

文/本报记者 赵丝雨

“老板，来只老鸭！”上午十点的富国街，人声渐起。熟客李姐脚步还没站稳，就朝着“钱记油烫老鸭”的店面喊了一嗓子。

“好嘞！”老板钱杨群应声直起身，手起刀落，熟稔地将整鸭劈开，“啪啪啪”地剁了起来。每一刀都利落扎实，鸭肉块大小均匀，案板发出沉稳的闷响。

三两下拌好，递出去时卤香也跟着扑了出来。信手拈来的浓香，实则是她半生功夫的凝练。这份对“味”的执着，早已渗进钱杨群的骨子里。



图①“钱记”油烫老鸭先卤后炸再浇上秘制蜂蜜。

图②从无为乡间，到长春雪地，再到徐州市井，钱杨群（左）用一锅老卤，写出半生滋味。

图③“钱记”开出8家直营分店。富国街总店依旧由钱杨群亲自坐镇。

图④ 儿子丁钱雨在坚守老味道的同时也在不断创新。

本报记者 孙井贤 孙博宇 摄

浮生一味，卤香深处是吾乡

味觉深处是故乡

钱杨群来自安徽无为，那是个卤味飘香的地方，几乎家家会做卤菜，巷子里常有八角、桂皮交织的浓郁气息。

“小时候，我爱蹲在灶台边看妈妈做卤味。”钱杨群说，“那些香料怎么配比，火候怎么把握，我光用耳朵听、用鼻子闻，就记了个八九不离十。”

村里不少亲戚也凭着这门手艺外出谋生，“有的去了浙江，有的去了山东，都说‘靠这手艺，饿不着’。”正是这从小耳濡目染的乡味，让她后来哪怕漂泊异乡，只要一摸到那口熟悉的卤锅，心里就会踏实下来。

这个安徽乡音里又夹杂了点徐州口音的女人，守着一锅翻滚的卤汤，已然走过了30余年。从无为乡间的田埂，到长春没膝的雪地，再扎根于徐州喧闹的市井——这锅愈熬愈浓的卤汤里，沸腾的不光是鸭肉的醇香，更是一家人跌跌撞撞却始终踏实向前的人生滋味。

风雪里攒下好光景

钱杨群总说，自己身上那股敢闯敢拼的劲儿，是15岁那年，跟着父母离家，在东北硬生生冻出来的。

她还清晰地记得，绿皮火车“哐当哐当”地

驶进东北大地时，她趴在车窗上向外望，满眼是在家乡从未见过的辽阔原野，天地间茫茫一片，陌生又充满希望。

在长春，钱家带来的“八珍烤鸡”手艺意外走红。可东北的冬天，对他们来说是实打实的考验。

“生意最好的时候，一天能卖出去几百只鸭子。”钱杨群回忆道。东北的冬天严寒难耐，“凌晨两三点就要从暖和的被窝里爬起来理货。手就算死死揣在厚棉袄里，也会冻得僵硬发麻，拿东西时都能听见自己指关节‘咯吱咯吱’响。”

20岁，钱杨群成了家。婚后，小两口继续起早贪黑地扑在熟食生意上。她尤其忘不了和丈夫一起蹬着三轮车去上货的日子。大雪常常没过膝盖，车轮陷在雪窝里，寸步难行。

两人只能跳下车，一边一个，喊着号子，用尽全身力气往前推。汗水湿透了棉袄的内里，刚一停下来，北风一吹，后背立刻结上一层刺骨的薄冰。

可即便这样，每天收工后，她依旧会烧点热水，好好洗把脸，把头发梳顺了才休息。“日子再难，人也不能邋遢，心里得敞亮亮的。”

不久后，儿子丁钱雨出生了。可生意太忙，夫妻俩连好好抱孩子的时间都挤不出来。

“家里亲戚抱着小雨来市场找我，孩子一看见我，就张开小手要抱抱。我刚接过来，还没焐热，那边又有客人来了，只能又赶紧把孩子塞回亲戚怀里。”钱杨群的声音低了下去，语气里带着一丝不易察觉的歉疚。

那时她并不知道，这样的奔波、与家人聚少离多的日子，还要再熬上整整7年。

直到钱杨群28岁那年，夫妻俩终于揣着多年攒下的积蓄，毅然坐上了南下的火车，将未来托付给一座全新的城市——徐州。

柜台边的童年

徐州解放桥农贸市场里，“钱记”招牌挂起来的那年，儿子丁钱雨也背起书包上了小学。于是，他的童年记忆，几乎都浸染着浓郁的卤香。

“那时候，小雨放学了就直接来店里写作业。我就在柜台边上搭个小桌子，他写他的，我忙我的，两不耽误。”钱杨群笑着说。

可哪能真的“两不耽误”。一到客流高峰，丁钱雨就会自觉地放下铅笔，踮起脚尖，主动帮忙递个袋子、装个卤菜。他嘴甜，一见顾客来就“叔叔阿姨”叫得格外亲热，是店里的小小“人气王”。

认卤料、识香料，是母亲教给他的第一堂“家学课”。“白芷的量要捏一撮，放少了压不住腥，放多了就发苦，变成药味儿；豆蔻亮得掰碎了放，里面的香气才散得透彻……”这些枯燥的常识，他在母亲日复一日的言传身教中，早已熟稔于心。

熟客们都认得这个聪明的“小帮工”，常常一边买卤味，一边笑着夸赞：“钱老板，你家这孩子真懂事，以后你这手艺可不愁传人啦！”

2022年，“钱记”搬到了如今的富国街。起初，钱杨群心里直打鼓：“解放桥跟过来的老主顾，还能找得到吗？”结果开业头一天，熟客王阿姨就拎着一袋苹果找上了门：“我可问了好几个人才摸到这儿！以后吃你这口儿得多绕点路，但没办法，就认你这味！”

就是这些琐碎而真挚的温情，让钱杨群觉得，自己在徐州真正扎下了根——这份归属感，不仅仅是因为有了一个店面，更是因为有了这些念旧追随的老朋友。

一次尝试，一味上新

时间来到2024年的一个下午，丁钱雨看着店里的鸭子，忽然灵光一闪：“妈，咱们试试用老鸭吧？肉质紧实，说不定卤香更浓。”

钱杨群将信将疑地挑了两只老鸭下锅。待到揭盖那一刻，一股更浓郁复杂的香气扑面而来。取出晾凉后切开一尝，鸭肉嚼劲十足，连骨头缝里都沁满了咸鲜的卤汁，风味果然提升了一个层次。

当天试卖的老鸭很快售罄，还有一位老主顾特意折返回来，惊喜地说：“老板，今天的鸭子风味特别足！以后就照这个标准来啊！”正是这场热闹的试卖，让徐州首家“油烫老鸭”品类，由钱记正式推出。

让食客惊喜的风味，离不开最后一道点睛之笔——拌酱。它辣中带甜，香而不腻，是钱记油烫老鸭当之无愧的“灵魂”所在。

其讲究之处藏在多种食材的融合里。钱杨群亲自炸香的辣椒，亲手熬煮的核心秘制酱料，还有堪称提味关键的原汁卤鸭汤，搭配芝麻、花生、巴旦木、南瓜子混合而成的多

种坚果碎。入口后香气层层迭出，让口感体验愈发饱满。

“辣椒必须由我亲手炸，油温差一点，香味就差很多。那锅秘制酱料更得我亲自盯着，谁也替不了。”她熬酱时从不让人插手，必须亲自把关。“一锅酱起码要熬上两个钟头，火大了容易焦苦，火小了香气又逼不出来，得全神贯注，一刻都不能马虎。”

这份辛苦，在节假日销量暴增时更是成倍放大。去年国庆节，钱杨群曾四天四夜没怎么合眼。“一天得反复熬上七八锅酱，胳膊累得抬都抬不起来，坐着都能睡着。”

儿媳王佳雯看在眼里，疼在心里。她没少劝婆婆：“妈，咱现在条件好了，别这么拼了，该歇就歇歇。”她深知婆婆为这个家、为这锅卤香付出了一生。可真让钱杨群彻底放下，她心里又割舍不下。

“干了一辈子，真要闲下来，心里空落落的，反而难受。”这份手艺，早已成了她生命的一部分。

儿媳王佳雯是个“美食家”，出门旅游总爱钻当地的熟食店，尝尝不同的手艺。一次从南京回来，她特意打包了当地颇负盛名的烤鸭，兴冲冲地带给钱杨群品尝：“妈，您快尝尝这南京的味道，看有没有咱能学学的地方！”

婆媳俩一边拆包装一边研究，从鸭皮的脆度到卤汁的回甘，讨论得不亦乐乎。这份对美味的共同追求，也让她们的心贴得更近。

味越千山，心安有归

随着徐州旅游越来越火，开始频频有外地客人询问：“老板，能抽真空发快递吗？”“钱记”顺势开展这项服

务，最远的一单，寄到了乌鲁木齐。客人留言说：“在徐州旅游时吃过一次，回家后一直惦记着这一口。”

对待这些远程订单，钱杨群一家格外仔细。抽真空、放进定制的保温箱、塞足冰袋，每一个环节都不敢马虎。

包裹寄出后，她总会盯着物流信息，“心里老是悬着，就怕路上耽搁太久，鸭子味道不对，那不是砸自家招牌吗？”直到收到客人“和店里吃到的味道一模一样”的回复，她那颗心才算稳稳当当地放回肚子里。

如今的“钱记”，已在徐州开出了8家直营分店。富国街的总店依旧由钱杨群亲自坐镇，儿子丁钱雨和女儿丁兰馨也各自打理着其他的店面，将家里的老味道带给更多食客。

诚信经营，质量为先，是“钱记”不变的规矩。前阵子，有客人反馈说“今天鸭子好像有点咸”，丁钱雨听说后，立马将店里剩下的同一批鸭子切块，喊来家人一起品尝确认。

“确实是咸了一点，可能是哪一锅卤汤的盐没控均匀。”他没等客人再多说什么，当场决定将这批鸭子全部下架停售，“宁可亏点钱，也不能让客人吃到不满意的产品，口碑比什么都重要。”

送走最后几位客人，钱杨群麻利地收拾好店面，擦了擦额头的汗。“钱记油烫老鸭”的招牌下，暖黄色的灯光在微凉的夜里晕开一片柔和的光晕。

这光里，浓缩着她15岁北上时的懵懂与勇毅，映照着雪地里推车奋斗的艰辛与坚持，记录着柜台边孩子成长时的点滴牵挂，更延续着一家人，守着滚烫的老卤，用30年时光慢慢熬煮出来的，那份踏实、温暖的人生至味。