



我支招卖酸辣粉的卖炒菜 食客排长队 进账涨十倍

□卢郎

那年，给一个卖酸辣粉的小伙子出了个主意，没想到生意竟然意外地火爆！现回想起来，仍如同做梦。



1 老师，你看我做啥子好呢

“老师，来一碗酸辣粉嘛？”一个圆脸微胖的小伙子，推着一辆卖酸辣粉的车，站在我面前，目光里露出期待，或许是热情。

我说我不吃酸辣粉，从来不吃。

“昨天你买了一碗的，还说少放辣椒。”他固执地说。

“昨天我出来吃午饭，办公室的人托我带一碗。”我说完，就不再搭理他，专注地望着地上的一盘残棋，那里有三个小伙子，正在与一个老者对弈，而且有赌注，一局二十元。

“我晓得你是电视台《食在中国》节目的人，懂吃。”

这下我有些兴趣了，问：“你哪个晓得我是《食在中国》节目的人？”

“这个节目的摄像人员及制作人员，男男女女我都认熟了，特别是主持人，有天我看见你同他们一起去吃饭，就晓得了。”

这段对话发生在2008年，夏天。

我从川维厂内退回重庆，电视台《食在中国》制片人唐沙波老师得知后，邀请我到他那儿工作。那儿其它都好，就是中午吃饭有些老火。我没想到电视台周围一到中午会冒出这么多人吃饭，各个餐馆人满为患，卖盒饭处也是挤很多人。要么晚点，等人少了再去吃，但菜饭都凉了，要么就在门口买两个煮的嫩包谷，边啃着包谷，边饶有兴趣地观看残棋。

卖酸辣粉的小伙子因没有人来吃，也把车摆在一旁，边看着边招呼生意，算碰面熟，就有了交谈。

“老师，你尝尝我的酸辣粉嘛，很好吃的。”小伙子殷勤地对我说。

见我无理他，又说：“我的很正宗，老师尝一尝吧，我不收你钱，尝一尝，味道怎样？”

看他态度诚恳，啃包谷也有些渴了，就对他说：“你帮我兑半碗汤，粉就不要了，尝尝你的作料如何？放淡些。”

小伙子麻利地兑好半碗汤汁，递到我手上，一股葱香和酸辣香味直扑鼻息。轻轻地啜一口，鲜香盈舌，鲜香中酸、辣、麻交替涌现，让人瞬间有一种神清气爽的感觉。

说实话，味道真不错，但这酸辣粉，在我眼里，不过是休闲小吃。早上我一般是坐车到石桥铺，步行至电视台。沿途看见不少人也是这样，步行中就在沿途买包子、油条佐豆浆或牛奶吃了，再不就是吃烧饼、吃肉饼小面等，一路上吃的东西多了，都比酸辣粉香。而到了中午，大多数人是吃米饭，所以酸辣粉生意不好。

我把这些对小伙子说了。

他听了沉默一阵，自言自语道：“我只会做酸辣粉，换个啥子生意好呢？”说完对我说：“老师，你看我做啥子好呢？你是内行，帮我想想嘛？”

2 我还真的帮他想了个办法

我还真的动起了脑筋，如果能找到一种方式，帮了他，也解决了我中午吃饭的问题。他见我在沉思，连忙说：“老师，我一会就来。”说完就一溜儿跑了。待回来时，手里拿

着一包玉溪烟：“老师，我不抽烟，才去买的，你抽吧。”

我也没客气，接过，就按自己的饮食习惯，对他说了我的想法：

“我吃菜，喜欢多种菜一起炒，菜的种类多，对身体有好处。卖盒饭生意好，就是因为菜的种类多，而且不贵。但都是大锅菜，少鲜香，而且吃时都冷了。菜肴吃着最鲜美，是七八十摄氏度的温度，锅里炒好就吃，九十摄氏度都有了，肯定鲜香吸引人。你可以将你这车改成炒菜的车，荤菜不要多，暂时只要两种，瘦肉丝、小片腊肉，但素菜种类一定要多，由吃的人自己选菜，单份快炒……”

我说，他听，他也提出问题，我就按自己的思路给他解释。并进一步分析道：“刚开始，你不熟练，可能要三分钟出一锅，一小时就是二十份，素菜五元，加一道荤菜，增加一元。熟练了，力争达到一分半至两分钟出一锅，到时荤菜也可增加些猪肝、腰花、鳝鱼片等，一定不要有煮的菜！”

我们两人就这样边讨论，边完善着，竟然用了半个晌午。第二天，酸辣粉小车没摆出来，我也没在意。第三天，仍没有摆出来，我不禁在心里嘀咕：这小子莫非真的想做快炒生意？

接连几天，酸辣粉小车都没出现在电视台外。我断定：小伙子肯定在改进小车，准备做快炒生意。心里也不禁有些打鼓：我帮他出的主意，要是生意不好，岂不是害他费钱空忙一通？

3 快炒方式一推出，就火了

第五天，中午饭点时分，我下楼出来，突然发现一旁的空地上，排起了十来人的长队，走近一看，小伙子正在炒菜，炒得有些滞笨，显然是才学会的，额上已有汗珠溢出，但掩饰不住满脸的喜悦。小车上炒菜的炉子，盖板翻开，上面摆满了各式菜肴，有黄豆芽、绿豆芽、平菇、白菜、韭菜、豆腐干、芹菜、黑木耳、西红柿片、西兰花、南瓜丝、黄瓜片等十来种，荤菜只有两种：腊肉片、瘦肉丝。来的客人自己拿一个纸碗，自己挑选素菜，没有限量也没限制种类，能装多少装多少。然后排队，轮到了递上自己的菜肴，由小伙子炒。他老婆也来了，负责收款，也为客人舀饭，口里还说着：饭不限量，吃完可再添。价格全素菜5元，加一种荤菜6元，加两种荤菜7元。

我走近，小伙子看见了，兴奋地说：“老师，你也来吃饭！”

我说：“开起来了，不错，你很

能干！”

小伙子咧开嘴只顾笑。

我拿起饭碗选菜，想每样菜都选点，不行，太多了，饭碗盛不下，只选了韭菜、豆腐干、木耳、平菇、白菜，已是冒冒的一碗了。轮到我炒时，加了瘦肉丝。小伙子锅里倒油，放点郫县豆瓣，炒几下下肉丝，料酒，稍变色即将我选的各种蔬菜倒进锅，翻炒几下撒点盐、淋点生抽、撒点鸡精就好了。看看时间，不到三分钟。

舀饭时，他老婆坚决不收我的钱，还说以后我天天来吃，都不收钱。我只好作罢，说：“今天算你们请客，以后我要付钱，不然我不来吃了。”

走到一旁一尝，热腾腾的鲜香脆嫩烫嘴，佐以甑子饭，过瘾！吃第一口，我就决定吃完必须再去添一碗饭！

走时，仍然不断有人来排队，这也引起我的好奇：到底生意如何？

下午两点多，我特地出来，居然还有几个人在排队等候。我见人不多，就在一旁候着，等客人走完了，上前问道：“如何？”

小伙子乐呵呵回答：“老师谢谢你，生意好得很！”

我问他今天一天收入如何？他老婆在一旁乐滋滋地回答：收入有三百多元。我也不知道三百多元算不算多，就问：卖酸辣粉一天收入多少？小伙子回答：一天才几十元。

这样一比较，收入算突飞猛进了。小伙子也乐呵呵地说：过些天我炒菜快了，收入还会增加！现在主要是我技术差，炒得慢。闲聊一阵，他说想再增加些荤菜。我连忙说：最多再增加易熟的肝腰，不要多了，你也看见，人们喜欢的是素菜的种类多，荤菜只是点缀。

4 老师，有人来抢生意了

过了半个月左右，突然在小伙子车旁边，新冒出一家，同他一样的经营方法。我一去，小伙忙叫他父亲来替换他，因为忙，他将父亲也叫来，两人轮换着炒。小伙子将我拉到一边，紧张地说：“老师，有人来抢生意了，完全照着我的做。”说完，指着一旁的另一个经营人，满脸焦虑。

我笑着对他说：“不用担心，你这生意简单，好学，肯定以后还会有人加入，大家都知道在这儿能吃到热气腾腾的快炒菜肴，更多的人都会来，抢不了你生意。”

小伙子心这才定了，又乐呵呵地去炒菜了。

但他仍然有些担心，怕生意被别人抢走，几天后，又带来一辆车，由他父母经营，这样他家就有两辆车了。我也曾专门到下午去问了一下，两辆车一天收入多少？他告诉我：最少八百，多的过千！

后来这成为电视台外面一道风景，每天选了菜，等着炒菜吃饭排队的人络绎不绝，果真成了规模效应。到后来，发展到五六家经营，生意都很红火。

这么多年过去了，不知小两口现在以何种方式谋生。不知他们可还记得，我这个当年没有告诉他姓名的“老师”，在默默地祝福他们：愿生活安好。

（作者系重庆市作协会员）

■四尺立幅界画

云海仙源

胜似凌霄金碧煌，
亭台楼阁瑞云翔。
高瀑万丈自天池，
霞铺仙源曲悠扬。
癸卯清秋禅龛汉杰于京华

刘汉杰，生于1970年8月9日，重庆市永川区人，因从小耳聋，故号禅龛，斋号清风堂。清风堂中国传统山水界画工作室创始人，系中国界画传承人，非物质文化遗产传承人，系中华国学院界画艺委会主任，重庆市美术家协会会员，民革党员，重庆市诗词学会会员，重庆新诗学会会员，永川区诗词学会副秘书长，永川区民协会员。现北漂职业画家。

