

撒椒

友

人介紹了國內一對夫婦，叫王力加和李品熹，是開餐廳的。都是年輕人，太太李品熹清秀秀，斯斯文文，本身是湖北人，但更像蘇州女子，說吳儂軟語。後來才知道，截至二〇一六年一月底，他們開了一百零五家店。

名字叫「撒椒」，是太太想出來的吧。說明是「江湖菜」，什麼叫江湖菜呢？有人的地方就有江湖菜，記錄源於鄉野民間，做出來的都極為美味，專攻一品，故有一菜一店闖天下的傳統。李品熹有鑑於此，把江湖菜集中

在一起，改掉環境不衛生的惡習，但堅持遵循正宗做法，從街頭巷尾搬進了高級購物中心。

去試的這一家新開在深圳華強北九方，其他商店都還沒被炒熱時，「撒椒」已經排了長龍。

走了進去，發現餐廳分兩個部分，室內的和花園的，後者可以抽煙，座位都不大，四人的居多，適合年輕人消費，他們都不帶一家大小來的。

為什麼從二〇〇九年到現在短短的時間內會搞得那麼成功，是我研究的對象，看了餐牌，即刻知道，所選的江湖

菜，首先是容易複製的。

主角有「最佳爛豬腳」，的確好吃，煮得糜爛入味，骨頭都能嚼着吃，豬腳和土豆（薯仔）一塊燜，一大盤才賣五十八塊，在深圳消費已比香港高的現在，這價錢實在合理。吃了一塊豬腳，味道甚佳，但薯仔更是入味，好吃過豬腳。

餐廳出了一招很厲害的，是薯仔免費，無限添加。

另一位主角是「霹靂嬌蛙」，用大量的紅辣椒乾來煮牛蛙，加以絲瓜。當然，絲瓜更好吃，絲瓜也免費添加，貴一點，賣一百四十八。

出另一絕招：大家都怕地溝油是不是？各位都嫌吃過肉後剩下那一堆辣椒乾可惜？那麼，把吃剩的油用罐子裝起來，辣椒乾替你拿去磨碎了放在罐內，貼上貼紙，教你怎麼利用，煮麵呀、炒菜呀，紙上又有桌子號碼和日期，保證衛生，若有毛病可找根源。

這些針對顧客心理的招數，都是女人才想得出來，男人才懶理這些。

要容易進貨，食材不能有更多的選擇，只限於牛蛙、草魚、鱸魚、鳳尾蝦，但做法可有變化，也不能太多，只限於酸菜味型、青椒味型和紅辣椒乾的水煮味型。

「每年的開店數量及營收都是翻倍增長，至今包括四十一家加盟店共有一百零五間，分布在三十六個城市。」

問：「有沒有拜過師？」

答：「沒有，摸着石頭過河，一路從無知走過來，現在還在摸索，總覺得我們是在創業，時刻感覺在路上。」

問：「今後的計劃？」

答：「二〇一六年計劃做好自己的店和加盟店的管理工作，壓縮直營店數量，讓公司和自己都不要那麼疲勞，能有時間思考，所以，二〇一六年將新增『探魚』的烤魚店直營店六十八家，可能會做一些互聯網的項目。」

問：「例如呢？」

答：「例如開發一套便於餐飲業使用的軟件，從採購到與消費者的互動，都能在這系統上進行管理。這樣的系統在我們自己的公司運行，等做到純熟時再給其他同行使用。」

「細想似乎沒有預定超過兩年的計劃，但時常告誡自己要保持敏銳度，尋找一些有市場潛力，或者業內還沒有做得好的領域，開發新的顧客。」

年輕人，實在厲害，值得學習！



所謂的類型，其實是火鍋的變種，你可以加輔菜進去煮：金針菇、寬粉皮、鮮豆皮、有機蔬菜、魔芋片、午餐肉、高山娃娃菜、蓮藕片、萵筍片、土豆片、黃豆芽、黃瓜片和滷肥腸。

都是辣，不吃的客人呢？

先上一鍋蘿蔔湯吧，才二十八塊，是真正用大量蘿蔔炖出來，不甜才怪。

再來些小菜：有八塊到十二塊錢的花式泡菜、涼拌木耳、白灼時菜、拍黃瓜、家常茄泥（特別好吃）、芥末毛豆、水煮花生、土豆片、怪味粒粒香（其實是豬耳）、旋子涼粉、小種海帶。香腸排骨值得一提，是整塊肉帶骨包進香腸裡面的，由台灣小吃得到的靈感，才賣九塊。

飽不飽？主食類還沒說出來呢，有手工烤包子，玉米焗雞其實是烤玉米，炒玉糖開水很特別，把米爆了再浸糖水，炸老石是用魷魚墨魚做的，另有墨

魚汁炒飯，我最喜歡的是紅糖小饅子，一顆顆迷你饅很可愛。再不飽，要一碗三塊錢的白米飯好了。

飲品方面除了啤酒、紅白餐酒和可樂之外，有鮮榨檸檬、冰桔檸檬、鮮榨甘菊蘋果汁、火龍果酵素氣泡飲、西瓜汁等，每一杯都像雞尾酒般擺設出來。

問品熹何時有開餐廳的念頭？

答：「二〇〇九年初，覺得是件好玩的事，同時也是一種投資。」

問：「第一家在什麼地方開，用了多少資金？」

答：「第一家在深圳，用了八十多萬元人民幣。」

問：「第二、三及以後的呢？當今一共多少家？」

答：「二〇一〇年四月第二家，也在深圳，選址和裝修花了非常多時間。二〇一〇年十一月第三家開到江西贛州，嘗試了跨區域管理。」

江湖