



生意冷清时小张总是静静地坐在店里坚守着。从给人打工到自己当老板,小张明白只有坚持才能更靠近梦想。



放学时分,是顾客最多也是小张最开心的时候。



小张用几年的打工心血购置了这些家当。

19日晚上9点,省城的雪还在继续飘,路边车顶已经铺上了厚厚一层。结束了一天工作的张红锁上卷帘门时不禁打了个寒战。

37岁的张红是省城经九路“宜家牧场”鲜奶吧的老板,去年10月底她的店才开业。当鲜奶吧如雨后春笋般出现在省城的大街小巷时,张红也看准时机辞去照片冲印店的工作,做起了鲜奶营生。“特别怀念小时候喝的牛奶,玻璃瓶装着的,煮好了有厚厚一层奶皮,味道至今难忘。”

鲜奶的制作流程并不复杂,关键是保证质量和卫生。做鲜奶需要先将原奶搅拌以减少沉淀,然后称重。之后再原奶倒入巴氏灭菌锅中加温到85℃左右。“85℃灭菌效果好,同时又保留了有益菌和大量营养物质。”张红说。

孩子们一放学,张红的鲜奶吧就立刻变得喧嚣起来。戴着小黄帽、红领巾的学生占满了店里的桌子。喝奶、写作业、等家长……有的还把张红当成“知心姐姐”聊天。“一天最忙的时候就是放学这会儿,虽然店里鲜奶的价格比市场上要贵一点,但是家长们更看重鲜奶的安全和新鲜。”

入夜以后,顾客渐渐变少了,只有“鲜奶”的牌子依旧耀眼。张红戴上橡胶手套,开始清洗冰激凌机、奶瓶和灭菌锅,每天晚上她都要花两个小时的时间来做这些琐碎但必须的清洗工作。

店里比较清闲的时候,张红会静静地托着腮思考一下未来。鲜奶吧经营起来非常辛苦,早上4点去提奶,回来就要加工和销售,有时候晚上会忙到一两点钟。这样早出晚归的生活,使得她与年幼的儿子连见面都成了一种奢望——早上出门孩子还没醒,晚上回家时孩子却已经睡着了。

去年11月记者采访张红的时候,她还显得略微焦虑,那时她的奶吧刚刚起步,生意还没有起色。现在随着附近居民对鲜奶吧的认可,小店的生意也逐渐好了起来。张红觉得,奶吧最重要的就是鲜奶的品质,让孩子们喝到新鲜卫生的奶,比什么广告都管用。

鲜奶营生

文/本报记者 孟燕 片/本报记者 张中



小张一有空闲就打扫制作间的卫生。



19日21时许,小张走在无人的街道上,拖着疲倦的身体回家。

生計

