艳艳的汤底，忽然觉得日照街上缺了点什么。两人和这个贵州朋友一拍即合：把贵州特色菜带回日照。

说干就干。有了想法，夫妻俩跑去贵州学艺。凯里的老店里，他们跟着师傅清晨去集市挑西红柿和糟辣椒，看陶坛里的酸汤一天天发酵。回来之后，小两口满大街的看店面。2025年2月，夫妻俩和朋友在临沂路上，租下了一间1000平方米的商铺。

装修开始。石华超蹲在地上捋电线，申璐萍拿着从贵州拍回来的照片，一张张比对：木质吊脚楼元素、蜡染桌布、墙角该摆哪盆绿植，还有靠窗留出的换衣间——客人可以穿贵州服饰打卡拍照。装修师傅嫌“花活多”，石华超没接话，只把线路又捋直了一截。他知道，他们两口子这回是铁了心。

2025年4月，申璐萍从原公司辞了职。同年5月，夫妻俩和朋友合伙的“贵中阁酸汤鱼”正式开业。红绸子一剪，花篮摆满门口，前期投入120余万元，主打贵州特色菜。刚开业那段时间，店铺着实热闹，当地很多人没吃过这口地道的贵州酸汤，都跑来凑个热闹。

可热闹劲儿逐渐消退，账本上的数字也开始往下走。“去年一年，店铺处在亏损状态，员工工资都是俺们夫妻俩自己垫钱发的。”申璐萍回忆：那段时间，丈夫白天盯着前厅后厨，晚上得空了还得跑装修的活儿补窟窿；自己则坐在收银台后面，一笔一笔算流水，算到最后把计算器往旁边一推，半天不说话。

可店已经开了，酸汤已经熬上了，没有回头路。临沂路的梧桐叶黄了又落，店里的灯每天照常亮起来，后厨的酸汤每天照常咕嘟着。



灶台边的那道分寸，得有人守着

店里的后厨一直是贵州厨师。按理说，老乡做家乡菜，该是顺风顺水的事。可日子一长，夫妻俩慢慢咂摸出另一个词来：分寸。

老师傅有老师傅的手感。抓一把糟辣椒，凭的是指缝里漏下来的多少；木姜子下锅，靠的是油温起来那一瞬间的鼻尖。申璐萍不否认这些，可她心里总悬着一根线。她把酸汤鱼的投料顺序、辣椒品种、木姜子用量、每一道菜用到鱼的大小写成流程，厨师看是看了，真到灶上还是照自己的手感走。夫妻俩起初劝自己：老师傅有老师傅的道理，也许慢慢就磨合好了。可“慢慢”两个字，在灶台边最经不起拖。手感与流程之间差的那一点，说大不大，说小不小，就是一道分寸。你退一寸，他进一尺，日子久了，灶台边就没人说得清到底该听谁的。

真正让两人下定决心的，是一盘蛋炒饭。

“那天已经是下午1点半，客人下了单蛋炒饭。传菜的小伙想着2点下班，故意把菜压在档口不传；主厨发现了，也没有制止。”申璐萍说。最后客人等得窝火，不满地离店。一开始，夫妻俩并不知道问题出在哪一环，直到查了监控，才把前因后果看清楚：单子出了，传菜的人没动，主厨看见了也没管。一盘再普通不过的蛋炒饭，凉在档口上，也把灶台边那道分寸照得明明白白。

那天晚上打烊后，石华超把监控画面又倒回去看了一遍。申璐萍坐在旁边，没说话。夫妻俩心里都清楚，这不是一盘蛋炒饭的事。传菜的小伙想准点下班，这是人之常情；主厨看见问题没伸手，也许只是不想多事。可一家店要往前走，光靠“人之

常情”不够。菜品可以学，装修可以改，可如果灶台边每个人都在自己的位置上少伸一只手，传菜的人只想着下班，主厨看见了也不管，这家店就算开得再久、口味再好，也熬不出一锅让人信服的酸汤。那道分寸，不是流程单能写全的，它藏在一点一滴敢不敢较真里。

2025年12月，夫妻俩思来想去，做出了决定——解散原来的后厨团队，暂时关掉店面，跑去贵州学习。

两个月的时间里，小两口不光学菜品，更学后厨管理：档口怎么分、传菜怎么催、出品怎么验、遇到问题谁来担。贵州的后厨节奏快，夫妻俩跟着从早站到晚，记下厚厚一沓流程。申璐萍的手腕上添了一道浅疤，是忙乱时被灶台边缘划的。石华超后来常想起那两个月：白天在后厨看人怎么管，晚上回住处把当天记的东西再理一遍，越理越明白——创业不是把菜做出来就行，得让一群人朝着同一个方向把菜做出来。而那个方向，靠的不是谁嗓门大，是灶台边每个人都知道自己那一步的分寸在哪儿。

从贵州回来后，夫妻俩重新聘请了厨师队伍。新主厨26岁，手艺好，人也不错。试菜那天，一锅酸汤端上来，石华超喝了一口，好半天说出来一句话，“就是那个味儿。”

新主厨话不多，但愿意听前厅的反馈，也愿意把配菜标准落到秤上、写到单子上。后厨的锅铲声重新响起来时，申璐萍站在门口看了一会儿，没进去打扰。她知道，这一回灶台边的分寸，不是靠谁压谁一头，而是靠流程托着、靠人守着，一点一点对齐的。

(下转15版)