

→ 夏夜靠杯酒之打拼武汉

# 一盘小黄鱼做活夜宵经济

记者汪健 林志芳 实习生邓晓 凌凤

## ■人物档案

姓名:吴正平  
年龄:43岁  
籍贯:武汉  
职务:武汉小黄鱼酒店总经理

吴正平那张似笑面弥勒佛的面孔很容易跟人见面熟,为他创业早期加了不少分。和大多数做夜宵排档的经营者一样,吴正平是被迫走上这条路的。1993年下岗后,吴正平摆过地摊,做过销售,赚的钱不够自己抽烟。

因为好吃,他在大街上摆起了大排档。14年的经营夜宵经历,让他与武汉众多的士司机、酒吧乐队甚至消夜的牌友混得烂熟,他就趁机办起了的士餐厅。当年成立的数十家的士餐厅,因经营、场地等问题,目前所剩无几。他的餐馆就成了的士司机的联络站,“武汉927”、“红旗”等4支的士车队还联合给他送了一面“的士之家”的锦旗。2006年,他的看家菜“小黄鱼”在由市商业局(现商务局)举办的第六届武汉美食节上被评为金奖。

## 浙江寻回小黄鱼

因为地摊生意赚不了钱,吴正平干脆在家当起家庭主厨,包干全家人一日三餐。在家做饭的几个月,吴正平花了不少心思琢磨出一些新菜,让一家人大饱了几个月的口福,经常得到家人的夸奖,让他萌生了开大排档的念头。

满街的餐馆排档,虽说入门槛不高,但不是人人都有利可图。吴正平的厨师朋友都建议他,先找好一道物美价廉的招牌菜再开店也不迟。

为了开一个与众不同的大排档,吴正平到湖北各地市考察。转眼三个月过去了,项目还没影,家人倒是牢骚不少,正巧有朋友邀他到浙江散心。这一出去,还真让吴正平撞上了好运。

在浙江连吃三天,吴正平发现家家餐馆都做大黄鱼这道海鲜菜,一条一斤多的鱼不到十元,小的才几元,食客很爱吃。吴正平赶紧到当地批发市场去转悠,还真有冰冻小黄鱼发往武汉,但销量不大,显然还未被武汉老百姓接受。

回到武汉后,他请厨师朋友帮忙研发新菜,连老通城、四季美的一些掌勺师傅都成了他的帮工。综合大家的意见后,吴正平先用盐、花椒、香料等调料,将黄鱼腌制两天,再用干烧做法,做出武汉人习惯吃的咸鲜、微辣的汉派小黄鱼。

一切准备就绪后,他在合作路摆了个夜宵摊,推出的主打菜就是小黄鱼,15元两条。低廉的价格和对味的口感,让吴正平的“小黄鱼”很快在周边出名了。市餐饮协会办公室主任李望林家住附近,对这家“乱”做菜、且生意出奇好的排档特别留心,“一条不到100米长的窄街,硬是摆下了三十七张桌子,车多时,好几十辆的士能停满附近几条街。”

## 讨好的士司机引来大生意

吴正平的排档黄鱼推出之初,



吴正平就靠一盘小黄鱼打下了江山。

记者苗剑 摄

每天可卖10多份,来吃的全是周边居民,顾客中一半是打完麻将出来消夜的。因为黄鱼便宜分量又足,渐渐成了消夜麻友的必点菜。

为扩大影响力,吴正平打起了夜晚川流不息的的士的主意。每到晚上12点以后,的士司机开始陆续找地方歇息消夜。凡在吴正平排档歇脚的司机,不管吃饭与否,吴正平都会递上一支烟或是送一道菜,跟对方攀谈两句,一来二往就熟了,吴正平说出了自己真实目的,“你们晚上经常接从歌舞厅、酒吧出来的客人,如果有要消夜的,麻烦帮我们推销一下。”有道是吃人嘴软,这些的士司机还真把这些娱乐场所出来的主顾带到吴正平的摊前。

2000年后,随着汉口江滩陆续竣工,沿江大道上的酒吧、迪吧一家挨家的开起来,吴正平的生意跟着行情走高。为表示感谢,吴正平经常

请这些司机来他这聚餐,希望再给他多带点生意。

谁知这样大受的士司机们的欢迎,因为的士每晚两三点后,生意清淡,司机们会找地方休息吃饭,部分车队还会在这个时段安排开会,而吴正平正好为他们提供了开会的场所。消息一传出,他摊前聚会的司机越来越多。楚天交通体育台主持人陈阳说,遇到节假日生意好时,吴正平的排档前甚至会出现近百辆的士停靠的盛况。

当狭窄的合作路再也摆不下桌子时,他就地租了一间门面,取名“小黄鱼酒楼”,游击部队终于成长成正规军。

## 小黄鱼也要注册商标

2002年,借老城区改造之机,吴正平又租下一间200多平方米的酒楼。第二年,他注册了“小黄鱼酒楼”商标,开始了品牌化经营之路。

吴正平说,“此前,我也想过增加经营品种,学做武昌鱼、胖头鱼之类的菜肴。但经过再三考虑后认为,那不是我的出路。做武昌鱼很难超过大中华,做胖头鱼很难超过老大兴园,还是做小黄鱼牢靠。”

于是,吴正平集中心思做好小黄鱼,开发多种新做法。随后,他结合市场热门菜的做法,在新店开张时,推出了风干小黄鱼、干烧臭黄鱼等品种。

这些菜肴推出后,受到顾客的欢迎。如今,每天有整车的小黄鱼送到他的店里。随着生意日渐兴隆,吴正平对原料的质量把关越来越严了,他还先后制订了多项管理规范,提高酒店的服务水平。

## ■业内点评

市饮食服务管理处党组书记涂水前说,吴正平的小黄鱼之所以成功就在于其定位准确。处于创业初期的小酒店,首先要树立自己的特色。只有让人记住,才可能吸引顾客。吴正平做的小黄鱼就是他店里的特色。

同时,他也对吴正平提出建议,“很多创业者会面临二次创业的问题。小黄鱼的名气响了之后,肯定会出现不少模仿者。吴正平应在不断创新的基础上,形成品牌文化。”

武汉市汉阳十里铺戒毒所  
新型毒品成瘾干预中心  
**专业脱瘾**  
专治:各种新型毒品戒断或戒断治疗;  
戒酒及酒精中毒戒断和戒断;  
兼治各种急、慢性精神病。  
电话:127-84670711 13971129451 唐主任