

文/本报记者 赵丝雨  
图/本报记者 孙博宇

“喝米线，到北关”。这句上世纪80年代流传于徐州街头的顺口溜，将一条老街烙印在几代人的味蕾记忆中。北关堤北，曾遍布米线店和米线加工厂，青石板路、晨雾袅袅、人声喧嚷，共同绘就一幅流淌着烟火气的市井画卷。而老堤北米线的第四代传承人王斌，便是在这米香缭绕中，开启了他与米线相伴、与岁月同煮的一生。



从家庭作坊到全自动化米线加工厂，老堤北米线驶上“快车道”。



一碗米线承载了很多人的记忆。



米线生产、销售的每个环节，王斌都会亲力亲为。

## 与米线相伴 与岁月同煮

老堤北米线第四代传承人王斌的守味人生

### 米香中成长的少年时光

1969年出生的王斌，是在米线的香气中长大的。

从他记事起，家里就弥漫着米浆蒸煮时特有的暖香。作坊里传来“嘎吱——嘎吱——”的压米线声，像是一首不曾停歇的生活旋律。街坊邻居端着碗来来往往，喧闹声、笑语声、碗勺碰撞声，交织成堤北街最寻常也最动人的晨曲。

王家的米线技艺，始于1921年。那一年，曾祖父王廷山在黄楼支起一方小摊，用一锅骨汤、一把米线，奠定了老堤北米线的味觉根基。手艺一代代传下来，1972年，王斌的父亲王元福在堤北把“元福米线”的招牌正式挂起。这家店采用经典的“前店后厂”模式：前厅，大骨熬制的浓汤香气袅袅，吸引着街坊食客；后坊，自产的雪白米线不仅供应当日门店，更为徐州城里的多家米线铺子供货。

16岁那年，王斌正式踏入这一行。每天天还没亮，他就蹬着一辆载满米线的三轮车，穿行在青石板路上。晨

雾未散，车轮声清脆，当王斌载着自家生产的米线穿梭在街头时，米线的香气在身后飘成了一条看不见的线，串联起一家家米线摊位，也串联起徐州人最朴素温暖的美食记忆。

送完货，他也不急着回家，常常走到街口母亲的摊子前，静静看上一会儿。街坊们捧着热腾腾的碗，有的站着，有的蹲着，吸溜吸溜地吃着米线，脸上是藏不住的满足。“那时候我就觉得，这碗米线里，装的不只是汤和米线，更是咱普通人的日子。”王斌回忆道。

傍晚收摊回家，父亲王元福还在作坊里忙碌。一台老式压米机发出沉稳有力的声响，雪白的米线如细流般缓缓而出。父亲话不多，只在关键时候点拨王斌几句：“节奏要匀，手下要有数，好米线急不得。”这些朴素的话语，王斌听在耳里，记在心里，渐渐明白——所谓匠心，不过是把一件事，不慌不忙、一心一意地做下去。

### 夫妻同心撑起一片天

1994年，25岁的王斌成家了。

在堤北街坊眼里，这不仅是喜事，更是一种传承——成家就意味着要独当一面，王家的米线手艺有了接续的火种。婚后不久，王斌从父亲手里接过堤北米线店。铺面不大，仅能摆下四五张桌子，但夫妻俩收拾得窗明几净，温馨从容。

凌晨4点，当整座城市还在沉睡，王斌和妻子王丽娟就开始了一天的忙碌。熬汤、备料、煮米线……每一个步骤都亲力亲为，直到晚上10点，送走最后一位客人，洗净最后一摞碗，这一天才算真正结束。

那时，个体经济如雨后春笋般兴起。王斌敏锐地察觉到，光靠家庭作坊式的生产，已经难以满足越来越大的市场需求。他开始在坚守传统工艺的基础上，尝试建立标准、统一口味。

“记得有一回，为了调试新的汤底配方，我们连续熬了十几个通宵。”王丽娟回忆时，语气里仍带着当

年的执着，“每熬好一锅，就请左邻右舍来尝，听他们的反馈，直到大家都点头说‘对了，就是这个味儿’才算成。”

这份对味道的坚持，让王家米线在米线生意竞争激烈的堤北街上站稳了脚跟，有了名气。儿子王朝玉的出生，给这个小家庭带来了更多的忙碌，也注入了动力。孩子躺在摇篮里，听着压米机的声响长大，偶尔咿呀学语，仿佛也在与这熟悉的声音对话。

凭着扎实的手艺和吃苦耐劳的劲头，王斌的生意越做越红火。他从一家店拓展到四家店，最远开到了贾汪。然而，光鲜的背后，是不为人知的艰辛。王丽娟至今还记得，有一次她去新店送货，回来时天已漆黑，乡间小道错综复杂，她一路走一路问，心里又急又怕。幸好遇上一位热心老乡，骑自行车为她引路，才平安到家。

“那时候创业虽然难，但心里却格外暖。”王斌说，“因为有陌生人的善意，更有夫妻间的相守。”