

[凡人故事]

那一年，洛阳桥畔

□宇文成凌

[老街旧话]

生意经

□沙草

旧时洛阳老城的商业是很发达的。东西南北四条大街上，全是生意人家。街面上，铺面毗连，人声鼎沸，南来北往的客人摩肩接踵，正是“生意兴隆通四海，财源茂盛达三江”。

彼时的洛阳，是豫西重地、交通枢纽，东至郑汴，西到陕潼，北接潞泽，南连宛襄，水路、陆路运输发达，可以说是商机无限，可真要做好生意，也不是件简单的事情，用行话说，是要念好生意经。

生意经大体有三。

一是货堆如山，品种齐全。商业规律是“钱大压钱二”“货全招远客”。货物品种多，下的本钱大，光顾的人自然就多起来了，人流和货流是联系着的。这里面还有个诀窍，货全，价钱差不多，顾客可以少跑腿，一次把该买的都买了。加上人气也有传染性，越是人多，生意越好，新货不断上柜，自然更引人。反之，你的本钱小，品种少，光顾的人也少，货物积压，生意如何能好？

二是货真价实，独行(háng)买卖。

旧时，买中草药，要到东大街的“泰生祥”或北大街的“德泰祥”“四知堂”，药炮制得好，价格合理；买点心、元宵要到北大街的“合盛栈”或西大街的“四茂恒”。以“合盛栈”为例，中秋节卖月饼，提糖月饼(糖的比例大)两个或四个为一斤，卖时不再上秤。有的顾客信不过，要复秤，结果都是十六七两(老秤十六两为一斤)。在用料方面，掌柜从来不加限制，怎么好吃怎么做，尽量选用上好原料。做月饼用的都是芝麻香油、上好面粉、优质白糖、一等红枣枣泥。如此一来，顾客盈门，中秋节前，门口都排起长队。

三是服务质量高，态度和蔼可亲。做买卖的都知道，生意都在市上。这个市，就是市场。市场上，买卖争分毫，就要有竞争。这时候，服务质量和态度很重要，秤平斗满，童叟无欺，还要有眼色。旧时商铺伙计，有无眼色是首要条件。什么是眼色？比如有的顾客挑剔，看时东说西，总之是不满意，遇到这种主儿，你还得陪上笑脸，说一声“褒贬是买主”，那意思是夸他识货懂行，他一高兴，还真掏出银子来了。又比如，碰上说价钱贵的顾客，你得笑嘻嘻地说，“千分能要，一分准还”，顾客自然转嗔为喜。会说话，就是掌柜喜欢的有眼色。总之，进了你铺子的顾客，你都要善待，得把话说得让人家高兴，买卖不成仁义在。你想，人心都是肉长的，想买的肯定买；犹豫的也动心，愿意买了。有如此眼色，用现在的话说，想不赚钱都难。

来稿请投

zhout9461@163.com

那年的洛阳桥，夏日黄昏，桥头伫立的少女满心惆怅。刚刚过去的高考，她考得糊里糊涂，心里始终盘桓着一个极坏的念头：考砸了！

那时的大学录取名额极其有限，百分之四的录取率没有太多人去争，考不上不要紧，可以接父母的班，可以进厂当学徒。她是学校里数一数二的尖子生，老师们都确定她就是那百分之四中的一个。

她也无时不在盼望着通过高考改变命运，从此不再是继母恶语相加的灰姑娘。一张大学文凭可以给她换得一份体面的工作，也可以让苦了半辈子的父亲在人前挺胸抬头。

两岁那年，母亲暴病而逝，她的人生就在继母的冷遇和父亲的懦弱中跌跌撞撞地过来了。能够成为一名医生，不让更多的母亲在盛年撒手人寰给儿女留下一生的痛，这一理想在她心中已经埋了十几年。

站在洛阳桥上仰望天空，余晖洒落在潺潺洛水上，水色映着天光，美极了，但在她看来，再美也没有意义。她很想一抬腿跨上桥栏，让所有的忧虑随流水东逝。她幻想着自己落水的那一瞬间，母亲正在天堂里冲她招手。

“姐——”一声略带稚气的呼唤，让她猛然从胡思乱想中回过了头。

那张充满青春朝气的少年的脸，仿佛一阵清凉的风，顿时让她清醒许多：“伟，你来干啥？”

“去你家找你，伯说你出来转了，我找了你好一阵儿。我爸今天给了我一块钱，我带你去看电影去。”

一块钱，在那个年代，对一个孩子来说，是一笔难得的财富，她已经很久没看过电影了，自然是欢喜的。

《少林寺》，他们看的正是这部经典电影。弟弟吃冰棍，她喝汽水，一人一包葵花子。那天晚上，她的心情豁然开朗。回家时已经很晚，继母又骂了几句，她好像没有听见。

弟弟和她，可以用同命相连来形容。弟弟出生一岁零一百天的时候，婶母就遭遇了车祸，两条腿都不见了，惨不忍睹。弟弟从那天起也成了没娘的孩儿，初晓人事的她，便经常把弟弟背在肩上。很快，弟弟就离不开她了。继母骂她偷懒不做事，举着擀面杖打她，连话都说不清的弟弟，哭着搬起板凳去顶继母的腿……

那一晚的好心情持续了好多天，过了没多久，高考成绩出来了，第一志愿虽没够着，但是录取通知书到家了，会计专科，努力也算没白费。父亲不再屈服于继母，坚决让她去了省城的学校。

毕业后她顺利工作，结婚，生子。弟弟后来也考上了大学，做过教师，后来入了官场。

而今，我也在夕阳下的洛阳桥畔，徘徊，望天。那一年桥畔的故事，值得铭记一生。

因为，她就是我的母亲。

张厨师

□尚喜社

城里人在饭店待客，我们老家人都在家里待客，更喜庆，更热闹。

头天上午请屠夫杀猪宰羊，下午，厨师把生肉煮熟，把该过油的全部过一遍。第二天上午只剩下一些刀功活。

亲戚家孩子结婚，从县城请了一个厨师姓张。头天下午他没来，亲戚家人有点儿坐不住了，打电话过去，张厨师说他正在钓鱼，别惊动他。有人建议换个厨师，亲戚觉得不妥。

第二天，新媳妇都到家了，张厨师还没来。管事的火冒三丈，派人火速赶往县城接张厨师。

在人们的想象中，他肯定是虎背熊腰、头大脖子粗的样子。谁知竟从车上下下来一个瘦骨嶙峋的小个子男人。

他坐到案板前，先要一瓶白酒，然后让帮厨的给他整两个小菜，不慌不忙地喝着小酒吃着小菜。管事的实在看下去，准备揍这个摆谱的厨师，被家人给拦住了。

管事的发火也有他的道理。这一天，他要负责待五十桌宴席，都几点了，厨师还没动刀，他能不急？！况且，厨师要喝一瓶白酒，喝醉就误大事了！

我们这里待客，最早的宴席是“一老碗”，也就是凉菜热菜一次上齐。后来逐渐演变成今天的“官场”。“官场”有讲究，开始上八个凉菜，四荤四素。接下来是一次上一碗，一菜一汤共十二碗，酸

甜辣咸相互调制出十二种味道。最后，还有后四碗。十二碗代表一年中的十二个月，共计二十四碗代表二十四个节气。农民希望一年风调雨顺、五谷丰登。

张厨师把瓶中酒喝完之后，把外衣脱了，慢慢地解开随身携带的黑包裹。包裹里是刀叉等厨具，包裹则是一条真皮围裙。一切准备就绪，只见他刀起刀落，刀光闪闪，咣咣当当响成一片，眨眼工夫，案板上花花绿绿一大片。俗话说得好，外行看热闹，内行看门道，村里的厨师们看了张厨师的刀法，无不竖起大拇指。经他刀切的食材厚薄均匀，特别是方块肉和条子肉，最难切的他都切得那么好，仿佛是机器的杰作。

切好食材，按先后来到的顺序上笼，用新塑料布盖好大锅，点火蒸，然后架上两口大铁锅烧开水。

这时候还不到吃饭时间，张厨师问管事的，今天中午准备快上还是慢上。管事的不解，问其故，他说快上就是碗与碗之间的时间控制在五分钟之内，慢上就是吃完了再上下一碗。管事的和在场其他人一样，没想到张厨师有这等水平，心中暗自佩服。

宴席结束，张厨师僵坐在桌前，慢慢地品茶。管事的赶紧上前劝酒致谢，问他为什么不早一点儿开始，也不至于累成这样子。他说，做菜讲究鲜和味，做得太早就少了鲜，没有鲜就谈不上味了。

管事的点头，原来如此。