



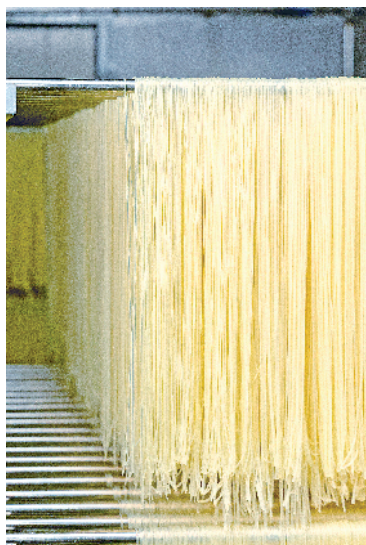
王斌在原有骨汤的基础上,加入30多味秘制草本香料。



王斌开启“老堤北”品牌化运营之路。



好工艺、好配料成就一碗好米线。▲►



从街边摊到连锁品牌

四代人将徐州老味道推向全国

面对时代变迁,王斌在上百次试验中寻得守正创新的平衡点,让老味道焕发新生。从注册商标、公司化运营到被评为“非遗”和“老字号”,王斌的儿子用自动化工厂为传统赋能,如今的老堤北米线,已发展成为拥有400多家门店的连锁品牌。这条路让一碗米线从徐州老街飘香全国,最终成为承载半城烟火与一代代人情感记忆的符号。

守正创新,老味道焕发新生机

老堤北米线的独特,源于对技艺的坚守。

从选米、磨浆、蒸粉到压制、晾晒,全程无添加,最大限度保留米的本香。王斌常挂在嘴边的一句话是:“好米线,吃的是米香。”

但他也明白,坚守不等于守旧。徐州人爱米线的“筋道”与“浓香”,可时代在变,口味也在变。如何在传统与现代之间找到平衡?王斌开始了漫长的调试之路。

他在原有骨汤的基础上,加入30多味秘制草本香料,既提香又增韵;肉酱则精选优质猪腿肉,以小火慢炒,直到香气彻底释放。前后历经上百次试验,才终于找到那个“刚刚好”的平衡点——汤底醇厚而不腻,肉酱香浓而不咸,米线柔韧而有米香味。

随着时代发展,“老堤北”迎来了新的发展契机。从曾祖父的黄楼小摊,到父亲的堤北作坊,再到王斌手中的连锁品牌,老堤北的传承之路,

正是一条守正创新的发展之路。

2010年,王斌正式注册“老堤北”商标,开启了品牌化运营的新篇章。2015年,成立徐州市老堤北餐饮管理有限公司,推动家族作坊向现代化企业转型。品牌化之路并非一帆风顺。王斌记得,在推行标准化运营初期,一些老师傅对改变传统做法有顾虑,他耐心解释并亲自带队研发,将熬汤时间、配料比例等关键环节数据化,既保证了口味统一,又保留了传统精髓。2016年春天,王斌被评定为“徐州传统‘老堤北米线’制作技艺”区级非物质文化遗产代表性传承人。2021年,老堤北米线又被市商务局授予了“徐州老字号”。

而最让王斌欣慰的,是儿子王朝玉的选择。2018年,王朝玉建成全自动化米线加工工厂,用现代科技为传统手艺赋能。“以前我蹬着三轮送米线,现在儿子用新法子把老味儿留住。”王斌感慨道,“日子越来越好了,老手艺也焕发出新的生机。”

一碗米线,半城烟火

对许多徐州人来说,“老堤北米线”这几个字的意义早已超越食物本身。

它是游子归乡后的一份味觉慰藉,是街头巷尾不曾熄灭的市井烟火,更是很多人从小吃到的情怀。

在徐州生活多年的李先生,至今仍记得上世纪80年代在堤北吃米线的场景:“那时候七毛钱一碗,配上一块把子肉,就是最美味的一餐。”

而王斌最珍视的,仍是每天巡店时看到的那一幕幕:老人们坐在店里,端着碗聊着家长里短;孩子们吸溜着米线,嘴角沾着酱汁却笑眼弯弯;年轻人匆匆而来,吃完又匆匆而去,仿佛在这里加满了能量……“这就是徐州的日子。”王斌说,“米线不贵,但装着一代代人的记忆,也装着这座城的温度。”

如今的老堤北米线,已发展成为拥有400多家门店的连锁品牌。从徐州和信广场的总部,到淮北步行街的新店,再到北京、云南等地的加盟店,每一家店都坚持着同样的标准:古法熬汤、真材实料。

“我们要求所有加盟商均需前往徐州总部参加系统培训,不仅是学技术,更要理解‘老堤北’的文化内涵。”王斌说。

如今,站在堤北老街上,王斌偶尔还会陷入沉思。

阳光洒在青石板上,泛着柔和的光,仿佛又映现出少年时的自己——那个蹬着三轮车,载着米线的香味,穿过晨雾与炊烟的少年。而那些关于味道的记忆、关于匠心的坚守、关于温情的传递,都融入了这一碗热气腾腾的米线中,温暖着徐州人的味蕾……