



# 我的职场第一师

□赵瑜

那还是20世纪90年代初期,大学毕业前的暑期实习,财会专业的我到一家市内大型宾馆餐饮部当收银员。由于是实习,没啥报酬,我也不太上心,每天开票、收钱,在收银台心不在焉地坐几个小时,闲时嗑瓜子,约同学逛街,过得十分悠闲。

然而没过几天,我就发现这儿的主办会计老邹特别难相处。她架一个老花镜,穿得特别板正,我收钱时,她挺爱在一边“监视”;每天轧账的时候,她也老爱问我一些不属于我分内的事,例如“会编资产负债表吗”“会用财务软件吗”“这笔账你记哪个科目”等等,很啰嗦麻烦。偏偏我又常常张口结舌,她呢,见我一问三不知,脸就一沉,眼光从老花镜边斜睨过来,那种蔑视的眼神,真比骂我几句还难受。

开始我还觉得羞愧,暗自责备自己学知识不扎实,但后来我注意到她只对我这么挑剔,对其他部的收银员很少问东问西。为什么呢?我认定她是存心找碴,更年期综合征,原因很简单:我是义工,无价劳动力,好欺负。

于是我很憎恶老邹:我不归你管,也不在你这里拿工资,你无非就是一点给我写实习鉴定的权利,凭什么为难

我?我又凭什么怕你?

此后老邹一提问,我就摆出一副很骄傲的模样,且哼歌不理。多几次,老邹不说话了,我们便沉默地打交道。

日子也就这么过了。谁知在我的实习日程就快结束的前几天,我出了大错。那天生意特好,我忙得晕头转向,竟把一叠十元票当作百元票收了,一粗算,竟少收客人800多元。那个年代,普通工作人员的工资一月才两百,八百多元哪!我当场就急哭了。

幸好经理不在,几个服务生或同情或幸灾乐祸地盯着我。我六神无主,不知道怎样才赔得起这笔钱。老邹走了过来,我以为她要责骂我,她却只是问清细节,末了,淡淡地说:“那桌客人我认识订桌的,这样吧,我找找他,看追不追得回来。”

我说了“谢谢”,其实没抱希望。谁知第二天老邹就找到我,仍是淡淡的语气:“钱追回来了。”

我拎了盒礼品去她家,她不收,说:“你是学生,自己都要父母供,操什么大方?”

我不知说什么才好,感激而尴尬地呆立着。她看看我,又说:“看看宾馆里有些年轻人,



工作靠混,玩得稀里糊涂,说也没用。你聪明,又有文化,现在不多学点东西,以后有后悔的时候。”

我愣愣地听着,感激和感悟交织着。

后来我找到了正式工作,成为单位一名真资格的会计,也许这辈子都不可能再做收银员了。遇到单位新进的玩闹的年轻人,我也时不时扮演一下当年黑脸老邹的角色,希望他们能明白我的苦心。老邹,不,应该叫她邹阿姨,就是我的职场第一师,让我受益无尽。

(作者系中国散文学会会员)

## 酸辣粉

□陈小林

酸辣粉吃起来爽滑利口,麻辣酸香,可解馋也可充饥,可做主食也可当菜,角色转换自如。酸辣粉是重庆市民最喜爱的休闲小吃之一,街头巷尾酸辣粉店、食摊随处可见,其中不乏制粉高手。

不知你是否注意到这样一个有趣现象:重庆小吃中的“粉”还真不少,除麦面粉制品不叫粉外,以大米、豆类、薯类为原料的成丝状的都称为“粉”。以豌豆(绿豆)为主要原料制成粉,叫粉条、粉丝;用大米为原料制成粉,叫米粉;用红苕制成粉,叫苕粉;用红苕与大米或红苕与豌豆(黄豆)为原料制成粉,叫和杂粉。

不同的“粉”有不同的经典名吃:粉条——蚂蚁上树、酸菜粉丝汤;米粉——羊肉米粉、炒河粉;红苕粉——酸辣粉、鳝段粉丝。

酸辣粉在八一路出尽了风头,食摊前人头攒动,大家手里端着酸辣粉,嘴里嚼着酸辣粉;坐在街沿吃,站的路边吃,走在道上吃,半条街弥漫着辣乎乎、麻酥酥、酸叽叽的味道。

我喜欢酸辣粉,但从没有去吃八一路好吃街的酸辣粉。每次想“下叉”,看见摊前那长长的队伍,只好望而却步,望“粉”兴叹,我觉得去这里吃酸辣粉是件辛苦的事——要吃,得做好排队的准备,站在别人身后看着人家吃,实在是件痛苦的事,可等你好不容易买了粉,又没座位,站道上吃,坐街沿吃,走路上吃又被别人盯着,再好兴味也会丧失殆尽。

一天,陪外地朋友逛八一路,发现这里又新开了一间小吃城,这里近千平方米的店堂,经营着上百种小吃,有本土的,也有外地的,人流如潮,座无虚席。好不容易找座位坐下,面对琳琅满目的小吃,吃什么?什么都好吃,什么都想吃。客人见菜单上杂酱酸辣粉赫然在目,好一阵欣喜,于是我们作了分工,客人占位我去买粉。

酸辣粉终于端上桌来,浅灰色晶莹的苕粉浸在红艳艳的汤汁中,酱褐色的肉末,夹杂着三五颗花生米,些许葱花、香菜,有绿有白,起到很好的点缀。看上去就能引起食欲。用筷拌和,一股浓浓的酸辣香味扑面,非常吸引人。我尝了一口,口感非常好,在浓浓汤汁的浸泡下,苕粉柔软滑爽而富有弹性,这里面有辣椒、花椒与香醋的混合香,葱花、香菜的清香,肉末的酱香和花生米的酥香,这些香又复合成让人欲罢不能的诱惑力香。酸辣粉开始入口非常惬意,其中隐伏火灼般辣的感觉。客人一

碗粉下肚,那个辣呀、酸呀,让他吐舌嘘气,汗流浹背,泪涕齐飞,称在重庆吃酸辣粉要有一个挑战性的勇气才行。

制作酸辣粉虽不需要太高的技术,但10个人做出的酸辣粉可能就是十种味道,苕粉就像一个无邪的小姑娘,甚至有点笨,你怎么打扮她,她就变成什么样。因为苕粉自身无味,要想味好关键在于作料。用最好的苕粉、最好的调料,最好的技术,才会让食客辣出一身汗,酸得周身舒展,香得荡气回肠。

在中心城区,很多大商场都有卖酸辣粉的店中店,柜台上重重叠叠排着的酸辣粉快餐盒,就餐间里低着头伸长脖子吸食酸辣粉的食客,不仅有妙龄少女、摩登女郎,也有年轻小伙、老头老太,这里的酸辣粉非常入味,粉丝晶莹剔透,色泽灰红白绿,口感柔润滑韧。麻辣酸鲜诸味协调温柔,不像八一路酸辣粉那么大辣大酸,因此能适应更多食客的口味。经常可见一些美眉吃完粉,一边张大嘴哈气,一边把剩下的红亮汤汁全部倒进嘴里才善罢甘休。

磁器口古镇有些酸辣粉店,为了让食客看着热闹,他家的酸辣粉是现制粉现煮粉现打作料。门前摆上一口大锅,锅里熬着鸡杂骨、猪筒骨,汤汁翻滚香雾氤氲。有人要吃,老板把粉坨放进筒状漏粉瓢,用手拍打,啪啪啪一串响亮的拍打声传得很远很远,随着拍打,细长的苕粉丝源源不断地“流”入汤锅,仅几分钟灰白色的粉丝就变得晶莹剔透,老板捞粉入碗,依次把红油辣椒、酱油、香醋、姜汁、蒜泥、碎颗花生、榨菜颗、花椒面、味精放入。这种现制手工酸辣粉浑圆柔润又极富弹性,除具备麻辣酸爽的特色外,细细咀嚼,粉还有一种说不出的鲜香,这大概是制粉时生粉直接进入汤锅,在熟化过程中饱吸骨汤中的鲜味物质,使粉回味无穷。

有朋友问我,究竟哪里的酸辣粉最正宗、最好吃?我想,这个问题又有谁说得清,“萝卜青菜,各有所爱”,酸辣粉并无定味,对自己口味的,自己喜欢的,就是最正宗、最好吃的,你说不是吗?

(作者系重庆市烹饪协会顾问)



## 在山城巷

□梅依然

光与影昼夜交织  
喧闹和寂静像两个恋人的呼吸亲密纠缠  
山城巷仿佛是一切梦的源头  
触手可及

柠檬黄的银杏树叶  
穿过风、空气和春笋般的建筑  
然后轻轻坠落到那些  
不知是快乐多于忧伤还是忧伤多于快乐的头顶

挤满了人的街道上  
每个人都在朝着各自选择的方向而行

高大的黄葛树和低矮的巴茅  
搭设了一个荒野的舞台  
我们是“今天”的主角

所有的悲欢离合、艰辛安逸  
似乎都想占据一条充满“意义”的道路

徘徊在一座闪耀旧日时光的图书馆门外  
我们突然醒悟——那青春  
就像过山车  
瞬间就到这终点站

失去的已经失去  
应得到的并未得到  
而我们的尖叫和双手还在中途回荡挥舞  
需要放弃或者努力什么  
我们才能够被我们的时代完全接纳

(作者系中国作家协会会员)

## 半个朋友

□马卫

人生有几位朋友,那是幸运。

一生有一位知己,那是大幸,不管是红颜还是蓝颜。

在商品经济社会,知音难觅,高山流水已成绝唱。能称为朋友的,或许不多。酒肉相邀,点头之交,已是常态。对门相住不认识,笑问客从何处来,绝非笑谈。

能成为半个朋友,已不容易。

半个朋友,是因为还算不上完整意义上的朋友。朋友能交心,半个朋友不能交心,但是可以听你倾诉,可以一起喝茶爬山打牌。

朋友彼此忠诚,半个朋友没有这项义务。在不危及他利益时,半个朋友也不会坏菜。你打架时他不会赤膊上阵,但可以在外围吆喝;你受伤时他不会陪你到医院,给你垫上医药费,但不会在伤口上撒盐,可以把你拉起来拦辆出租车,或是帮忙打个120。

朋友往往先替对方着想,半个朋友做不到这点,但能

不伤及你的利益。

朋友可以相济相助,半个朋友没有这项义务,在他宽裕时,能够周转。但绝不会为了你的事,去转借或抵押。

半个朋友,友谊还不够浓厚,凝固成铁。

半个朋友没一起扛过枪,一起受过伤,当然也不是睡在你上铺的兄弟。

现实生活中,不是朋友最多,也不是对手最多,而是路人最多。路人没有任何关联,而半个朋友,或多或少,都会与自己的生活相关。他们的数量,比路人少,但绝对比朋友和对手多。

半个朋友也是朋友,得好好相处,因为他们可能转化为朋友,也可能转化为对手。相处不当,就会将半个朋友推向路人或对手,结果四面楚歌。比如,你要买房。朋友可能借钱给你,而且倾其所有。但是,这样的朋友太少。对手和路人,不可能借钱给你,你也不会去找他们借钱。但是,半个

朋友,如果宽裕,能借钱给你。虽然,可能要付利息。如果你心中不爽,或是口出怨言,那么你就会失去这半个朋友。以后他不会给你周转了,甚至转化为你的仇家,关键时刻倒戈相击,置你于死地。毕竟他没有错,借钱给你已很好了,付利息是应该的,他的资本应当得到回报。如果硬要以朋友的高度要求半个朋友,那会得不偿失。

半个朋友不会雪中送炭,但也不会落井下石。

半个朋友不会挺身而出,但也不会助纣为虐。

半个朋友不会举荐推崇,但也不会反对阻拦。

半个朋友不会替你出头,但也可能为你加油呐喊。

所以,在不能成为朋友的情况,多些半个朋友,也是大好事,让生活中,少些阻碍,少些反对,少些牵扯。用世俗的话说,这是“争取大多数”。

多些半个朋友,让生活的路更畅、更广。

(作者系重庆市作协会员)

