



坚才尊追

觅得凉粉店的「黄金钥匙」 在创业「试错」中

老味道,更藏着一个普通人在拉萨扎根的踏实与温暖,也映照出无数人在城市里与良心打磨手艺。如今,这家小店从清晨到深夜飘着凉粉香,不仅盛满食客眷恋的名为「小时候凉粉店」的味道,他在厨房反复琢磨配比、火候,用较真逐。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在拉萨的烟火气里,藏着坚才尊追与一碗凉粉的故事。21岁那年,他攥着全家

文记者德吉曲珍 图记者阿旺尼玛



坚才尊追(左)和巴桑次仁正在做凉粉凉面。



巴桑次仁正在装炸完的土豆片。



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……

坚才尊追常听老话说,那时候的年轻人见面,不问“你从哪来”,只问“在拉萨干嘛行”。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,赤字日新加深。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,藏着的不仅是生意经,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夫巴桑次仁接来帮忙。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,却总在空闲时对着碗琢磨。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

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。