

我在拉萨
挺好的

坚才尊追

在创业「试错」中，觅得凉粉店的「黄金钥匙」

奋斗的缩影
老味道·更藏着一个普通人在拉萨扎根的踏实与温暖，也映照着无数人在城市里
为复刻记忆中的味道，他在厨房反复琢磨配比、火候，用较真
的态度，直到儿时凉粉的滋味涌上心头，他关掉亏损的服装店，接下转让的小店，将其命
运从林周县来到拉萨，从工地打零工到开服装店受挫，生活从未如憧憬般顺利
凑的本钱从林周县来到拉萨，从工地打零工到开服装店受挫，生活从未如憧憬般顺利

文记者德吉曲珍 图记者阿旺尼玛



坚才尊追正在做凉粉。

从打零工到开服装店 日子并没有过成憧憬的样子

2000年，21岁的坚才尊追跟着同乡来到拉萨寻求生计。“过去从林周县老家到拉萨，车程要3小时左右且路况并不好，可那时心里急着进城，倒不觉得累。”坚才尊追说，当年坐同乡的货车去拉萨，一路攥着藏在怀里的钱，生怕颠丢了，那是全家凑的本钱。车过纳金山时，他扒着窗户看不远处的布达拉宫，心里默念：到了拉萨，日子就能稳当了。

当时，坚才尊追揣着阿妈烙的饼干和糌粑，来到了拉萨。和同乡好友挤在低矮的出租屋

里，七八个人睡在铺着藏毯的地板上，夜里能听见彼此打呼噜的声音，白天就往工地上跑，搬砖和泥、盖房子，手掌磨出了血泡就抹点酥油，吃饭时蹲在墙角，就着清茶啃着家里带来的饼干。同乡中，有人学了修鞋的手艺，在光明港琼茶馆门口支了个小摊；有人跟着师傅学做木工，刨花堆里藏着娶媳妇的念想；同乡里也有年轻人蹬起了三轮车……

坚才尊追常听老乡说，那时候的年轻人见面，不问“你从哪来”，只问“在拉萨干哪行”。工地上

的号子声、街头摊贩的吆喝声、茶馆里的谈笑声混在一起，像一锅沸腾的酥油茶，冒着热气，也冒着对好日子的盼头。

打工数年后，坚才尊追和媳妇攥着攒下的钱，在城关区廉租房附近盘了间小门面开服装店。可现实没遂人愿。他们进的藏式服装样式偏旧，年轻人嫌不够时髦；进的区外款式又不合本地人的身量，试穿的人不少，购买的却没几个。媳妇常在收摊后对着滞销的衣服发呆，坚才尊追就蹲在店门口揽客，也想不明白问题出在哪。

及时止损到新店开业 用小时候的味道治愈创业的苦

服装店撑了两年，赤字日渐加深。坚才尊追愁容满面，夜里听着媳妇的叹息，心像压着块石头。

有一次去菜场，他在小区南门公告栏看到“凉粉店转让”的帖子，小时候吃到的凉粉味突然涌了上来。他揭下帖子跑回家，把想法告诉媳妇：“咱农村出来的，试错机会少。但我对凉粉生意有兴趣，心里有数，错不了。”媳妇看着他笃定的样子，拿起转让帖：“明天去看看店？”

“我打小就馋凉粉和炸土豆。当年随父母初到拉萨，街头摊贩的五毛钱凉粉，搁在手心凉丝丝

的，裹上红油辣得舌尖发麻，却越吃越想吃；炸土豆滚刀块在油里滋滋响，撒上盐和藏茴香，烫得直搓手也要趁热咬，外脆里绵。这些味道早刻进骨子里了。”于是夫妻二人把服装店关闭后接手了凉粉店，店铺更名为“小时候凉粉店”，就是想留住这份记忆。

开店没多久，新难题就来了，凉粉的味道总离小时候的记忆差着点，坚才尊追直盯着碗里的凉粉发愣。

这一次，他没急着做生意，把自己关在小厨房里琢磨。凉粉的比例换了又换，水温从微沸调到

滚开，辣椒油里的花椒放多放少都试了个遍……有时凌晨就支起灶台，一碗碗拌好，自己先尝，辣了就添点醋，淡了再补勺盐，边试边记在本子上，纸页上沾着不少辣椒油印子。

“总得找到那股子凉丝丝、辣乎乎的劲儿。”他向记者回忆起当年创业的冲劲。终于成了！坚才尊追端起碗，尝了一口。滑溜溜的凉粉带着凉意，辣香裹着鲜气，和小时候吃的一模一样。他喊媳妇来，她刚吃进嘴里，就笑了：“对，就是这个味！”自此，店里的生意渐渐好起来了，每天的收入从最初的两三百元逐渐增长到几千元。

食材和良心得拴在一起 细节里藏着对日子的踏实念想

坚才尊追常说：“做餐饮，食材和良心得拴在一块儿。”他守着自己的规矩，炸土豆用的是新鲜菜籽油，每三天必须换一次；土豆要在清水里泡够时辰，翻来覆去洗三四遍，直到表皮的泥沙全褪净才下油锅；辣椒面捣得够细，连拌凉粉的醋，都是从超市挑选配料干净的老陈醋。

有熟客看着他一遍遍洗土豆，打趣说“比洗脸还干净”，他总是笑笑：“吃进嘴里的东西，差一分都不行。”就凭着这份较真，凉粉店的名气越传越大，遛弯的老人会绕过来打包，放学的孩子攥着零钱排队，连几公里外的上班族都捧着碗说“这家味

道一如既往的好吃，吃完从来不会闹肚子”。烟火气里，藏着的不只是生意经，更是一个普通人对日子的踏实念想。

生意越做越旺，坚才尊追一个人忙得脚不沾地，便把在村里种地的妹妹巴桑次仁接来帮忙。每天天不亮，他就拉着巴桑次仁站在灶台前：“凉粉和水要按三比一的量，水得烧到冒泡刚转小滚时倒”“炸土豆的火候得看油花，小泡转大泡时下锅正好”。他边说边示范，巴桑次仁就站在旁边，黄色的围裙上沾了不少油渍。

这位平日里闷头干活的汉子，却总在空闲时对着一碗凉粉琢磨。有次坚才尊追看见巴桑次仁往凉粉里少添了半勺藏醋，试了试竟更对味，忍不住夸了句“有想法”。巴桑次仁挠挠头，黝黑的脸上露出点腼腆：“跟大舅子比手艺，我还差得远。但我能学，学到会为止。”

如今在小小店铺里两人分工明确，巴桑次仁揉粉的手法越来越稳，由他来制作凉粉，坚才尊追对油温控制力度精准，就由他来炸土豆，两人各自掌勺，默契得很，灶台前的烟火气里，又多了份亲戚间的热乎劲儿。

一碗凉粉里的拉萨滋味 “老味道”让日子扎实暖和

7月24日，坚才尊追和巴桑次仁带着对新一天的期待，走向他们的凉粉店。不大的店铺收拾得干净整洁，木质桌椅摆放整齐，墙上的拉萨城景图添了几分藏族风情。

在厨房，巴桑次仁先处理泡好的豌豆，洗净倒进大锅，添水生火熬煮，不时用长柄勺搅拌防粘，紧盯火候。趁熬煮的空当，他按比例混合辣椒面、花椒粉等调料，加醋和生抽搅匀，香气扑鼻。几小时后，豌豆软烂，他连汤倒入盆中搅拌成细腻糊状，小心“点凉粉”，待其浓稠光滑。与此同时，店

外的坚才尊追正油炸土豆，两人在不大的空间里各自忙碌。

中午，阳光渐烈，客人陆续进店。“老板，来碗凉粉！”“多放点辣椒！”坚才尊追热情招呼，巴桑次仁则麻利地将凉粉刮成细条入碗，淋上调料，撒上葱花，一碗碗色泽诱人、香气四溢的凉粉很快端到客人面前。等到下午客人稍少，坚才尊追得空坐下休息。看着人来客往，他满心满足。这家店是他用积蓄和家人支持开起来的，虽辛苦却乐在其中。

他告诉记者，常有年轻人想拜师，也有人想合

作开分店，提议在柳梧新区、堆龙德庆区和林周县扩成连锁，他总摆手：“我这手艺还没到能教人的份上。”他指着锅里的凉粉说：“就像这凉粉，急了就夹生，得慢慢熬。”

天色渐黑，他们拖着疲惫的身躯，招待完最后一批客人，坚才尊追关上店门，仔细检查水电安全。拉上卷帘门，往家的方向赶去……他知道，只要锅里的凉粉还冒着热气，只要有人说“还是这口老味道”，他在拉萨的日子，就永远扎实又暖和。