



■记者 程昌宗 张琰

清晨的温泉潜山路,小鸟在树上欢快地鸣叫,整条街道显得寂静而不失生机。而此时,一对夫妻却顾不上欣赏这如画的美景,急匆匆的赶路,为的是早一点打开自己的店面,迎接新一天的开始。

周峰和孟菲都是江苏省徐州市邳州市人,从1997年来到咸宁,开始了异乡打拼之路,他们已在咸宁生活了17年。在这17年中,他们从单身青年,变成了两个孩子的父母,也经历了9年的摆摊生涯,直至如今拥有一间40多平米的店铺。

每天早上开门后,夫妻俩就把摆着各种炒货和干货的玻璃柜推出店外的走道里。随后,夫妻二人趁着顾客还未上门的间隙,抓紧时间吃点东西填饱肚子。

上午9点多,店里迎来了第一批顾客。每当碰上熟客和生客的时候,孟菲总是带着标志性的微笑和饱满的热情接待。

周峰介绍,现在市场上做炒货有2种方式,一种是把瓜子、花生煮熟后烘干,另一种是把瓜子、花生等倒入食用盐里慢炒。周峰和孟菲做炒货的制作工艺就属于后者。

“我们这个手艺算是祖传的传统做法,而且用食用盐炒出来的瓜子和花生炒熟后很干净,闻起来香,吃起来更香。”周峰说,诚信经营,保质保量是他们做生意一直遵循的原则,哪怕有时碰上亏损,他们也绝不在炒货中掺假售假。

待周峰完成当天的制作“任务”后,太阳也将要下山。由于工作的繁忙,趁着晚饭前的间隙,周峰和孟菲总会带着孩子在淦河旁散步和游玩,享受这个家庭难得的“幸福时光”。

“来咸宁有17个年头了,每年我们都有新的收获,咸宁山好、水好、人更好,之所以定居咸宁,是因为咸宁优美的自然环境不但养人,而且养心。现在连孩子都不想回老家了。这次回去要跟家里人说说咸宁的新变化。”说罢夫妻二人轻轻的锁上了店门,转身朝家的方向走去,脸上荡漾着幸福的笑容。

## 炒出人生新滋味： 江苏夫妇在咸宁的幸福生活

2

