市井主角

“5号桌再加一份雪花牛肋!”“要得!”11月4日18时许,四川文理学院莲湖校区南侧的Muscle炭烤迎来客流高峰。烤炉前,余清阳戴着手套,专注地翻动烤串,火光把这张年轻的脸庞映得通红。从一名严谨细致的医院放射科技师,到炭烤主理人,28岁的余清阳完成了一场极具反差的人生跨界。


肉串。

余清阳的烤验人生

脱下白大褂　用一把炭火解锁未来


余清阳在烤串。

白大褂换围裙　千里“取烤经”

2021年,余清阳从河北东方学院医学影像技术专业毕业后,在达城一家医院放射技术科任职。日复一日地拍片、检查、诊疗辅助工作,练就了他严谨细致、耐心抗压、精益求精的做事习惯。

医院工作节奏分明,忙时日均拍片百余人,闲时相对轻松、作息规律,余清阳拥有了身边人羡慕的“安稳工作”。但他认为,青春要敢尝试、多历练,日子太安稳反而少了冲劲。一次偶然机会,余清阳在短视频平台了解到新式炭烤,“这颠覆了我对传统烧烤的认知,加之健身需要优质蛋白补充,当时我就有了主打高品质牛肉炭烤的想法。”在健身好友小王的邀约下,2025年7月,他跳出舒适圈,白天上班,下班烧烤,开启了从零开始的创业之路。

决定创业后,余清阳和小王每天奔走在达城各大农贸市场,逐一摸排食材进价、菜品品类、市场行情,对比品质、核算成本,摸清本地餐饮市场规律。为开好炭烤店,余清阳不仅在朋友的介绍下到成都学习食材甄选、处理与制作技巧,还远赴上海知名烧烤店拜师学艺。

“在上海学艺的日子太难忘了。”余清阳告诉记者,那时,每天下午2时全员穿串备菜,下午4时许正式营业,源源不断的订单、堆积如山的菜品,让他从下午5时忙到深夜11时。不同菜品的烤制火候、手法、时长、酱料截然不同,他逐一记下、反复观摩、上手实操。每天收工后,他和伙伴还要连夜复盘总结、交流改良手法,吃透每一项技术细节。

熬夜练手艺　炭火“烤”验人

余清阳和小王一边反复试烤、调整佐料、优化口感,一边邀请朋友免费试吃,最终敲定下适配本地口味的秘制配方。2025年8月14日,Muscle烧烤小摊在人流量集中的梨树坪音乐节正式出摊。

开业首日,忙碌又混乱,十余桌食客,让余清阳和小王夫妻俩从晚8时许一直烤到深夜12时。“我和小王负责烤菜,小王的妻子负责点单、收银、上菜。”余清阳说,因为没有经验,当天忙到时常记错菜品、漏记订单、烤糊食材,但单日营业额竟有2000元。

白天到医院上班,下班直奔摊位,中午休息时间全在切肉、穿串、备调料;收摊后,复盘问题、改良口味、整理物料。余清阳告诉记者,那段连轴转的日子,是他最辛苦,也是他成长最快的时光。

炭火无法调节大小,全凭经验把控节奏,为精准撒料、均匀入味,余清阳的手长期悬空在高温烤架上,营业半个多月后,他的手上起满水泡,并反复破皮结痂,他也因此练出了“稳、快、准”的炭烤手法。

靠着踏实肯干、食材新鲜、口味纯正,小摊积累了第一批忠实食客,不少顾客被他的真诚和食材品质打动,有的成了回头客,有的甚至和他成了朋友。

3个多月后,小摊积累了充足经验、口碑与客源。2025年11月底,余清阳和小王决定升级开店。为节约成本,从店内装修、布置到开荒保洁,他们几乎全程亲力亲为。

今年1月,余清阳从医院辞职,全身心投入炭烤店,2月店铺正式开业。店名“Muscle炭烤”,取自余清阳热爱健身、自律坚韧的生活态度,寓意脚踏实地、硬核坚守、精益求精,这既是他个人热爱的延续,也是他创业初心的写照。

□文/图　记者　田乙斯


Muscle炭烤店内布置。