



# 在城市磨房 买到有温度的米

文并摄 / 蒋瞰

碾米机?鼓风机?这些名词对那些如今在消费市场上当道的80后来说有那么点不可思议,对他们来说,米不是现成的吗?饭不都是一样的吗?而当越来越多品种的米出现在你面前,口感各异,价格不同,各有说法的时候,自然就产生了对米的关注。什么样的米最有营养?什么样的米性价比最高?怎样买米最合理?谁让现在的人凡事都以健康为出发点呢?所以这也成了一门学问。

如果说有一家店,可能米的价格稍微高些,但是提供现场碾米展示,现碾现卖,还有胚芽、糙米等多种选择,甚至提供送货服务,你会不会去呢?

没错,杭州就有一家这样的小店。

## 小店虽小,五脏俱全

在朝晖路和建国北路交叉处找到了这家“城市磨房”,门面上除了店名和联系方式,还印着“新鲜米 健康米”6个口号式的红字。小店规模不大,十来平方米,进门就会被周围的KT版海报吸引:“现碾现卖,米业革命”、“胚芽米,百味之本,健康之源”,还有关于糙米、胚芽米和精白米各自的营养价值和食用方法的讲解。看来,这小小的城市磨房是决心要把健康米做大做强了。

小店地上的麻袋里堆放着一袋袋的稻谷和米糠,盆子里则是已经碾好的大米。旁边的木格子里装着各种不同的粗粮,有绿豆、燕麦、荞麦、核桃、玉米、小米、小黄米,价格按磨成粉后来算,生粉和熟粉价格相差在两块之内。最吸引注意的还要算那台从韩国引进的碾米机,长相很普通,1米高,白色,机身上贴了标签“大味道鲜米机”。把稻谷放在机器的漏斗里,拧开开关,顿时,机器轰隆隆作响,大米哗啦啦地从漏斗的小嘴里滚落下来,米糠就分离了。“以前碾米时,周围全是米糠粉尘,要把稻谷脱干净,起码来回碾两三次,现在基本是一次到位。”店长叶福立看着这洋玩意儿,倍儿得意。

还有一台机器放在柜台上,铝合金材质,比鲜米机小一些,叫营养米粉机,专门用来磨粗粮。运作的时候也是隆隆作响,我去的时候,小叶正在加工顾客的黑芝麻核桃,一股香味扑鼻,让人产生食欲。

## 3个月锁定回头客

小店生意很好,早上9点,就来了许多

顾客,不止是早起买菜回来的大妈级人物,还有30多岁的少妇。有些显然已经是“常客”,径直走进某个品种前,称了几斤就走;有些还是“门外汉”,需要店主耐心地一一介绍。

店长叶福立,安徽人,在杭州已经有十年,因此听懂杭州话对他来说一点问题也没有。想来也是,从开始到结束,无论是来询问情况的还是来买米的,几乎清一色用杭州话与小叶交流,要是刚来杭州的外地人,这可是一道障碍。

30来岁,个头瘦小,穿一件蓝黑相间的运动毛衣,牛仔裤,要是走在街上你绝对想不到这样一个小伙子加盟了“大味道”,还把小店经营得井井有条。

去年12月,小店在朝晖路开张,隔了一个春节,实际上也就才营业了不到3个月。别看现在生意这么好,大概平均一天可以卖出400来斤米,遇上团购或者单位来买,六七百斤的销售额也是有可能的,然而一开始也是经历了不被人理解和接受的困境。“3块钱一斤啊?泰国香米也就1块多!”这是人们最多的反应,小叶哭笑不得,难道洋品牌就是好?于是他决定给那些来看米的人送一袋,免费让他们拿回去尝尝,自然而然就积累了很多忠实客户。他们觉得味道确实好,也就不会计较1块还是3块了。

一传十传百,顾客越来越多,小叶也调整了策略,开始揣摩顾客的心理。有些人一边挑米一边犹豫,不确定是否真的好吃,小叶就会送上一袋,因为那些人只在乎口感,对钱不是太在意;有些人一进门就说“给我最好的”,那么小叶也会守诚信,给他们挑选最好的米。

## 买什么米和怎么买米的问题

看到小店里既有已经碾好的米,也有碾米机和稻谷,到底哪些人是会要求当场演示

呢?小叶告诉我,一般初来的顾客都会要求现场演示,亲眼看见米碾出来,又在鼓风机里变得洁白干净,就不用怀疑被添加增白剂之类的东西,安全放心。而经过一两次这样的现碾现买,已经对这些米形成认同感后,顾客就会选择已经碾好的米称斤后就走人。

买什么米的人最多呢?小叶想都没想就说胚芽米。

不过,无论哪种米,经过碾米机加工,都是热热的有温度,吃这样的米不仅放心还很温馨。

## 贵有贵的理由

说起价格,小叶承认确实也比超市、粮店里的大米高出一倍,比如糙米是3元/斤,精白米是2.5元/斤,胚芽米是2.9元/斤。但价格高也是事出有因的,东北大米品种好,运输成本也高,再加上那个韩国进口的洋机器,略高一些也情有可原。

说话期间,小叶接到了电话,是顾客要求送20斤胚芽米。小叶在电话里应声,记下了地址,告诉电话那头,说要晚上5点以后才能送到。挂下电话,小叶解答了我的疑问。小店里原本是小叶一个人,这几天刚从老家来了一个副手,帮着小叶打理白天的店内事务。就两个人显然只能应付店内的事,而下午5点后,小叶的一些朋友下班了,就义务到店帮忙,那些送货的事就交给他们了。小叶有自己的算盘,他觉得正式雇人的话,白天用处不大,无疑是浪费了开支;而晚上朋友的帮忙则是他们私人之间的感情,也可以相互信任。本来外送只局限于朝晖一带的居民区,但随着名声越来越大,口碑越来越好,前几天小叶接到了文二西路一居民的来电,也做了莫干山路城市花园的业务,对他们来说,外送既要说好时间,也要有一定的数量。

正说着,来了一对年轻夫妻,逛了一圈

后问老板有没有把米碾好。小叶拍了拍脑门:“原来你们就是刚才给我电话的啊?我接受个采访,要不你们先回去,我20分钟后给你们送去。”小叶边说边忙活开来了。趁机“劫住”这对夫妻,让他们说说感受。“价格虽然高了些,但还能接受,主要是看到过几次‘阳光’作业,就有信任感了。味道蛮不错的。煮之前,米的颜色没有市场里其他米的颜色好,但煮好以后,很白很香。所以常常就是一个电话打过来先预定了。”除了胚芽米,夫妻俩还要了20斤糙米,先生一连说了好几遍“试着去吃吃”。

## 【链接】

### 关于城市磨房

城市磨房,其实就是一家卖米的小店,但特别的是它现碾现卖,可以磨胚芽米,可以吃得更加粗,可以吃得更加有口感。这样的现场制作还可以保证米在加工工程中绝对纯净,生产出真正意义上的“胚芽米”,营养价值是普通米的5倍,特别适合老人、小孩、怀孕期的女性。

### 关于米的分类

胚芽米是介于精白米和糙米中间的一种,营养价值要比精白米高,口感又比糙米好。小叶现场给我演示了三种米的加工过程,精白米的程序要多一道,自然把米粒头上的胚芽都去掉了。乍一看觉得精白米和胚芽米没什么区别,走近了看,就发现胚芽米的两头留有胚芽,它现在在年轻人心目中的地位可是非常之高,营养健康,对减肥也有帮助。而糙米呢,则是营养价值最高的一种,只不过口感比较差,要不是像糖尿病人这些特定人群,一般来说是吃不惯的。而我们平常吃得最多的精白米在精加工过程中营养物质流失较大。

