



邵阳晚报



云邵阳
移动新闻客户端

Email: syrbbjb@163.com 邵阳新闻在线: www.shaoyangnews.net

倔老太林生丽开餐馆长期坚持走低价路线,获评“中国好人” 坚守一个承诺 温暖了一座城



“这是我在颁奖台上接到的鲜花。”
林生丽说。

记者 胡梅 见习记者 王朝帅
实习生 冯彩雯 吴微微
通讯员 吕姿帆

9月24日3时许,像过去的近一万个日子一样,70岁的林生丽来到位于大祥区红旗路的凯阳餐馆里忙碌着,为顾客们能安心吃上一碗邵阳米粉做好准备。

28年前,当第一把米粉从她手中放进漏勺,下入锅中,变成一碗盖有臊

子的香喷喷的邵阳米粉时,她没想到,会有现在的荣誉。

如今,凯阳餐馆早已是百姓心中的“亲民餐馆”,经营者林生丽,2020年被评为“邵阳好人”“湖南好人”,2022年被评为“邵阳市第七届诚实守信道德模范”,今年6月30日,被评为“中国网事·感动2023”二季度网络感动人物。

9月22日下午,中央文明办发布2023年第二季度“中国好人榜”,林生丽获评诚实守信类“中国好人”。

“他们是顾客,也是亲人”

“我今天第一个吗?”
“没有,你第三。”

9月17日早上6时50分许,像往常一样,70岁左右的黄老刚走进店里便赶紧询问自己排第几。

黄老是凯阳餐馆从开业至今的“铁粉”。“从1995年开店起,便在这里吃早餐了。就跟在家里一样。”尽管如今已搬家,居住地方离凯阳餐馆并不近,但他还是几乎每天早上步行到此吃早餐,“之前在其他店吃过,吃后口容易干,在她家就没有这个感觉。再说,早上走走路还可以锻炼身体。”

说是顾客,更似亲人。林生丽介绍说,“28年的老顾客了,刚来店吃早餐时,他儿子才两三岁,如今孙辈都上高中初中了。他儿子也经常来店吃早餐,孙辈们周末放假了也过来。早已经不是一般的顾客关系了,可以说是亲人。”

其实,像黄老这样的常年“老粉丝”,还有很多,“10多年的,好几年的,都很熟悉了。”林生丽很是自豪,也很感动,她知道,正是一批批顾客从陌生到熟悉,从顾客到亲人的这份情感,一直支撑鼓励着自己,给了自己一直坚守的温暖和勇气。

五旬左右的李女士家住邵阳市汽车东站附近,每当来大祥区迎春路一带参加京剧票友会举行的活动,她总要到凯阳餐馆吃一份3元的中份早餐。

62岁的张明亮,家住北塔区资园社区,已在凯阳餐馆吃了3年,他说:“这里价格便宜,饭菜可以尽量吃,像凯阳这样一心惦记着百姓的餐馆,在全国也难找出。”

“我跑过全国很多城市,像凯阳餐馆这样坚持不涨价的餐馆,全国少之又少。”老顾客林先生说,“早餐最低2.5元一份的粉面,中餐最低6元的自助快餐,在其他城市恐怕很难找到。”

“只要做得动,我就会一直坚持下去。”走近林生丽,你会深切感受到一颗真诚善良的心灵、一种永远奋斗进取的人生。“不忘初心,方得始终。”28年来,与一碗溢满“诚信”芳香的粉面相伴了近一万个日夜的林生丽,一直用实际行动诠释着这句话的真谛。



林生丽凌晨在熬汤。

“诚实守信是我做经营的根本”

“让低收入者、家里困难的都可以到店吃得起饭。”这是林生丽创业之初许下的承诺。

1995年10月1日,凯阳餐馆开张了。开张第一天起,生意就很火爆,独特的“自助餐”方式和前卫的“光盘行动”理念,吸引许多市民前来体验。

为了兑现最初的诺言,林生丽定了当时市场上最低的价格——“早餐最低2元一碗粉(面)、中餐自助餐每人5元”,一直持续到2007年底。2008年初,市场物价迅猛上涨,林生丽不得不将粉(面)价格调至2.5元、自助餐调至6元,并保持到现在。

去过凯阳餐馆的顾客都知道,早餐有4种臊子:豆腐、木耳、排骨、牛肉。豆腐木耳粉面大碗3.5元,中碗3元,小碗2.5元。中餐一般有10个炒菜,比如炒香干、炒白萝卜丝、豆豉辣椒、炒藕片、油焖茄子等家常菜,外加免费提供的豆腐乳和盐菜汤。

开店以来,经常有人问:“2.5元一份的早餐,还有没有赚头?”

为了控制经营成本,除开用材的精心配比,林生丽还从人力成本上入手。店里只请了2个人帮忙,她自己一个人身兼数职,每个环节都亲力亲为。她凌晨4时起床炒料,早餐高峰期既做师傅又当服务员,忙得团团转,早餐过后又得赶紧为中餐做准备,一直忙到下午3时许才能稍微喘口气,然后又要马不停蹄地赶往菜市场,准备第二天的食材。有时晚上还得“守菜”到凌晨,“从外地运送蔬菜的卡车会在晚上12点前返回,这时候的菜既便宜又新鲜,等晚一点也值得。”林生丽的“制胜法宝”让人动容。

“吃多少、打多少,绝对不能浪费”

凯阳餐馆开在大祥区红旗路南正街一条不知名的弄堂里,一张海报便是餐馆的招牌,很不起眼。屋外老旧,屋内干净整洁,摆了6张方桌,墙上贴的海报格外醒目,写着“文明用餐,呷饱为止,光盘行动,谢谢合作”“注意营养,不暴食;珍惜粮食,不浪费;残渣入盘,不乱吐……”这些朴实的话语道出了林生丽的初心。

“吃多少、打多少,可以随便吃,但绝对不能浪费。”看着长长的排队队伍,看不惯浪费的林生丽总是要多提醒几遍。

事实上,林生丽待人热情,向来是“刀子嘴、豆腐心”,没有真正罚过顾客的钱。“有一次,一个顾客因为身体不舒服吃不下,浪费了饭菜,主动罚款20元。这让我挺感动的,最后我也没有要。”顾客的自觉回应让林生丽感动至今。

为了让顾客有更多的选择,做到按需取餐不浪费,林生丽特意设定了早餐

小中大三种规格,中餐小碗、中碗、大碗、特碗、特特碗五种规格,这在邵阳甚至在众多城市都是特例。

顾客信任的背后是林生丽一直不变的真诚又坚定的心。除开食材,林生丽对店里的用具和用品也是严格管理并把关的。

为确保干净卫生,林生丽每天都要将灶台、锅碗瓢盆等洗得干干净净,餐馆卫生一天一小搞、一周一大搞。她还定下规矩:不允许顾客在打菜时讲话、打烊时不留剩菜……“每天来吃饭的有400多人,必须保证大家吃得干净,吃得放心!”林生丽语气坚决。

另外,店里使用的纸巾、一次性水杯等用品,都是林生丽通过使用对比,“淘”出来的品牌货,如:纸巾要厚且不留纸屑……

正如老顾客袁先生所说:“在这里,注重品质服务,实惠没有套路;提倡勤俭节约,成为一种新风尚。”