



「岳老四小笼包」摊位前，几乎每天都会排起长队。

从灶台到餐桌 一颗诚心“守”出来的货真价实

本报记者 梁梦雨

在环城街道办事处帮扶下，岳老四终于有了固定摊位，再不用满街跑了。那天，他把摊位的角角落落擦得个遍，蒸笼摆得整整齐齐，他站在摊位前，来来回回看了好几遍，长长地舒了一口气。有了“家”，他干劲更足了，日子也一天天回暖。

每天晚上6点，岳老四包子铺准时开门，一直营业到凌晨2点。对徐州人来说，包子辣汤不只是一顿饱腹的美食，更是深夜里的暖心慰藉。下夜班的工人拖着疲惫的脚步走过来，要一笼包子一碗汤，吃完抹抹嘴，整个人都暖过来了；周边摊位的摊主忙过一阵，也过来捎上几个，填填肚子接着干。

如今，岳老四包子铺主打两样东西：小笼包和鲜鱼辣汤。辣汤是他较真到底的地方。新鲜鲜鱼配老母鸡、猪大骨，文火慢熬，不到五六个小时绝不开锅。“熬不够就没那个味，必须熬够时间，汤汁浓稠才正宗。”他说得干脆，不容商量。

每天中午12点半，他就开始熬汤。汤锅坐在火上，咕嘟咕嘟冒着细泡，香味一点点从锅盖缝隙里渗出来。下午清洗食材、切配馅料、和面醒发，忙得像个陀螺，案板上乒乒乓乓响个不停。店里七八个人围着案板团团转，两个儿子也在帮忙。但所有馅料，必须他亲手调。

“不是不信任孩子，是怕年轻人手脚麻利、追求速度，弄丢了这份老味道。”

他说这话时，正低头调馅，手指细细地捏过每一撮料，确认均匀了，才点点头。食材上他不肯省一分钱，宁愿多花成本也要选更好的鲜肉，每天早上亲自去菜市场挑肉，看色泽、闻气味、按弹性，一样不对都不行。制作上坚持零添加、原生态，不用味精提鲜，不靠添加剂增香，就是食材本身的味道慢慢熬出来，守住那份接地气的徐州老味，守住一代人的味觉记忆。

“做生意最重要的是诚信。货真价实，食材选好，对得起每一个顾客的信任。做吃的，就是良心活。”他说得实在。

这份较真，食客们吃得出来。每天还没出摊，摊位前就有人等着。有位老大爷每周都来，说吃了他的包子，别家的就不习惯了。更有不少顾客专程从外地赶来，就为一口念念不忘的老味道。有人一次打包十几笼带走，说回去分给亲戚朋友尝尝。岳老四总是多塞一袋辣汤进去，说大老远来的，不能让人空着手走。

但最让岳老四动容的，是一个孩子无心的一句话。

那天，一位30多岁的女士带着孩子来买包子。孩子咬了一口，嚼了两下，忽然抬头说：“妈妈，这包子怎么跟俺姥姥包的一个味？”

那位妈妈的眼泪一下子掉了下来。

岳老四一问才知道，孩子的姥姥刚去世一个多月。“我当时心里特别不是滋味，给她们免了单。”他低着头，声音闷闷的，手里的活停了片刻，才又接着包，“能被孩子认可，复刻出家人的味道，说明这个味对了。”

凭借实打实的品质与口碑，岳老四包子铺的生意愈发红火。现在，每天要用掉将近200斤面，能卖四五百笼包子。他说以后想开一间门店，新增煎包、锅贴这些品类，“主要接地气，接咱徐州的地气”。

凌晨2点，夜色沉下来，最后一批食客满意离去。岳老四默默收拾着灶台，仔细擦净面板，把蒸笼一摞摞码好，倒掉炉灰，关掉最后一盏灯。炉火渐熄，但那股烟火气、人情味，还在夜风中久久不散。

从茅村到祥和，从三轮车到固定摊位，岳老四的人生没有捷径。一笼包子打磨出老味道，一碗辣汤里熬出人生滋味。他的故事，就像他手中的包子——朴实无华，却越嚼越香。

本报记者 吴国乐 摄



岳老四的儿子帮父亲打理生意。



小笼包深受顾客喜爱。



祥和夜市热闹非凡。