宁波晚报
责编/李青 审读/胡红亚 美编/雷林燕 照排/陈鸿雁

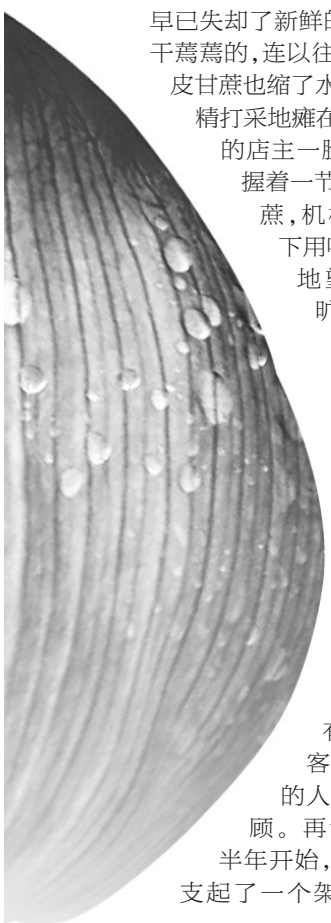
小店变身记

□王梁

个把月工夫，小区门口那家小水果店重新装修后变身为一爿早点铺，还算响亮的白字招牌已在墨绿色底板上夺目地打出，估摸着明后天就要正式开业了。

胖胖的老板娘和瘦瘦的老板正在忙活，清扫、摆放，两人脸色红润，欣欣然。两个读小学的女儿也在一旁欢喜雀跃着，笑盈盈美滋滋的。开心迎开业，是种好架势，是个好兆头。

记得2月中旬我从老家回城，路上冷冷清清，沿街店铺大多关停，这家水果店倒是开着，但是门可罗雀，各式水果早已失却了新鲜的水灵劲儿，干蔫蔫的，连以往最畅销的青皮甘蔗也缩了水、皱了皮，无精打采地瘫在墙上。瘦小的店主一脸愁容，手上握着一节削了皮的甘蔗，机械地一下一下用嘴咀嚼，木然地望着门外空旷的马路。



突如其来的疫情打乱了很多人的生活，譬如这家水果店，虽然以往生意也很清淡，但多少总有几个熟客，来往路过的人也会偶尔光顾。再说从去年下半年开始，他们在门口支起了一个架子，早餐时间卖上了杂粮卷饼，也能多些进账，一家四口的小日子稳稳地维持着。然而疫情之下，居民多宅家网购，人流也骤降，生生地断了他们本就脆弱的生意链。

几天后，下楼外出再次路过店铺，那些不再新鲜的水果已经不见了踪影，一些货架也移到了门外。店里正在敲敲打打，挖地埋管子。店主和一装修工人埋头干活，有时蹲坐下来歇息，抽着烟，默然无语，脸色憔悴黝黑。我心里想着他们会作何安排呢，是翻新装修继续开水果店？或是干别的营生？

那几天只见到男主人，老板娘和一对女儿没有现身，她们也许回老家了吧？以前听老板娘讲起他们来自安徽农村，女儿都在这边就读外来务工人员子弟学校，这些天应该在上网课。她家大女儿跟我儿子同岁，上同一年级，勤快懂事，成绩很好，不像我孩子，天天在家吵翻天。

他们的新店雏形终于出来了，跟水果毫无关联，保留了原先已经在卖的早餐卷饼，还增加了粥、面条、年糕之类便捷小吃。店铺里侧设成厨房，中央隔了个吧台，前端还能放两张小餐桌可供顾客堂食，吧台和墙上作了些色彩和图案处理，看上去明快活泼，挺像模像样的一家早点摊、小吃店。

我们小区门口最缺饮食店，仅有的那两三家每天早上人满为患，他们改行做饮食生意算是明智之举。早餐是刚需，而且大部分人赶着去上班，路口买一份打包走，在路上吃或到了单位再吃是很多人的模式。再说他们还会做中晚餐的简易小吃，应该也有一定的客流，赚钱自是要比水果店来得多和稳一些。

伴随新店的改装落成，老板娘和一对女儿也突然回归了，欢喜乐笑着，胖妈还和女儿们在店外空地上打起了羽毛球。几个月不见，两女孩都长高了不少，大女儿更是明显进入了发育期，多了份腼腆和羞涩。

我高兴着他们一家的高兴，感受着这份平凡的幸福和简单的快乐。面对疫情的打击，他们在很短时间内完成了自我救赎，让生活稳定下来并且持续下去。

想起前几天回老家的时候，三姐夫赋闲在家与好友整天上竹山挖笋，三姐正在为姐夫的工作犯愁。他上班的工厂2月底才复工，因为受到国外疫情影响，外贸订单取消，厂里又开始了半停工的状态，他的工资是做一天算一天，这样耗下去肯定不是回事。三姐说，他们打算过些日子先去别的厂里找找活干，或者先跟着别人去做水电工，现在人工费高，即便做小工，也能挣到将近两百元一天，反正只要踏实肯干，不愁找不到事做。

此刻，我坐在复学后的校园办公室，对面的教学楼响起了久违的琅琅书声；窗外，草木青翠，阳光明媚，一派欣欣然，一个战胜了冬天的春天显得格外动人。

网红生煎

□李建军

生煎是宁波人老底子的美食，要吃到正宗的宁波生煎，不容易啊！来到各种美食街，多的是上海的灌汤生煎，生煎包里注入汤水，一咬，油腻腻的汁水四溅，没法多吃；抑或是北方煎饺，将水饺往锅上煎，太小，吃得不痛快。这些外来“物种”，尝尝鲜可以，但没法勾起童年记忆里留存的味道。本地的生煎能满足老宁波对老味道的渴望，长乐这家店一直做了近三十年，不知不觉成了网友口中的网红生煎。

妻子在长乐住了近二十年，也吃了二十年的生煎。一大早，做生煎的师傅（兼老板）就在门口摆上摊位，现包现煎。猛火上架着一口平底黑锅，木头盖子紧紧盖着锅面，等到生煎熟了，师傅开锅，“呲——呲——”声不绝于耳，撒一大把葱花，拿起铲子，连体铲起，要几个铲几个。这时等的人早已排成了长队，你五个，他十个，一眨眼工夫，啊呀，一锅没了。可是眼前还有好几个排着队呢。师傅笑眯眯地说：“莫急莫急，到马（马上）好。”

他洗净了锅，倒上油，一边倒一边说：“不知道转基因油好不好，不知道好坏就不用。”说着将包好的生煎一个个排入锅内，架到锅上，开猛火，油煎后，倒入热水，再蒙上盖。再等几分钟，一锅又好了，终于排到，七个生煎放入盘内，这时刚点的馄饨也好了。再拿个小碟子，倒点米醋，放点辣糊，用筷子搅搅，抹匀了，不急，先吃一个不蘸酱的，一口下去，上齿咬到柔软的面粉，下齿咬到酥黄松脆的底，两种截然不同的口感交织在一起，一柔一硬，一阴一阳，这还不够，继续咬，香嫩的猪肉就跑到了舌尖。享受了生煎原始的味道，第二个开始就要蘸点调料，辣糊微辣，伴着醋的酸鲜，让生煎的味道又提升了一个境界。再喝点馄饨汤，这一天的生活就在丰富的美学享受中开始了。

师傅做了这么多年，店面从来就是那么大，自己当老板，自己当师傅，自己当小工，谁知道竟成了网红生煎，声名远播后，不断有远来的人来享受美食。疫情期间，大家都点外卖，很久没有尝过记忆中的美味了。妻子的同事听说后，禁不住也让妻子带些去作为早点。我怕去晚了买不到，于是一大早和妻子前去排队，人不多，但还是要等，趁着空闲就与老板闲话家常。

老板说道：“像我一辈子做生煎，也只能把生煎做好，也没能力做大，做大了也不知道怎么经营。”

“有道理，就是要把这手艺传下去才好。”

他一边捏生煎一边感叹道，“现在年轻人谁会来吃这个苦。而且钱也赚得不多，一个月五六千块钱。我呢，再做几年也就不做了，差不多了。”

蒋勋在《品味四讲》里说：“生活美学其实是呼唤我们对于人最基本的一个尊重，回来做自己，回来把自己本分的事情做好。”在躁动的世界里安静做好每一个生煎，是对生活的尊重，也是对自己的尊重，而我们好好品味每一个生煎，不也是对自己应有的关怀吗？

闲叙间，一锅生煎又好了，将三十多个生煎打了包，满意地走出门外。路边是南北各色小吃，这些小吃能满足我们味蕾一时的新奇，却无法在我们的记忆中凝结成乡愁。希望这网红生煎能像“长乐”这个地名一样，“长乐未央”，永远留在我们的回味中。

总第6808期 配图 贾伟江 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn