



『炒』出幸福生活

“孙师傅，给我称点瓜子。”
“好嘞，刚炒出来的，香得很！”河北路五堰花鸟市场有一家宝藏炒货店，店面不大，老板却有多年的炒瓜子经验。这家店就是“孙氏炒货”。

■文/记者 杨懿
图/记者 吕世银



孙长根和周国琴每天早上4点准时起床炒瓜子，两人齐心协力辛勤耕耘，生意越来越好。



孙长根的炒货铺刚开张就围满了顾客，这些都是他的回头客。



孙长根说，他们卖瓜子最看重的是品质。为保证瓜子质量，这些年他们一直用的是新疆瓜子。

1 一开始炒废了几十斤瓜子

5月6日上午，孙长根的炒货铺刚开张，就围满了顾客，这些都是他的回头客。

今年50岁的孙长根出生在郧阳区南化塘镇玉皇山村。23岁那年，孙长根带着45元钱，来十堰投奔做汽配工作的姑姑。三年后，厂里效益不好，他失业了。一天，他在河道闲逛时遇到了摆摊卖瓜子的老乡周国琴，两人情投意合，很快就结婚了。后来，孙长根夫妇花70元在百二河河道边租了一家摊位，他卖瓜子，妻子卖水果。

“孩子还小，一直摆摊不是长久之计，不如租个门面专门炒瓜子。”2005年7月，孙长根用攒下的钱在百二河市人民医院桥头租了一间不足4平方米的小店。

“炒瓜子看起来简单，但想要炒好却不容易。每批瓜子的湿度、大小略有差别，温度控制不好，一锅瓜子就废掉了。”孙长根说，一开始由于没有掌握炒制技巧，把火开得太大，瓜子都炒糊了。“火开得太小，炒出来的瓜子又是夹生的。那段时间，炒废倒掉的瓜子都有几十斤。”

2 掌握炒制技巧生意越来越好

炒了倒、倒了炒，不分日夜反复练习，一周后，孙长根终于掌握炒制技巧。“一是看，生瓜子湿度较大，炒制时会有水蒸气，瓜子渐渐炒熟，水蒸气会慢慢消失；二是闻，炒制过程中，瓜子发出香味后再翻炒两分钟就可以出锅了；三是听，瓜子发出‘吱吱’的声音，就可以判断炒到什么火候，是不是该出锅了。每锅瓜子用中火炒制12分钟口感最好，不夹生也不老，吃起来很脆。”孙长根说。

“晾制方法也很重要。”孙长根说，他一开始不知道这一点，炒好的瓜子没有晾凉就装袋，结果放了一天瓜子有一股味道，他只好全部扔掉。“后来才知道，瓜子炒出锅后得充分晾凉，再装袋密封存放，这样才能保存较长时间。”

就在孙长根认为一切准备妥当后，他们沿用老家炒包谷的方法，用粗沙、细沙炒瓜子，过滤后再售卖。然而，孙长根发现，瓜子货品

没问题，价钱也不贵，但生意不太好。他和妻子反复研究、品尝后发现，他们炒出来的瓜子有时候能吃到少许沙粒。“弄清楚原因后，我发现盐的质感和沙接近，还可以食用，就想着能不能用盐代替沙来炒瓜子。我们试了一下，发现这样炒出来的瓜子不仅非常干净，而且口感也更好。”

一年后，生意终于有了起色。孙长根告诉记者，炒瓜子是个辛苦活，那时候为了省钱，他们批发瓜子都是用肩扛，十几袋瓜子扛到店里，肩膀累得酸疼。“一开始附近有近10家炒瓜子的店，后来因为不赚钱，都不干了，只有我们一直坚持着。”2019年，百二河开始改造，孙长根夫妇将瓜子店转到了河北路花鸟市场。他们每天早上4点准时起床炒瓜子，逢年过节更是成宿成宿地干活。正是夫妻两人齐心协力辛勤耕耘，瓜子店的生意越来越好。

3 “做人要实诚，做生意要讲诚信”

孙长根说，他们卖瓜子最看重的是品质。“那时去市场进货，不同产地的瓜子价格也不一样。新疆的瓜子口感好，进价也最高。为保证瓜子质量，这些年我一直用的是新疆瓜子。”

正在买瓜子的王女士告诉记者，孙师傅家的瓜子她吃了十几年，口感鲜香酥脆，皮薄仁香。“第一次在孙师傅家买瓜子时，我给了一张百元大钞就走了，孙师傅追了几百米远，就为了把零钱找给我。就冲这实诚劲，他们卖的瓜子品质一定不会太差。从那以后，我买瓜子总会第一时间想到这家店。”市民张先生说。

如今，孙长根的店每年瓜子销量近20吨。名气大了，销量多了，有人劝他雇人帮忙，也有人建议他进点低价瓜子，这样赚得更多。孙长根回应：“做人要实诚，做生意要守诚信。都是回头客，咱不能忘本，更不能昧着良心挣钱。”

谈到现在的生活，孙长根说：“我们靠卖瓜子养活了两个孩子，如今在十堰买了房，也不愁吃穿，就是放不下炒瓜子的活儿，舍不得这些老主顾。看到大家排着队买我们的瓜子，再苦再累都值得。”