

跨界从矿车司机到馄饨摊主

本报记者 吴云

40岁的姚礼宇站在餐车后面包馄饨，手指翻飞间，一只只圆鼓鼓的馄饨落在托盘上，像一条条肥美的小鱼。食客们排队等着，直播间里不断有人问：鱼肉做馅，怎么做到一点都不腥的？

5年前，这个问题的答案连姚礼宇自己都不知道。那时他还在开着十几吨重的矿车，连煮米饭该放多少水都拿不准。从驾驶室到灶台，姚礼宇的人生像他手下的馄饨皮一样，被命运折出了意想不到的褶皱。



姚记鱼肉馄饨前排的队伍不长，但始终没断过。



一个小小的鱼肉馄饨摊，是老姚养家糊口的阵地，也是他人生下半场的舞台。

盛夏的徐州，暑气到了夜晚也不肯退场，裹着蝉鸣一同蒸腾。此时的鼓楼区祥和夜市却愈发热闹起来，霓虹灯牌次第亮起。人流从四面八方汇入这条不过几百米的巷道，像是奔赴一场心照不宣的约定。夜市南头，姚记鱼肉馄饨摊前照例排着三五个人，队伍不长，却始终没断过。姚礼宇和妻子站在那辆2平方米的餐车里，一个包，一个煮，手机架在一旁，屏幕里的直播间不时跳出新的点赞。

“真没想到鱼肉做成的馄饨一点都不腥，味道还很鲜美，隔段时间我就得来一次，别的地方吃不到。”一位带着孩子的宝妈熟练地点

单，“老板，来个大部份的，多加点香菜！”

一晚上能卖200多碗。这辆小小的餐车，撑着这个四口之家的全部生计，也装着一个人从驾驶室到灶台的人生跨度。

40岁的姚礼宇，被人唤作老姚，圆脸，笑起来眼睛弯成两道月牙，说话总带着几分不紧不慢的温和。他站在餐车后面，杀鱼、挑刺、调馅、包馄饨，每个动作都行云流水。手腕一翻，指尖一捻，一张馄饨皮就被填进一团粉白的鱼肉馅，三五下捏出褶皱，鼓鼓囊囊地落在托盘上。单看这双手，你会以为他在灶台前打磨了半辈子。

事实上，5年前，他甚至搞不清楚煮米饭该放多少水。

姚礼宇的老家在铜山茅村，毕业后他便钻进驾驶室，开起了矿车。开车的日子简单而粗粝，尘土飞扬、机器轰鸣，他在那条固定的路线上来回往复，一开就是好些年。2020年，经人介绍，他远赴阿联酋开挖机，异国的烈日和黄沙换来了不错的收入——一年能挣20多万元，但那种漂泊在外的滋味，像藤蔓一样缠绕着他。

想家。没有别的理由，就是单纯地、每时每刻地想家。他最终还是回来了，重新坐进驾驶室，像回到一个不新不旧的壳里。

但两个孩子的成长像两条不断向前延伸的刻度线，提醒着时间不等人。妻子在一家服装店打工，收入有限。开车虽然稳定，却

总让人看不到更多可能。姚礼宇开始留意各种创业的门路，心里那团想要“闯一闯”的火苗，隐隐地跳着。

契机出现在2021年。一次单位组织的旅游，他在地第一次吃到了鱼肉馄饨。那碗馄饨端上来，清汤里漂着圆鼓鼓的馄饨，咬下去，嫩滑弹牙，一股鱼鲜从舌尖漫开，完全颠覆了他对“鱼”和“馄饨”这两件事的既有认知。

他几乎是当场就作了决定——把这个东西带回徐州。

选对了方向，创业就成功了一半。这个道理老姚懂。他没有头脑发热，回到徐州后先做了一轮市场调研，骑着电动车把城区转了好几遍，发现确实没有一家专门做鱼肉馄饨的店。确认了这条赛道的空白，他又专程返回当初吃到馄饨的那座城市，找到店主，多次登门，一番商量，最终花了几万块钱买下了鱼肉馅的配方。

配方有了，但纸上得来终觉浅。鱼肉调馅，最核心的难题是去腥。他每天从微山湖订购新鲜鲫鱼，到货后一条条手工去刺，再绞成肉泥，按照配方一步步调试。腥味太重，他调整配料比例；口感不够嫩滑，他换了几种搅拌方式。反反复复1个多月，家里的厨房成了实验室，他自己也记不清倒掉了多少锅“失败品”，终于调出了满意的味道。

技术攻克了，下一个问题是落地。茅村人流量不足以支撑一个小吃摊的生存，必须进城。老姚跑遍了市区的好几条美食街，最终在鼓楼区祥和路疏导点租下了一个摊位。理由很实在：离家近，从茅村开车过来只要20分钟；摊位比店铺租金便宜得多，风险可控。更重要的是，他心知肚明自己除了包馄饨什么都会，开餐馆对他而言步子太大，摆摊才是稳妥的起步。

馄饨摊开张那天，姚礼宇和妻子双双辞了职。一辆餐车，几摞馄饨皮，两大盆调好的鱼肉馅，就是全部家当。

然而，现实很快浇了他们一盆冷水。从下午4点摆到晚上9点，连续1个半月，每天卖出去的馄饨连个位数都保不住，超过10份的，只有3天。夫妻俩站在餐车后面，看着旁边卖烤串的、卖炸串的摊位前排着长队，心里不是滋味。

没办法，等到疏导点打烊后，他们就推着餐车继续往外走。那些日子，餐车的轮子碾过徐州北区一条又一条街道，也碾过夫妻俩心里一层又一层的焦虑。

本报记者 吴国乐 摄



纯鱼肉做的馄饨馅无比鲜美。