

# 孝顺女李天一：从都市白领到菜馆老板

李天一，说起这个名字，很多人首先会联想到那位触犯法律的“星二代”。今日记者笔下的李天一只是一名1986年出生于高邮的女孩。她2008年大学毕业后，成功应聘进入昆山希尔顿五星级酒店，成为一名都市白领，拿着月薪过万的高薪。尽管工作体面、薪酬颇丰，但是今年7月初，李天一却毅然辞去工作，回到家乡高邮，开起了一家以自己名字命名的“天一冒菜馆”。日前，记者与李天一相约在她的菜馆，倾听她叙述的经历和梦想。

## 坚定回家的决心

初见李天一，她正在自家店里与服务员一起擦桌子，戴着一副黑框眼镜的她给人的第一感觉是干练利落。

2008年，毕业于苏州职业技术学院英语专业的李天一，先是在苏州一家法国酒店实习并工作了一年，负责酒店的销售与宣传工作。2009年，一次偶然机会，说着一口流利英语的她被昆山希尔顿五星级酒店人事经理看中，并成为该酒店一名副总的秘书，月薪达到8000多元。

2010年年底，李天一近8旬的爷爷突发重病住院。得知这个消息后，李天一立即向公司请了一个月假，回到高邮与父母一起照顾爷爷。假期结束后，每逢周末，只要工作不忙，李天一都会回到高邮陪伴爷爷。“昆山至高邮每天仅有两班车，有时候想回家，但因为工作总是错过班车。”李天一告诉记者，爷爷只有她和妹妹两个孙女，妹妹在北京工作，难得回家一次。为了离家近些，自爷爷生病后，李天一便向公司申请进行内部调动。

2011年4月，李天一如愿调入南京希尔顿酒店担任总经理秘书一职，离家近了，回家也更方便了。从此以后，每周六一大早，李天一都会乘最早的班车回到高邮，周日下午，再乘最晚的班车赶回南京。“每周如此往返，尽管很累、很辛苦，但能够多点时间陪伴爷爷，尽尽孝心，再辛苦也值得。”李天一说道。

2012年年初，爷爷因病去世，看到父母日渐老去，身边没有子女的陪伴，尽管此时的李天一月薪已过万元，但是她萌发了辞职回家的念头。得知女儿的想法后，李天一的父亲李冬宁进行了劝说，认为女儿能够找到这份高薪工作不容易，不能轻易放弃。

然而一次意外，让李天一坚定了回到父母身边的决心。2011年11月下旬一日，父亲李冬宁骑车不慎摔倒骨折住院治疗，怕李天一担心，家人都没有告诉她。事发后的周末，李天一像往常一样回到家后才知此事。“看见爸爸躺在病床上，我流泪了，觉得自己很不孝。”她说。自那以后，回到父母身边，成为李天一心中的头等大事。

## 拿定主意创新业

虽然父母再三劝说，但铁了心的李天一回到公司后，便向老板透露了辞职的想法，酒店老板多次挽留，甚至以加薪、升职来挽留，都被她委婉拒绝。“虽然父母都在劝说我，但我觉得他们内心深处是想让我回来的，只是他们怕我回来后找不到好的工作，心里有落差。”懂事的李天一“读懂”了父母的心口不一。

既然铁了心回来，那回家干什么呢？父母也为李天一留意起工作来，他们开始托人、托关系，想介绍女儿到华侨、加洲、汇富等高邮一些大酒店去工作，让女儿干着老本行，但都被李天一拒绝。此时的李天一已经有了主意——自己开饭馆。李天一告诉记者，自己决定开冒菜馆是经过深思熟虑的。冒菜是用中药和各种调料配出的汤汁烫热的菜，汤料用几十种中草药熬制，类似一种特色小吃。因为自己非常喜欢吃，在外上班几年里，几乎隔一天就会吃一次，苏州、昆山、南京等地的冒菜馆生意非常好，很受年轻人的喜爱。高邮虽然也有各种各样的小吃店，但没有一家冒菜馆，这也是李天一开一家冒菜馆最主要的原因。知道女儿想自己创业的想法后，李天一的父母给予了全力支持。

今年7月初，李天一与酒店合同期满，回到

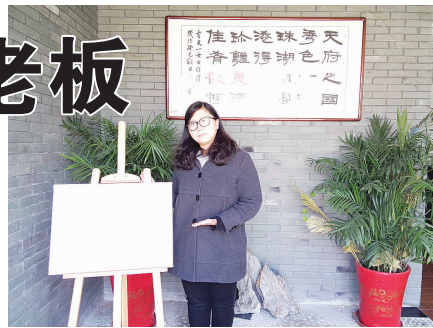
高邮后即着手忙起自己的饭馆来，自己拿出了一部分资金，父母也支持了一部分，租门面房、装修、招工、开张……一忙碌了起来。

今年的夏天热于往年，父母平时还要上班，李天一忙前忙后。一个夏天过来，原本皮肤白皙的李天一晒成了黑姑娘。

李天一告诉记者，尽管天气非常炎热，自己仍坚持每天都到装修现场。有一次自己不小心踩到了水泥钉上，鞋子被戳通，脚底也受伤，一个人坐车到医院打破伤风。不仅如此，李天一还要忙着招工，特别是厨师，夏天很难招聘，后来多方打听，才找到了一个厨师。“开张之前，许许多多的琐事让我真正体会到了创业的艰辛。有时候也想，如果不辞职的话，自己正在酒店里吹着空调，舒舒服服地工作，不会受这些罪。但这样的想法只是一时的，因为开弓没有回头箭。”李天一说道。

9月17日，“天一冒菜馆”正式开张了，开张后一段时间内，店里生意非常红火，这让李天一感到非常高兴。然而高兴的日子没有几天，烦恼的事情来了。李天一告诉记者，自己当初想做的就是品种单一的冒菜，冒菜馆也是想走类似快餐式小吃店的经营路子，顾客吃完就走或叫外卖等，因此厨房装修时，只安装了一个煤炭炉子。自己在外生活多年，习惯了大城市快节奏的生活方式，却忽略了高邮老百姓的生活习惯。一段时间后，李天一发现来吃饭的顾客，喜欢点餐后在一起喝喝酒，慢慢吃，慢慢聊。因为自己的厨房设施跟不上，一些顾客来了后，没有位置或上菜速度跟不上，慢慢地就不来了。知道存在的问题后，10月初，李天一一对厨房进行改装，添置了专业设备，又增加了维扬菜，丰富了菜系，慢慢地，冒菜馆的生意又好了起来。

然而，一波刚平、一波又起。就在生意又慢慢好起来后，一天，两个小姑娘来到店里用餐，因为事先没有询问清楚，造成了一些误解，后来虽多次解释，但两个小姑娘仍在高邮某网站上发帖，对“天一冒菜馆”进行负面宣传。李天一苦笑告诉记者，自己从来没有想过，会因为几十



元和顾客讲道理。自从创业后，才体会到了创业的不容易，很多的东西也是与自己预先设想的不一样，自己也在这一不一样中慢慢成长。

## 酒香不怕巷子深

“天一冒菜馆”开张快3个月了，李天一每天一大早亲自到菜场买菜，然后到店里，直到晚上9点打烊后才回家。“酒香不怕巷子深，我坚信这一道理，我也相信通过自己的努力，肯定会把店经营的有声有色。”李天一信心满满地说。

李天一告诉记者，在外上班的几年里，虽然自己从事的工作是文职，但是自己经常趁老板外出的时间，到酒店客房部、餐饮部去帮忙，学到了很多书本上学不到的知识，也掌握了一些大酒店特色菜的做法。“现在店里所用的辣油等原料，都是我自己熬出来。”李天一说，自己没有将店开在琵琶路、水榭华庭等餐饮业比较成熟的地方，反而开在相对偏僻的通湖路嘉禾桥附近，一方面考虑到投资成本，另一方面是相信酒香不怕巷子深。每当看到回头客时，自己都非常开心，这说明顾客喜欢店里的饭菜。“顾客是我们的上帝，回头客就是最好的宣传。我们要用口碑说话，让顾客吃得放心、安心、开心。”李天一说道。

“不管生意好与坏，陪在父母身边，照顾父母是我最大的心愿。与大城市相比，虽然生活比以前平淡了许多，但是天天能看到父母，父母身体健康健康，我就很开心。”采访中，李天一说得最多的是对父母的情感，是对舍弃了大城市优越环境、优厚薪酬的无怨无悔。杨晓莉

责编 袁慧 版式 张明月

## 邮学百科

# 集邮展览中的展品类别

**极限集邮类展品：**由极限明信片为素材组成的展品。

极限明信片要求邮票的图案、明信片的图案与盖销邮票的邮政日戳或邮政风景日戳的内容(文字、图案)最大限度地和谐。另外，邮票图案与明信片图案不能完全同一，同时，明信片图案不得小于片幅的75%，而且明信片图案最好是摄影作品，而非绘画作品。

制作极限明信片的明信片，最好是选择早于邮票前发行的，并且是越早越好。如2009年9月26日发行的《京杭大运河》(6+1M)邮票中的小型张，许多集邮爱好者用上世纪90年代初高邮邮电局发行的《高邮风光》(张元奇拍摄)明信片以及明信片套的封面制作极限片。也有选用我市一些部门单位委托邮政部门制作有京杭大运河图案的明信片而创作的极限明信片。盖销邮票的日戳与邮票发行日越接近越好，最佳为邮票首发日。

这4枚极限明信片的邮票图案与明信片图案，以及邮戳的文字和图案“三要素”是极大

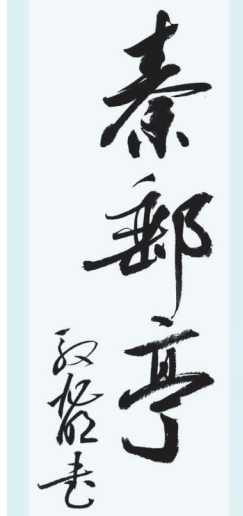
限度地统一与和谐。邮票贴在明信片上的位置和日戳盖销邮票的位置，要注重审美效果，切不可随意而为。

制作极限明信片的邮票当为有效邮票，欠资、预销、印花税票以及除联合国教科文组织、欧洲议会等团体以外发行的公事邮票均不可制作极限明信片。

极限集邮类展品的编排方式有三种，一种以一个国家或地区进行编排；另一种以专门课题编排；再一种是以专题式编排。

第一种方式实为传统式编排。第二种是对组集极限明信片中的票或片或戳进行研究。这类展品具有较高的收藏难度，而且必须具备一定的集邮知识。第三种即与专题集邮类展品的形式相同。

另外，需要补充的是极限明信片在专题类集邮展品中的运用会受到邮展规则的一些限制。也就是说，专题类集邮展品不提倡使用极限明信片，而在我国，有较多的集邮爱好者喜欢极限明信片的制作与收藏。今天与读者见面的这类邮品分别由我市集邮爱好者邵天郎、金飞声、金飞翔提供。



刊头摄影 张元奇  
刊头题字 殷旭明  
责任编辑 羊柳

