



米粒的串串“生意经”

□胡雁冰

米粒是一个人，但不姓米，米粒只是其微信名。在轨道交通上新街站二号出口旁，有一书店“途山悦书房”。主人微信名“妙青”，通过她我认识了她好友“米粒”，一个80后女老板。她俩是疫情期间当志愿者时认识的。这是我与她们交流的基础：好感、敬佩。

吃“串串”席，我开了荤

当我们三人在书房喝茶聊天的时候，妙青无意中说到米粒家“串串香”好吃，因为经济实惠，性价比高。

我却不以为然。因为我的胃，服清淡不服麻辣，有点服软不服硬，亦如我的个性。除米饭外，我喜欢甜软糯食物，如汤圆、红苕、面条、糯苞谷等。平时很少吃火锅，偶尔吃也选微辣。也因为没有真正意义上吃过串串，所以没多少兴趣。

米粒回应妙青的话引起了我的注意，她说店已开了7年，来吃的主要是回头客。

我知道，现在生活越来越好的时候，人们的口味也越来越刁。而今电商发达，外卖盛行。大街小巷的餐饮实体店，经常改头换面，能做得比较长久的越来越少！而且听起来米粒的店并没有特别去招揽客人，却吃货不断。

于是我心动了，后来便邀约了几个朋友一起去品尝，包括妙青。

米粒的店面是临街门面的两间屋子，共有七张小方桌。这是一栋四五层楼高的老房子，楼上居家楼下门面。这栋楼及附近的街坊邻居便是她的常客。

进门那间屋子靠墙，立了两个高大的冰柜。里面分盘、分类一排排整齐地码放着许多荤素串串，新鲜干净，任客人一手握餐盘一手自选。

我们去得有些早，其他客人还没到。米粒亲自给我们倒茶，安排唯一的帮手立即准备。然后坐下来陪我们说话。

我请教了两个现在看来是“小白”的问题。

首先指着底料锅问，不放格子吗？“不。因为有竹签子，不方便。”

看到帮手在每人面前放一个塑料小桶，我不知其意，说“收垃圾还早嘛”。妙青笑我：“作家，看来你确实是需要好好体验生活！这是给客人装吃过的竹签用的，吃了多少，一数了然。”我说：“那样的话，也看得出来谁多吃谁少吃了哟。但是按道理荤素菜的价格肯定不同，混在一起，怎么算钱呢？”米粒一句话回答了我：“价格贵的菜多穿一根或几根竹签就搞掂了呀。”

唉，其实也不怨我这么“无知”。在此之前，我请客或被请客，真还没吃过“串串”席！

三个故事折射不同生活道理

她接着给我们讲的故事，让我听出了一些道理。

3月8日这天，一位叔叔带着阿姨，带着珍藏了26年的酒来到店里。叔叔说：“今天过节，要让老伴喝高兴！”叔叔一边滔滔不绝地说，一边用宠溺的眼神看向已经喝得红光满面的阿姨。米粒说：“我当时想，他们这一代人，也许一辈子都没有说过一句‘我爱你’，却用心做着每一件不起眼的小事。他们用一生在告诉我们，爱情最纯朴的样子……”

“老年人都来吃，说明你真的做得不错嘛。”我问，“怎么做到的呢？”

“我用的所有食材都对得起自己的良心。就说熬底料吧，青花椒比较便宜，这几年哪怕疫情这么难，我从未想过要掺和一些青花椒进红花椒里。而且这些年我用的红花椒，虽不是最好，但起码也是中等以上。味道纯正，对于串串店来说，非常重要。”

“诚实经营，童叟无欺。不错！”妙青点赞。

有客人进门，米粒立即站起来，热情招呼，安排好，来给我们讲了第二个故事。

有次大冬天快过年的时候，一位老顾客来店里吃饭，带了两个人。不知道是喝太多了还是状态不好，没多久他就摇摇欲坠东倒西歪了，还吐得到处都是。那俩人既没结账也没管他，径直走了。当家人来接他时，老母亲的唠叨，孩子的无助，这情景比寒冷的夜更让人寒心。

米粒说她当时一边打扫残局，一边无奈的看着这个顾客。心想，这个儿子、这位父亲是失败的。并不是说醉酒失败，而是人到中年，交的啥玩意儿朋友！她由此感叹，“喝酒，微醺就好；朋友，知心才行。没必要喝的酒，能不喝别喝；没必要交的友，该断就断。人到中年无效社交真的没必要！”

这时有顾客来结账。“156，给150吧。”“不，给158，大家都要发！”客人笑嘻嘻地刷了微信，然后离开。

朋友说：“有意思哈，一般都是少付，你这里别人还要多给。”

“其实大家都不差那几块钱，我想的是少几块钱凑个整数，他们想的是多几块钱表个心意。他们理解我的艰辛和不易，我谢谢他们的慷慨和耿直。人与人相处，真诚是必杀技。爱出者爱返，福往者福来。”米粒的话，让我心里一动。

“我的故事有意思吗？”米粒问。“很好呀，再来再来。”我说。

“一次一个老大哥来我店里吃饭，我想人家是餐饮前辈，也是照顾我的生意。于是热情招呼，递茶上菜。我一边忙自己的事，还一边与之搭话闲聊。酒过三巡，老大哥醉意中带着让我有点恶心的眼神和语气说：‘妹子，把酒拿来，坐下来喝点，哥告诉你做生意的经验。’我当时对他的尊重一扫而光，好感瞬间降到了最低点，勉强挤出笑容但语气肯定地回答：‘哥，不好意思，我不喝酒，你们慢慢喝。’对于这样的顾客，我总结的经验就是，直视他的眼睛，坚定地告诉他，我可以为生活折腰，但绝不会下跪。我有自己做人的底线和标准！”

“好！”我们几个朋友一起伸出大拇指，为她点赞。

朋友来了有好酒，豺狼来了有猎枪！虽然喝了两瓶啤酒，我稳稳地站了起来：结账。

“冰哥，256，给255。给250呢，不好听。”米粒笑。

“不行！加2块，258，祝愿老板再要发……”

（作者单位：重庆市南岸区政协）

阳台上的麻雀

□马卫



我的书房有个小小的阳台，不大，半平方米左右。

我每天五六点钟起床写作，当晨曦微露，迎接我的，除了太阳的光辉，还有两只小麻雀，显然是未成年的。它们的胆子特大，一点也不怕我，我甚至可以用手去抚摸它们的羽毛。

它们的羽毛是灰褐色的，眼睛很小，溜溜地乱转，有点贼头贼脑，却可爱。我的阳台上没有什么可吃的，我想起了家里的小米，用来和大米一起煮稀饭的，于是捧出半把来，撒在一张报纸上。

这对小麻雀，观察一阵后，开始了啄食。显然，它们没有吃过小米。我又用一只小碟子盛了点水放在阳台上，小米干燥，小麻雀吃后是要饮水的。

最搞笑的是，它们吃饱了，喝足了，并没有飞去，而是在阳台上，用嘴打起架来，很有我们童年玩耍的味道。顽皮的色彩重于打架，难道它们是为了表达感谢，给我表演？

再后来，它们飞走了，我也开始了写作。

有一天下午，暴雨突至，铺天盖地，我本来在客厅看电视，一场中国男足的比赛，不看可惜，看了堵心。当我想到书房的窗子没关，走进书房时发现两只小麻雀，淋得周身透湿，畏缩在阳台，一副楚楚可怜的样子。时令才是初秋，但暴雨让气温降到只有10多摄氏度。可怜的麻雀！我把它们捧进屋，用干帕子揩去身上的雨水，不一会儿，它们的精神就来了。开始给对方翻白眼，踹脚，后来啄嘴。太好笑了，不过它们仍像表演一样，点到为止。

我喜欢上了它们，孩子到远方读书，妻子在乡下教书，一个人在城里，孤独地写作。我没有养过宠物，因为自小生活在农村，猪狗猫的，见得太多了。

我也没有养过观赏鱼，因为我这人，写起稿子来，常忘了换水，有时还要出门采风，或是参加笔会，一走很多天，也无人来照管。

这两只小麻雀，刚好填补上了空白，慰藉我寂寞的心灵。

我拿出面包，揉成碎屑，让它们饱食。雨后彩虹，空气清新，两只小麻雀，又飞向了天空。

后来，隔三岔五的，小麻雀都会光临寒舍，成了我的朋友，伴着我度过多少寂寞的时光。

可是，有一天，当它们再来时，一下奔起了脑袋。

我以为它们疲倦了，没有多注意，当我再次去注意时，它们的心脏已停止了跳动。我悲悯之心顿发，我恨自己为什么没有早点发现去抢救它们？

找在化验室工作的朋友帮忙，解剖它们的尸体，原来它们误食了一种农药。这是从它们肠胃里未完全消化的稻谷中发现的。

我悄悄地哭泣，为它们举行了一场没有花环、没有锣鼓、没有鞭炮的葬礼。

（作者系重庆市作协会员）



望天门山(外一首)

□杨不寒

说起来真是奇怪，抬头仰望的姿态并不总是让我们变得卑微

有时，也会变得更高大一些
整座天门山，会在我们的仰望中被我们接纳。松树枝头，浮云成堆映进眼睛，成为我们的一部分如同那些值得敬重的人，用刻苦的影子，轻轻悄悄地雕饰我们

但或许有另一种情况，更接近真实或许在我们性灵里，本就有一群高尚的人，住在野花烂漫的山脚日日仰望着我们身体里的崇山峻岭

过大溪乡白鹤林

白鹤的姿态，教泛舟而过的我们也伸长了脖子，却不能飞上那些的柯枝

世间滋味使人略有白发，更多的白发雪一样覆盖着这些鸟类的躯体

是什么让它们成了衣袂飘飘的隐士是什么让我们在水上赶路，凭空搅动着水波

无法避免的，我们在人生中返棹归来但那群白鹤无动于衷，就像是已经忘记了我们

更像是不可言的滋味，早已让它们决心忘记整个匆匆过眼的人间

（作者系重庆市作协会员）

蛋皮子

□谢子清

小时候住在乡村，对日子的期待和渴念，常常都是由母亲的美食催生的。

母亲厨艺可嘉，许多看似寻常的农家东西，经她的巧手一摆弄，就成了难得的美味佳肴。蛋皮子，算是她最拿手、我最钟情的美味之一了。

蛋皮子是什么？或许有人会忍不住好奇地发问。在有的地方，人们也叫它“烫锅皮”。当然，它应该还有其他形形色色的名称。

通常是农闲的时候，心情大好的母亲，找来晒干存好的土豆淀粉，根据人数取量，盛在一个敞口的瓷碗里，用手轻轻将淀粉捏碎揉匀，然后加水，精心调成稀糊状。

蛋皮子自然不能少了鸡蛋。土豆淀粉调好后，母亲会将三两个鸡蛋放进去，然后用力搅拌，直到鸡蛋和淀粉完全融合。这样，制作蛋皮子的原料就完全准备妥当了。

接下来，她将平素炒菜用的铁锅洗刷、揩拭干净，架到火上烧热后放入菜籽油，待油开始冒烟，倒进调好的淀粉糊。此时需要眼疾手快地转动铁锅，使其四周均匀受热，一两分钟后，将已在锅中煎成圆饼状的蛋皮子翻面。反复

几次，直到蛋饼的两面都熟透成为惹人垂涎的金黄色，一张蛋皮子就算煎好了。

因为锅的容量有限，加之家里人多，母亲常常需要煎五六张这样的圆饼，才够我们吃一顿。

母亲把煎好的圆饼摊在菜板上，用刀对开划成四份，再切成几厘米长的条状。同时在那还滚烫着的铁锅里蓄好水，撒进盐巴、味精、花椒、蒜末等，一阵猛火烧开。之后把切好的蛋皮子倒进锅里，加入洗净的菜叶，煮沸几分钟即可起锅。

如果再有一些葱花，一碗青黄相间、色香味俱全的蛋皮子就呈现出来了。端上餐桌后，引得一家人胃口大开。尤其是贪吃的我，总要狠狠地吃上两大碗，直到肚皮鼓胀，再也吞不下为止。

参加工作后，远离故乡、远离母亲，常常不自觉地怀念蛋皮子。实在是馋得慌，便打电话去跟母亲讨教，现学现做自己动手，虽然严格依着原料和程序去做，却怎么也做不出母亲的味道来。

于是，倍加想念母亲的蛋皮子。

（作者单位：重庆市潼南区政府办公室）

