

用8年时间把豆腐摊升级为公司

她仍为老年顾客准备三碗找零的钱

11月24日清晨4时30分,夜色未褪,张家湾清润生鲜市场里,豆美源豆制品店已亮起一盏灯。

36岁的梁晶晶盘着头发,利落地掀开冰柜,把豆腐、干子、豆油皮等18种豆制品一一摆上柜台。这个六七平方米的小店,一半空间被装满豆制品的冰柜占据,余下的地方刚够放一个柜台、留一条过道。

就在这方寸之间,她用八年时间,把一个小小的豆腐摊做成了一家注册公司。

专门为老年顾客准备找零的钱

清晨的菜场人声渐起,“来块豆腐。”一位老人说。梁晶晶手起刀落间,一块嫩白的豆腐被切得规规矩矩,迅速被套进塑料袋。称秤,三块一毛钱,她笑着摆摆手:“给三块就行,一毛钱算啦。”

这样的清晨,梁晶晶已经坚持了8年。2017年,她和丈夫从荆州来到武汉,用积蓄盘下这个小摊。为保持豆制品新鲜,她把摊位改造成玻璃房,配置了冰柜与纱窗,“豆制品坏得快,必须保鲜,顾客吃着放心才会回头”。

夫妻俩每天凌晨两三点就得起床备货,丈夫开着小面包车去进货,她则主要守摊,从天亮卖到傍晚,同时根据需为订豆腐的餐饮店送货。

柜台的角落里,三个塑料碗装着硬币零钱,这是梁晶晶特意为老年顾客准备的。“我的老主顾里好多是老人,他们不习惯手机支付,我得备着。”她边说边接过一位大爷递来的纸币,麻利地找零、递货。

靠着这份坚持与用心,小店生存了下来。“新鲜、口感正。”附近清润家园小区的张女士说。

转型成公司就有资质接大客户

小店的生意在近几年面临挑战,线上购物兴起,个体摊贩的送货生意越来越难。

梁晶晶坦言,她尝试过线上直播卖货、拍视频,忙到深夜却没多少流量,最终只能放弃,“没团队、没精力,小本生意耗不起”。

但这份“难”,并没有打垮这个乐观的女人。“用心做产品,这是做生意的根本。”哪怕从大企业进货,她也会亲自试吃验货,不好

就退货,“我自己做过豆腐,懂行,骗不了我”。

今年,小店迎来了发展的机遇。一次,有学校想从梁晶晶这里采购豆制品,却因为她是个体户没有投标资质而告吹。“那时候才意识到,个体户的天花板太低了。”梁晶晶说,想要拓展业务,对接更大的客户,必须升级成公司。

让她没想到的是,这个看似复杂的转型,在洪山区市场监管部门的帮助下非常顺利。“工作人员手把手教我走流程,有问必答,半天就办完了所有手续。”拿到崭新的营业执照时,梁晶晶小心翼翼用塑料袋又包了一层,生怕弄脏,“这是小店的新起点”。

夫妻店正式升级为公司,梁晶晶成了法定代表人。虽然转型才一两个月,还没接到大额订单,但她眼里满是期待:“以前连投标的资格都没有,现在不一样了,学校、企业这些客户都有机会对接了。”

每天依旧4时30分开工,配货、送货、守摊,夫妻俩的生活还是围着这几平方米小店转,但心态已不同。

全年只有春节能完全歇上几天。有时下午不忙,夫妻俩会趁着餐馆打折去“蹭套餐”,算是难



三个塑料碗装着硬币零钱,方便老年顾客。 记者刘睿彻 摄得的浪漫;女儿上了高中,学习压力大,但会主动洗碗、扫地,让他们少操心。

傍晚,市场渐渐冷清下来,梁晶晶开始收拾摊位。她算了算当天的收入,不算多,脸上带着踏实的笑容。

记者刘睿彻 通讯员涂世强

武科大沁湖鱼宴开席

万余名师生共享“一分钱”鱼肴

武汉晚报讯(记者杨佳峰 通讯员王翔宇)11月24日,武汉科技大学黄家湖校区,该校第十一届“沁湖鱼宴”的美味共飨环节正式开启,师生们有序排起长队,凭校园卡消费一分钱,即可享受鱼肴。

“剁椒鱼头出锅啦!”当日上午,在黄家湖校区北园食堂前,厨师钟建红端着一盘热气腾腾的剁椒鱼头走出后厨,浓郁的香气瞬间散开。今年是钟建红参与鱼宴制作的第十一个年头,作为食堂主厨之一,他从前一晚8时就开始处理鱼鲜,一个个清洗鱼头。

“我负责做剁椒鱼头、剁椒鱼块和鱼泡烧豆腐,光清洗鱼就花了好几个小时,我们把卫生关把好,大家吃得才放心。”钟建红笑着说。本次鱼肴菜品来自学校食



武科大学生在北园食堂前排队领鱼肴。 通讯员孙正恒 杨欣怡 摄

堂的不同档口的厨师之手,师生可以品尝到不同风味的鱼鲜。

在排队的人群中,巴基斯坦

留学生 Huzaiifa Muhammad (张伟)显得格外兴奋。这是他第二次参加捕鱼活动,更是第一次

亲手参与做鱼。“我跟着中国厨师学做鱼,看到他们用香料烹饪,尝了之后发现鱼外酥里嫩,特别好吃。”张伟说,巴基斯坦烹饪鱼会用更多特色香料,和中国的做法有差异,但在中国生活两年,他已经爱上了中式鱼肴的味道。他还喊上朋友一起排队品尝,分享这份快乐。

该校2024级学生张馨元和室友们11时20分就来排队,作为武汉本地人,她们早就听说沁湖鱼宴的名气,“去年没有机会吃到,今年特意提前过来,花一分钱就尝尝自己学校养的鱼”。

“今年我们还针对师生的健康需求,首次推出了清蒸鱼、菊花鱼等清淡菜品,少盐少油低脂,以满足不同口味需求。”该校后勤保障部副部长崔涛介绍,为了让更多师生参与这场美食盛宴,该校后勤保障部做足了准备。

据悉,本届鱼宴准备了共计3万份鱼肴,覆盖该校青山、黄家湖、洪山三个校区的4个餐厅。