

匠心 一碗馄饨熬出的市井真味



老姚真诚对待每一位顾客,要让这碗鱼肉馄饨走得更远。

本报记者 吴云

生意冷清的时候,姚礼宇和妻子没有停下来。他们做得最多的事,就是对着那碗馄饨反复琢磨。

纯鱼肉做馅,鲜味本身已经足够,但馄饨是“汤食”,汤的味道直接决定了一碗馄饨的上限。老姚跑了好几个市场,把市面上能买到的虾皮、紫菜,一样样买回来,反复对比,挑出最鲜、最干净的那一款。除了常规的香菜,他还尝试加入芹菜叶、榨菜丁来提鲜。用他自己的话说——“拒绝科技与狠活”,汤底必须用真材实料熬出来。徐州人喜欢口味重一些,他就多加胡椒粉,但又嫌市面上

现成的胡椒粉不够香,干脆买来上等胡椒粒,自己碾磨成粉。

美食要打开市场,除了味道,还得有过得去的“卖相”。包馄饨这件事,看着简单,手上的功夫却骗不了人。馅多了,煮的时候容易破皮;馅少了,入口瘪塌塌的,没有满足感;捏褶的手法不对,馄饨一下锅就散了。夫妻俩一遍遍地试,调整馅的用量,变换收口的动作。几个月之后,姚礼宇的手速已经快到令人眼花,包出来的馄饨个个大小均匀,圆鼓鼓的,下了锅便浮在水面上,馄饨皮上手捏出的褶皱舒展开来,配着碧绿的香菜、橙黄的榨菜和深紫的紫菜,活脱脱一碗“金鱼戏水”。

匠心这东西,看不见摸不着,但舌头骗不了人。味道是会说话的,它会自己替你把口碑传出去。“姚记鱼肉馄饨”的招牌,就这样一天比一天响亮。

2025年,环城街道办事处对祥和夜市进行升级改造,一方面进行硬件设施升级,另一方面规范经营,将流动摊贩规范至疏导点,采用带统一标识的餐车,办理证照。

“以前用电是从别的店铺扯线,又贵又不安全。现在用的是专用电线,电费便宜了一半。”老姚说到这里,语气里有种踏实的欢喜。更重要的是,营业时间有了明确的保障,他们可以安心地在餐车上经营到凌晨2点。

环城街道办事处还带领商户拥抱新媒体、积极“触网”,通过社交平台让祥和夜市美食“出圈”,探索“数字+街区”融合发展。祥和夜市的客流量肉眼可见地增长起来,很多美食博主甚至外地的大V慕名前来打卡。那些被镜头记录下来的烟火气,通过短视频平台传向了更远的地方。

如今,即便是在高温天,姚礼宇的馄饨摊一天也能卖上200多碗。祥和夜市已然成为徐州北区的“深夜食堂”、众多老徐州人心照不宣的“二场”。“喝碗鱼肉馄饨醒醒酒”,是许多酒局散场后的保留节目。

生意火了,但老姚比谁都清楚,流量是把双刃剑。从2023年开始,他就建起了粉丝群,用最笨也最真诚的办法——一个个邀请经常光顾的食客扫码进群。每天在群里发红包,“手气最佳”的第二天可以免费吃一碗馄饨。群从1个扩展到2个、3个,如今已有近1500名粉丝。有人进群后从食客变成了朋友,来吃免费馄饨的时候,总不忘给老姚带一杯冰奶茶或咖啡。

“徐州人就是讲究,你用真心对待顾客,换来的就是真心。”老姚说这话时,语气很平淡,像是说一件理所当然的事。他把粉丝群看得像自家院子一样珍贵,从不在里面乱发广告,曾有商家想出钱在群里做推广,被他一口回绝。

流量时代,酒香也怕巷子深。仅有初中学历的老姚,在社交这件事上却有着天然的敏锐。抖音、快手、小红书,他逐个注册账号,拍视频、搞直播、发福袋。手机一架,他就对着镜头大大方方地包馄饨,偶尔和直播间的观众聊聊天——关于馄饨,也关于生活。今年7月上旬,他做了一波福利活动,两天时间就送出去四五百份馄饨,换来的是更多新面孔出现在摊位前。

人们对美食的期待,如今又多了一层对健康的考量。老姚坚持“手搓馄饨”,每一只都是现包现卖,鱼肉馅看得见摸得着。“吃了不长肉”“徐州独一份”的口碑,在饕客间口口相传。这也引来了一些模仿者,有人专程来买生馄饨带回去研究,但无论如何也复制不出姚记独特的鲜美。后来,反倒有人退而求其次,开始把姚记的鱼肉馄饨通过冷链运输卖到苏州去。

即便如此,老姚至今没有发展一家加盟商,也从不轻易向外人传授配方。为了保证每一碗馄饨的口味纯正,他宁可自己辛苦一些,把扩张的步子放慢。前不久,他在苹果新天地夜市租下了一个摊位,准备作为直营点,最近又在考察富国街夜市。他心里的蓝图很清晰——借徐州文旅持续升温的东风,借着这座城市越来越旺的烟火气,把“姚记鱼肉馄饨”这几个字擦得更亮,让这碗鱼肉馄饨走得更远。

从漂泊异乡的矿车司机,到灶台前扎下根的创业者,姚礼宇的路走得算不上快,但每一步都踩得扎实。他那双曾经握着方向盘的手,如今在一张张馄饨皮和一团团鱼肉馅之间翻转腾挪,动作里有了某种属于手艺人特有的笃定。2平方米的餐车,是他养家糊口的阵地,也是他人生下半场的舞台。

烟火更迭,初心不改。一碗小小的鱼肉馄饨,沉在碗底的是鱼肉馅的鲜嫩,浮在汤面的的是一个人对日子最朴素也最执着的盼望。这份藏在馄饨里的匠心与温柔,正在徐州的市井烟火中持续升温,温暖着深夜空腹而来的食客,也续写着普通人努力发光的生活篇章。

本报记者 吴国乐 摄



通过升级改造,祥和夜市成为徐州美食地标之一。