



调馅、和面、擀皮……岳德金每天都围着案板转。

从茅村到市区 一口一口“尝”出来的徐州老味

本报记者 梁梦雨



徐州老味小笼包。



汤汁浓稠的鳝鱼辣汤。



岳老四每天去菜场精心挑选优质肉。



鳝鱼辣汤要熬制五六个小时。

夜幕一寸寸压下来，鼓楼区祥和夜市南头，队伍已经排起来了。

没有招牌。准确地说，没有那种灯箱打亮、路人远远就能望见的招牌。蒸笼一掀，白雾腾起，肉香混着面香散进晚风里，排队的人就知道——岳老四来了。

“老板，包子还要多久好？”

“再等半小时。”

答话的人叫岳德金。在家排行老四，熟人叫顺了嘴，“岳老四”就成了店名。他今年54岁，跟包子打了近30年交道。对他来说，那袅袅升腾的烟火气，便是最踏实的生活底气。那些年里，他支过摊，开过车，躺过ICU，又从一辆三轮车后面重新站起来。如今，他守着一笼包子、一锅辣汤，每晚6点出摊，凌晨2点收工，日子终于又踏实了。

岳老四老家在铜山茅村。20岁出头时，同龄人还在琢磨去哪儿打工，他已经揣着一股愣劲儿，在村里支起了第一个包子铺。

“那时候村里没早点摊，小孩上学、大人上班，都得自己在家对付一口。”

他瞅准了这个空当。那时候条件苦，柴火烧、炉炭烤，全凭一双手。没有和面机，面团得自己揉，几十斤面搬下去，胳膊酸得抬不起来，掌心磨出厚厚一层茧，新茧叠旧茧，硬得像砂纸；馅料得自己剁，刀起刀落就是大半天，手腕酸了甩两下接着剁，灶台前一站就是七八个小时。

日复一日揉面、拌馅、守火，粗糙的面团磨粗了他的手掌，炙热的炉火烤红了他的面庞，通红的火光映着年轻的脸，汗水沿着下巴滴到灶台上，瞬间就被蒸干。十多年的摆摊生活，他起早贪黑、风雨无阻，天不亮就起来生火，寒冬腊月手指冻得发僵，面还是要和、包子还是要包。一笼笼热气腾腾的包子端上桌，咬一口汁水横流，乡邻们吃得舒坦，一家人的吃穿用度就靠这双手撑起来了。

后来孩子大了，花销也大了。他放下灶台去开车，想多挣些钱，给家人更好的生活。日子眼看着好起来，一场车祸却把一切砸得粉碎。

“断了七根肋骨，胳膊里打的都是钢板，现在这只手根本不能使力。”

躺在病床上的那些夜晚，伤口疼得他整宿睡不着，但比伤口更疼的，是心里那个问题翻来覆去地砸：往后靠什么养家？看着满身的伤，想着未来的日子，无数个深夜，他辗转难眠，窗外的路灯

灭了又亮，他还在睁着眼发呆。

没人给他答案。他也没打算问谁。

休养了一段时间，他跟自己说：干不了重活，包包子总行吧？就这一个念头，成了他绝处逢生的底气。2025年，他在祥和路上蹬起三轮车，重新摆摊——和面、拌馅、上笼，动作依然麻利，只是那只打过钢板的手偶尔会微微发抖。每到这时，他就转过身去，不让人看见，等那阵抖过去了，再继续擀皮、包馅，脸上依旧是笑呵呵的。

第一天只敢和5斤面。怕卖不掉，怕浪费食材。

不到一小时，全卖完了。

后来加到15斤，又卖光了。再后来加到50斤，仍然不够。生意火了，可他没有固定摊位，只能在街巷间辗转，风吹雨淋是常态。夏天热浪裹着油烟扑在脸上，背心湿透了贴在身上；冬天冷风从三轮车四面灌进来，指尖冻得发僵，擀皮的速度慢下来，他就提前一个钟头出摊，多给自己留出时间。但老客们追着他跑，有的等到深夜十一二点，就为了等那一笼“小时候的味道”。

“他们都说，就认这个味。”

这个味，是岳老四用最笨的法子，一口一口“尝”出来的。

20多年前，他就爱琢磨吃。为了做出正宗的徐州老味包子，他干了一件现在听来有点“轴”的事：骑一辆旧自行车，从茅村老家骑到铜山新区、徐州市区。那时候路不像现在这么好走，砂石路颠得车筐直晃，轮胎碾过碎石子咯吱作响，两个多小时骑下来，屁股都是麻的。沿途遇到包子铺就下来买几个尝尝。

“一家一家吃，吃到后来实在吃不下了，就掰开闻馅料，看里边有什么肉、什么配料比例。”

骑了多远，尝了多少家，他自己也记不清了。只记得塑料袋里装满了掰开的包子，车筐里、车把上满满当当，骑起来直打晃。回到家，他把从几十家包子铺“尝”来的经验拢在一起，关起门来一遍遍调试。每调一次，就包一笼蒸出来自己尝，觉得不对，就重新再来。光调咸淡这一口，就整整折腾了2个月。

“我把朋友都喊来，包好了让他们尝，看还缺什么。他们说好吃，我才敢卖。”岳老四说，“一个人说好吃不算，众人说好吃，那才行。”

他说这叫众人品。说到底，是诚心。岳老四说：“你只要用心，什么都能学会。”正是靠着这股“笨功夫”，他琢磨出了自己想要的老味道。

本报记者 吴国乐 摄