



一家小店

胡綺婷

有時候，我們總是會下意識地忽略了一些看似不起眼的人和物，而這些毫不張揚的事物，卻往往會帶給我們最深刻的感動。

那是一家小得不能再小，普通得不能再普通的小麵檔。沒有靠背椅，沒有空調，甚至沒有一個像樣的鋪位，因此我稱它為“檔”。檔內唯一的家電便是那把轉動起來會“嘎吱嘎吱”叫的電風扇。要不是那天我走錯了方向，我想我是絕不會發現這家隱藏在老街角落所謂的“檔”。

也許是下午三點多的關係，小檔內並沒有客人，只有一位阿姨站在開放式的煮食爐前煮麵條。看到呆站在檔前的我，她臉上開出一朵和善的微笑——就是這份親切感，驅使我坐了下來，隨意點了一碗牛腩麵。環顧四周，再看看空空如也的座位，我實在很難對食物質素抱有任何期望，但求能咽下肚

子就行了。沒想到，結果與我的預期完全相反。湯底清甜不油膩，麵條爽滑有彈性，牛腩軟腩入味……每吃一口，這種難以置信的感覺便出現一次。

大快朵頤後抬頭一看，依然只有我一位客人。於是我便走近老闆娘，向她“打探”做出如此美味的秘訣。

原來，老闆夫婦每天早上四點便開始烹調雞湯及準備配菜，就連麵條都是他們自己親手做的。在一碗只賣十多元的湯麵裡，所包含的卻是他們滿滿的誠意。先不論他們比普通麵店更講究的配料，光憑他們所花費的準備時間，已能看到這對夫婦是如何地用心經營自己的事業，是如何地用心對待每一位食客。他們的湯底配方是由上兩代老闆傳下來的，儘管已過了數十個春秋，仍堅持依照着每一個細節去烹調——這是傳承的感動。

當我問到平日生意如何時，老闆娘也答得很乾脆，“不好呢，現在的人大多不願坐在這種室外的檔口，加上這裡是舊街，人流不太多……不過，只要有一位客人，就要把麵條煮好，才能對得起這十七元，對吧？”說完，老闆娘繼續低頭切菜。這是一種怎樣的態度啊！敬業，樂業，不求回報。現今很多受熱捧的食店，雖然平日賺得不少，卻不懂得回饋消費者，偷工減料，賣的只是名氣；反之，小麵檔每天所賺的錢可能遠不及成本，但老闆仍認真的對待每一碗麵，每一

位客人。這種不計較得失，不計算付出的正面態度，套用在做人處事上，實在令人獲益良多。

我看一家食店，除了着重味道外，更着重那份人情味，那份由做菜的人傳達出來的窩心感覺。這家小麵檔，不張揚，不熱鬧，卻能在每一根麵條、每一口湯裡頭傳達出老闆夫婦對食材的執着與誠意。平日，請你把腳步放慢，嘗試留意那些寂靜的角落吧。你會發現，原來你所得到的感動會遠比自己想像中的多。

評語：

本文是一篇平淡中見真情的文章。作者敘述自己一次走錯路，卻意外發現了這麼一家小麵檔。在作者眼裡，這家小麵檔的格局實在有點嚇人，與大規模的麵店相比，可說得上是不堪入目，不堪期待，故作者才有“能咽得下肚便可以了”的想法。但沒想到結果卻出人意料，原來這家小麵檔是“真人不露相”——誠意滿分。作者心目中的誠意，不僅是起初老闆娘那朵善意的微笑，還有老闆夫婦對待烹調一碗十七元牛腩麵的執著，以及對待即便是唯一的客人的認真態度。作者運用了對比手法，以麵檔老闆夫婦敬業樂業的經營態度，與如今一些只靠名氣和粗糙製作來糊弄客人的食店比較，真有天壤之別。作者不單透過對麵檔食品的正向描述，來帶出老闆夫婦對人對物的誠意態度，而且更用了直接描述的手法，刻意將麵檔的硬件——位置和用具擺設放大，讓人對麵檔先產生一種抗拒感，然後，再透過軟件——食物的質量，來讓大家產生“豁然開朗”的感覺。當然，作者為了提升本文的可看性，還將寓意深化，鼓勵大家在平日要多留意在我們身邊那些不起眼的小店鋪，不要受名氣所誤，可能就是這些小店鋪會讓你找回小城昔日的一點人情味和真誠。雖然，作者並沒有進一步展開這個話題，但卻留下了一點空間，讓今天生活在大都會的我們細細思量。