

无锡真是我的福地啊！

口述：熊银保
整理：晚报记者 天易

无锡是我的第二故乡，我在这里获得了事业的成功、收获了财富与荣誉，更实现了自己的人生价值。在无锡，挺好的。

如今，我的孩子习惯生活在无锡，打算在这块土地上创业，这何尝不是一种薪火相传？



只想赚10万元就走

我是一名70后，重庆市奉节县人。奉节这个地方是重庆市的东大门，位于长江三峡库区腹心，东邻巫山县，南接湖北恩施。如果你还没什么印象，那我说起境内的夔门、白帝城、瞿塘峡，很多人或许就能“哦”了。

我的创业初始地并不是无锡。我是一个厨师，1999年去了常州，靠一辆三轮车，踩出了人生第一家小店“好德火锅”。但因为水土不服，很快就亏本了。有一天，一个食客看着愁眉苦脸的我说，你为什么不去无锡开店呢？那里的环境要更好些，你或许能赚钱。

当时，我并不了解无锡，但听了这话精神一振，第二天就顺着312国道坐车到无锡看情况。那时，无锡人并不喜欢吃火锅，城郊周边更是没什么像样的火锅店。我在钱桥那里一看，果然是没啥竞争对手，想着人无我有，于是就决定奔无锡发展。

2000年，我带着常州的结余本金和向亲戚朋友借的钱，在无锡开出了第一家火锅店。白手起家，虽然一心想将家乡的传统美食发扬光大，但有了前车之鉴，我并没有什么宏大目标，只想赚到10万元就回老家。

起初，店面很小，仅仅10张桌

子、100多平方米，一个在重庆上过大学的朋友送了个花篮，就算是火锅店开业的最大体面了。在无锡人生地不熟，什么样的人我都遇到过。住的地方也只是打地铺，那些挫折和艰辛，到现在都很难忘怀。

到2001年年底，“好德火锅”在钱桥扎根了，这就是5年后改名“川金楼”的前身。虽是火锅，但主要做的还是“烧鸡公”。在重庆方言里，“鸡公”就是“公鸡”的意思。无锡人更倾向吃母鸡煲汤，对公鸡的吃法并不感冒。于是，我将老家这道经典江湖菜适当改良，以求打开市场局面。当时，无锡人很少吃辣，经营一段时间以后，许多客人反映菜品口味太辣，难以接受。因此，我又将重庆传统火锅配方进行反复改良，以迎合无锡人的口味。渐渐地，店里的食客明显增多了，也多了许多回头客。

到2002年，店里的生意已经非常火爆。原来，经过这段时间的磨合，食客们不仅接受了麻辣鲜香的口味，甚至还有食客向我提意见，觉得还不够辣，越辣才越对味。当年的火锅超市，把一百多种荤素菜全部搬上展示台，并承诺全部新鲜优质，这种震撼感，想必至今还让不少无锡人记忆犹

新。此后，苏锡常的烧鸡公店，大多是我这一脉出去的。来学艺的人吃住在我店里，又将这门手艺带到五湖四海。

2年左右的时间，我不仅赚回了以前的亏损，还成功赚到了10万元。可此时的我，早已不是当初那个开店怕亏的“吴下阿蒙”，我不想走了，我想继续赢。

就是“活”字，现杀现做，保证菜肴以最新鲜的形式呈现在食客面前。



| 你讲故事 我来记录 |

世象微纪录

“世象微纪录”致力于真实记录时代浪潮下的世象百态、人生百味，欢迎提供您自己的、熟人的精彩人生故事线索，一经采用，给予报料奖励。

电话：0510-88300000

也可关注江南晚报微信公众号，通过“新闻+”菜单下的“新闻报料”提供线索。

微信号：jn88300000

情感记忆也是一种成功

在无锡市场立足后，我对商业版图有了规划。

我又选中了面食这一细分赛道。面条是江南人的心头好，毛肚是川味菜的门面，当面条遇上毛肚，麻辣鲜香交织出莫可名状的快意，一碗挂牌28元的红油毛肚面，于2018年出现在无锡中山路汇金广场中市桥巷“传师面”店内。

特色麦芯粉揉制的面条做底，一层层浇上老母鸡和猪大骨等几小时慢炖的高汤，以往多翻滚在火锅中的毛肚，此时遨游于鸡汤里，每一个毛孔都在张开。毛肚，在滚烫的红油中翻滚几秒，拿出来沾着油底，脆嫩的口感，瞬间挤爆整个口腔。这次的毛肚面又火了。

这是我特别用心打造的面店，我不仅用心装修店面，更是推出了高品质的面条——帝王传师面。它由牛鞭、天麻、当归、枸杞、红花、白芷、山药、菌菇等12种名贵食材汽蒸而成，从准备食材到出锅，要4个多小时，还要人工不断地在锅上面加冷水，非常费工夫，每天只能限量供应。面和汤分两大碗，量很大。一碗99元的价格不但没有吓到无锡人，反而还被评物超所值。

此外，每一碗原汁原味的川面如酸菜牛肉面、红油肥肠面、鸡丝凉面、豌杂面等，都收到不错的市场反响。我将辣椒撒向无锡人最爱的面条，每一碗面都在向无锡人展示自己的麻辣风情，大家的支持度越来越高。

我对这家面店寄予厚望，后来因为多种原因而未能继续经营，颇为遗憾。不过，当初的心力投入与无锡食客的互动温情，现在想起依然动人。

谁能说，这种情感记忆就不是另一种成功呢？

【 编后感言 】

熊老板的现身说法，当是无锡宜居宜业的又一例证。没有随随便便的成功，唯有在适宜的环境下，脚踏实地地努力，加上不断开拓创新才是成功的必然之道。无锡不会辜负每一个奋斗的人。

这里真是我的福地

2008年，我的店面搬迁至广瑞路，并改了名。这时候，川菜在无锡的状况有些微妙，一方面无锡人越来越能吃辣，另一方面，简单直接的麻辣火锅已不能完全满足大家。

我发现本地人十分爱吃虾，不过，无锡人餐桌上最常见的盐水虾过于单调，于是我开始每天潜心研究虾的烹饪方法，将本帮菜的做法融合川菜风味，打造出独一无二的秘制香辣虾。这一下，占据了无锡香辣虾市场的空白，香辣虾可谓是一夜爆红，各大餐馆竞相模仿，但说到好吃与正宗，我觉得还是我家好。

为保证菜肴品质，我只选用品质最好的原材料，夏天用的是太湖虾，而冬天的虾则是从海南空运来的。第二是好看，色泽红润油亮，让人看了就食指大

无锡真是我的福地啊！