



武汉疫情他千里驰援,郑州“涝疫”他豪情出手 “逆行者”杜永闯用行动传递爱心

杜永闯,郑州经济技术开发区土房子鱼锅饭店总经理,老家周口,16岁开始学习厨艺,2007年独自创业在郑州市货站街开了一家餐馆。经过多年的打拼,凭借憨厚仗义的为人及诚信经营的理念在郑州经营4家直营店,成就了一个大厨当老板的梦想。他是一名善良、有爱的大厨,每当灾难降临总能见到他冲锋的身影,他用实际行动传递着人间大爱。
 郑报全媒体记者 樊无敌 李珂

暴雨之后饭店重新营业 请受灾市民免费吃饭

“7·20”特大暴雨突袭郑州,造成严重内涝,市内交通中断,多个小区停水停电,很多市民无法在家做饭,不少餐饮企业也无法正常营业。

7月21日一早,杜永闯分别到4个店里了解受损及食材有关情况,经过清点,除未来路上一家门店不具备营业条件之外,其他3个门店具备继续营业的条件,但是所剩食材最多只能保证2天。杜永闯当即决定,3家门店开门迎客,为不能在家做饭的市民免费开放,说完就把“抗洪救灾免费就餐点”的条幅挂在了各门店的门头之上,并且通过网络对外发布消息,让所有员工进行转发。当晚,各个门店里前来就餐的人排起了长队,市民纷纷为杜永闯的善举竖起了大拇指。

“我是厨师,洪灾面前我只能要起大勺来抗洪!”看到从全国各地赶来的救援队陆续达到郑州,7月22日开始,从不供应早餐的杜永闯凌晨4点起床和员工一起熬制胡辣汤,不到7点就将一锅锅地道胡辣汤和油条送到了救援队工作现场。送完早餐,杜永闯就安排各门店开始准备午餐,为让救援队尽快完成任务,他们把可口的饭菜打包成盒饭送去。截至7月24日,杜永闯累计为抗洪救灾人员提供1000余份餐食。

7月25日,得知新密市、新乡市受灾严重,各类物资紧缺,杜永闯自费联系购买了一批矿泉水、方便面、挂面等食材,同时又和其他爱心企业一起筹备了灾区急需的救生衣、皮划艇、帐篷、头灯、雨披等救灾物资。为让灾区尽快用上这些物资,杜永闯决定自己驾车把物资送往灾区。听说杜永闯要去救灾现场,很多群众也纷纷加入,有人捐赠衣物,有人捐赠水果,有人捐赠食物,当天下午,满满5车价值10万余元的救灾物资分别运往新密和新乡。



驰援新密白龙庙村



驰援新乡

疫情再袭,郑州“怪”老板赔钱做外卖

7月30日,新一轮新冠疫情开始在郑州这片还未从暴雨灾害中恢复的土地上蔓延。郑州市立即启动应急机制,迅速开展流调、检测、消杀、隔离等相关工作。杜永闯按照疫情防控的要求,积极组织员工进行核酸检测,坚持每天对经营场所全面消毒。

8月3日,看着街头的全员核酸检测队伍,杜永闯明白这又将是一场与病毒的赛跑,去年武汉抗疫时那些熟悉的画面在他脑海再次浮现。他说,疫情当前,要响应号召,不能为了自己的利益给国家添乱,决定主动停业。两天之后,郑州市新冠肺炎疫情防控领导小组办公室发布通告,为加强疫情防控工作,郑州市餐饮场所停止堂食。

8月8日,当各餐饮企业纷纷转战外卖、多点经营时,杜永闯又做出一个决定——赔钱做外卖,以近五折的店内价格进行外卖,且免配送费。“如果

算上人员工资和房租,这个价格铁定赔钱,但是作为餐饮人应该为打赢疫情防控阻击战做些贡献。”面对员工的质疑,杜永闯这样说。

其实,这已经不是杜永闯第一次这么做了,去年2月下旬,郑州市餐饮与饭店行业协会收武汉相关部门的邀请,在郑州当地寻找美食厨师,为援鄂的河南第五批医疗队制作家乡美食。得知消息后,杜永闯店里3名厨师积极报名。杜永闯考虑到店里厨师日常都是做火锅,没有做中餐团餐的经验,也担心他们出问题无法向其家属交代。做过多年厨师的他决定,与其让公司还有员工家属担心,不如自己去。2月26日,杜永闯瞒着年迈的母亲告别妻子、孩子,和其他5名厨师从郑州出发驰援武汉,他是这支队伍里唯一一名以餐饮行业负责人的身份“出征”。不仅如此,他还为医疗

队带去了100斤鸡腿。

“我好像见过你,你是不是土房子怪味鱼的老板?”杜永闯在为援鄂医疗队服务过程中,虽然戴着口罩,但还是被医疗队队员认了出来。

“你家的鱼火锅做得真好吃,疫情过后回到郑州,我一定再去你们店里好好吃一顿!”杜永闯在武汉工作期间,经常听见队员们提起他在郑州做的鱼火锅。因受条件限制,在当地无法让队员们吃上火锅,但是杜永闯把队员们的话听进耳朵里,记在了心里。

2020年3月3日,杜永闯安排郑州留守的员工通过网络对外宣布面向郑州捐赠10000锅鱼,在疫情结束后,请疫情防控一线的白衣天使们免费吃,一年的时间里,什么时间有空什么时候来。疫情过后,杜永闯主动邀请医护人员到店吃鱼,兑现他的爱心承诺。

土房子怪味鱼,美食和诚信一个都不能少

火锅不仅是一种独具特色、内涵丰富的饮食文化,也成为现代都市人的“慢生活”方式。说到鱼火锅,首先想到的就是央视上榜品牌土房子怪味鱼。

在不少人的印象中,杜老板有点“怪”,也许正是他的“怪”,把“菜品如人品,做菜如做人”的理念演绎得淋漓尽致。

土房子怪味鱼有六大怪:选材怪、养鱼怪、黑鱼怪、厨师怪、服务怪、老板怪。正是这些“怪”,让这家店在消费者心中树起了口碑:这里就是怪好吃。

土房子怪味鱼已经在郑州做了13年,独特的“六大怪”吸引了一拨又一拨的食客。美食达人刘伟说:“土房子怪味鱼所到之处总是大排长龙,许多人为了吃到口味多样的怪味鱼,心甘情愿等一两个小时。”

今年初,土房子怪味鱼被评为“郑

州地标美食”。为何其门店能有这么好的成绩,靠的是什么呢?

“都是靠好品质、好食材、好口碑,一点一滴积累起来的。”杜永闯分析说,“食客的喜好有着灵敏的嗅觉,也同样主导着餐饮的走势,年轻食客不仅对食材品质要求高,更追求大快朵颐的口感。”

“土房子怪味鱼采用活鱼现杀的方式,新鲜看得见,餐桌上呈现的每一锅鱼,都经过师傅们严守把关,精心烹饪做好每一锅鱼。”杜永闯说,为了把怪味鱼做得更好吃,土房子选择刺少肉筋多的黑鱼,每条黑鱼重量不少于3斤且个个都是“游泳健将”,都是从广东佛山捕捞上来“打飞机”到的郑州。

在鱼的养殖、宰杀、烹饪等环节,杜永闯进行了很多创新发明,比如用冰箱保持鱼的鲜活,还原鱼原本的生

活状态;比如鱼肉都是手工片鱼,这样片出来的鱼肉薄而筋道;再比如口味选择的多样性,青椒、番茄、麻辣、酸菜、咖喱等,还可鸳鸯锅两种口味搭配,满足各种口味的人群。

在土房子,就连麻辣锅底所用到的辣椒、花椒、麻椒都非常讲究:贵州的灯笼椒、陕西韩城的花椒、四川的麻椒,全都精选上好的配料。

土房子怪味鱼凭借着“怪”味鱼的核心诉求,把鱼火锅的口味跟顾客体验提到了一个新的高度,在某种程度上改变了人们对传统鱼火锅的看法,获得“食品安全品牌店”荣誉牌匾。逆行郑州用美味奉献爱心,为一线的抗疫人员制作可口佳肴,杜永闯荣获中原餐饮行业“抗疫先锋人物”。

有美食,有情义,有担当!这,或许就是土房子怪味鱼深受消费者喜爱的原因吧!