



一大早,夫妻俩就起床淘洗第二天要用的粮食,这几乎要用去一天的时间

良心撑起 杂粮摊

“大妈,这条8块钱!”“大姐稍等,5斤麦扁这就给您称!”“大爷您10块钱的粥面称好喽!”……5月23日,利民大集一杂粮面摊位前,一对夫妻忙得满头大汗,但还是热情地和主顾们打着招呼。

男的名叫张涛,女的叫王群,5年前,夫妻俩开始做杂粮面生意。他们说,从没想过做起这个生意就怎么也丢不下了,老主顾们都是奔着他们的杂粮面来的。

说起这小本生意,今年37岁的王群叹了口气,说:“生意是不错,但苦甜只有自己知道,真是太累了!”

夫妻俩住在市中区薛文组团,每个月要赶周围的18个集,淘洗12天粮食,最多的时候要淘洗各种粮食一千多斤,晾干后还得再一点点地筛、挑。忙活一天下来,第二天的集都不想赶了,可大集上老主顾多,需求量大,有人来晚了买不上还得落埋怨。

说起做杂粮面生意的初衷,王群说,2009年的时候,在外打工的丈夫总是挣不到钱,她就把母亲过去干的活儿——做杂粮面给拾掇了起来。不过,对于这门手艺,她一点儿也不陌生。“想做好杂粮面生意,首要的就是不能怕吃苦,再就是要凭良心多为主顾们着想。”王群说,夫妻俩第一次带着自家做的杂粮面到大集上卖就受到“热捧”,从那以后,两人就默契地定下了诚信经营信念。

冬天不管有多冷,夫妻俩都是夜里4点钟就起床淘洗麦子、大豆等各种粮食,一定要洗得干干净净,再一一筛选,绝不能让主顾们吃着牙疼,然后才能进行各种各样的加工。晚上无论多晚多累,都得把几百斤的杂粮面条压出来。到了夏天,起得就更早了,因为面条不能提前压,只能当天压当天卖。

赶大集的时候,天一亮就得把摊搭好,所以早上根本来不及吃饭,只要一开市,就忙个不停。有时候早中饭要一起吃,有时候干脆三顿饭晚上一起解决。王群笑着说,

只要一开市,就忙个不停,哪还顾得上吃饭?早中饭一起吃,或者三顿饭合一餐都是常有的事



这也是她发胖的原因之一。

夫妻俩的杂粮面摊,以前主要经营杂面条、糊涂面等,现在卖的东西也多了,有杂粮、杂面、面条等上百个品种。说起“夫妻店”生意红火的原因,王群说:“别看俺们就一个小摊,卖起东西来还是要讲究质量和服务的。俺们卖的粮食都是在山村或粮食市场精心挑选的。拿杂面条来说,就用到了绿豆、豌豆、黄豆、青豆、小麦等8种粮食,粥面也是用好几种粮食做的。有的主顾还把从俺家买的東西寄到北京、上海、广东等地方,送给亲戚朋友。”说着,王群自豪地笑了。

夫妻俩一度累得都想改行了,可一干起活来,两人谁也不愿意放下。“还得靠这个糊口不是?”王群说,“俺们要好好干,干到干不动的那天,只有这样才能对得起自己,也对得起主顾们!”

(记者 孙慧英 文/图)



面条有嚼劲儿要反复压上八九遍



有的老主顾来晚了买不到杂粮,夫妻俩就会落埋怨。“这满满一大车杂粮总该够卖了吧?”张涛边盘算着边载着粮食出发了



王群说:“别看俺就一个小摊,卖起东西来还是要讲究质量和服务的。”