

“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的人生。

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，家里就弥漫着米浆熬煮时特有的暖香。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，交织成堤北街上的动人晨曲。

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”的招牌正式挂起来。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。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。

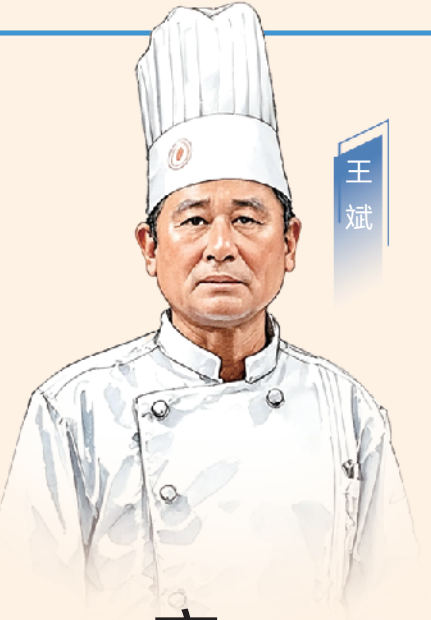
夫妻同心撑起一片天

1994 年，25 岁的王斌成家了。在街坊们的眼里，这不仅喜事，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



王斌

守正创新，将徐州老味道推向全国

本报记者 赵丝雨

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，偶尔唧唧学语，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。幸好遇到一位热心老乡，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。”

老味道焕发新生机

老堤北米线的独特，源于对技艺的坚守。但王斌也明白，坚守不等于守旧。徐州人爱米线的“筋道”与“浓香”，可时代在变，口味也在变。如何在传统与现代之间找到平衡？王斌开始了漫长的调试之路。

他在原有骨汤的基础上，加入 30 多味秘制草本香料，既提香又增味；肉酱则精选优质猪腿肉，以小火慢炒，直到香气彻底释放。前后历经上百次试验，才终于找到那个“刚刚好”的平衡点——汤底醇厚而不腻，肉酱香浓而不咸，米线柔韧而有米香味。

随着时代发展，“老堤北”迎来了新的发展契机。从曾祖父的黄楼小摊，到父亲的堤北作坊，再到王斌手中的连锁品牌，老堤北的传承之路，正是一条守正创新的发展之路。

2010 年，王斌正式注册“老堤北”商标，开启了品牌化运营的新篇章。2015 年，成立徐州市老堤北餐饮管理有限公司，推动家族作坊向现代化企业转型。品牌化之路并非一帆风顺。王斌还记得，在推行标准化运营初期，一些老师傅对改变传统做法有顾虑，他耐心解释并带队研发，将熬汤时间、配料比例等关键环节数据化，既保证了口味统一，又保留了传统精髓。2016 年春天，王斌被评定为“徐州传统‘老堤北米线’制作技艺”区级非物质文化遗产代表性传承人。2021 年，老堤北米线又被市商务局授予了“徐州老字号”。

而最让王斌欣慰的，是儿子王朝玉的选择。2018 年，王朝玉建成全自动化米线加工厂，用现代科技为传统手艺赋能。“以前我蹬着三轮送米线，现在儿子用新法子把老味儿留住。”王斌感慨道，“日子越来越好了，老手艺也焕发出新的生机。”

一碗米线，半城烟火

对许多徐州人来说，“老堤北米线”品牌的意义早已超越食物本身。王斌最珍视的，仍是每天巡店时看到的一幕幕：老人们坐在店里，端着碗聊着家长里短；孩子们吸溜着米线，嘴角沾着酱汁，笑眼弯弯；年轻人匆匆而来，吃完又匆匆而去，仿佛在这里加满了能量……“这就是徐州的日子。”王斌说，“米线不贵，但装着代代人的记忆，也装着这座城的温度。”

如今的老堤北米线，已发展成为拥有 400 多家门店的连锁品牌。从徐州和信广场的总部，到淮北步行街的新店，再到北京、云南等地的加盟店，每一家店都坚持着同样的标准：古法熬汤，真材实料。

“我们要求所有加盟商均需前往徐州总部参加系统培训，不仅是学技术，更要理解‘老堤北’的文化内涵。”王斌说。

如今，站在堤北老街上，王斌偶尔还会陷入沉思。

阳光洒在青石板上，泛着柔和的光，仿佛又映现出少年时的自己——那个蹬着三轮车，载着米线的香味，穿过晨雾与炊烟的少年。而那些关于味道的记忆、关于匠心的坚守、关于温情的传递，都融入了这一碗热气腾腾的米线中，温暖着徐州人的味蕾……

本报记者 孙博宇 摄

在徐州市 2025 年度爱国拥军服务机构的招募工作中，一家位于铜山区柳新镇的小小中医馆引起了记者的注意。它没有华丽的装修，没有大规模的宣传，却在当地口口相传——这里不仅对现役军人、优待证持有者实行半价优惠，对 60 岁以上老人以及对社会有特殊贡献的人群等，也均有相应的优惠。

中医馆名叫“三勉堂”，主人姓孙，名继坡，是一名退役老兵。

1990 年，20 岁的孙继坡走进部队大门。“那时候什么都不懂，就是想 go 部队锻炼一下。”他说。3 年的摸爬滚打，让他练出了韧劲，也让他理解“军人”二字的重量。

“部队把我‘打’出来了。”他笑着回忆，训练的辛苦、任务的紧急、战友情的深厚，至今仍是精神的底色。正因为此，他对军人始终有着一一种天然的亲近。

“后来开中医馆，第一件事就是给军人制定优惠，不是为了宣传，是我觉得这事应该做。”他说得简单，却真诚得让人信服。

孙继坡一直挂念着父亲的身体情况。“他常常说胸口痛，一下一下地捶，每一下都仿佛敲在我心里。”父亲常年劳累，加上没有系统治疗，身体问题逐渐加重。那段时间，孙继坡心中常有一种深深的无力：“那时我真切地感受到，能看好别人的病，是多大一件事。”

退役后，曾经部队里老班长的一句话改变了他的人生方向：“我们家世代行医，你要不要跟着学点中医知识？将来能帮别人，也能帮自家人。”

就这样，孙继坡从零开始了中医学习之路。

中医讲究望闻问切，跟着老师傅看诊时，他会神贯注地随诊观察、记笔记。因为主要是学习骨病的诊疗，所以看医学影像也是重要的一环。“我经常找医生们交流，不管是中医还是西医，有不懂的地方就及时问。这些东西看得懂是一回事，用得对又是另一回事。”

凭着这股不怕吃苦、不怕重复的劲儿，他一点一点积累经验。村里人脚扭了找他，老人颈椎不舒服找他，年轻人腰痛也找他……口碑就是这样逐渐传开的。

“治病是医和养共同的结果。医者努力，患者配合，互相扶持，才是最好的治疗方式。”孙继坡说。

一直以来，三勉堂的价格从不虚高，许多患者都把孙继坡当作“自家人”一样信任。三



孙继坡

初心不改，小医馆有大情怀

本报记者 孙亚妮

勉堂最常被人提起的，是对现役军人、优待证持有人的“半价”优惠。对此，孙继坡笑着分享：“就算有优惠，他们中的好多人也不好意思用。别人花多少钱，他们就花多少钱，说是怕‘占别人便宜’。”

“有个年轻战士来看腰伤，刚开始坚持要付全价。我说你用优惠，他说：‘哥，你做生意也不容易。我有工资，哪能再占这个便宜。况且有人比我更需要帮助。’”讲到这里，孙继坡显得特别自豪，“这就是军人，永远想着别人。”

也因为这一点，他更坚定了要把优惠政策坚持下去。

“虽然优惠对象是军人、老人和特殊人群，但碰到家里经济困难的患者，我也会看情况主动减免医药费。”他说得轻描淡写，却能让人感受到那种质朴的善意。

在采访当天，记者碰到一位来复诊的老人。她告诉记者：“我们都是老邻居了，他这人心眼好，不会乱要医药费。我们信他。”

这种信任，是比荣誉更珍贵的评价。

徐州市爱国拥军促进会公布爱国拥军服务机构招募名单，三勉堂的名字出现在了推荐名单中。

听到消息后，孙继坡只说了一句：“我就是做了应该做的。军人值得被善待，但我做得还不够，以后还能做得再多一点。”

如今的三勉堂，没有大团队，也没有精密设备，却凭着孙继坡的医术与善意，在十里八乡站稳了脚。在这里，优惠不是营销策略，而是情怀；行医不是谋利，而是完成心愿。

采访接近尾声时，孙继坡的一句话让记者印象很深：“只要有真正愿意学的人，我也愿意把技术教出去，让他们开馆行医，帮助更多的人。但我不会跟他们说一句——该坚持的优惠，不能丢。”

在他看来，医术可以传承，情义也应该被延续。

在这个时代，人们愿意相信这样的医生，也愿意记住这样的军人。

本报记者 孙亚妮 摄

综合资讯

办理地址：中山南路142号 徐州报业传媒有限公司
咨询电话：85690469、85699850
唯一指定微信办理：18652275110
唯一指定在线QQ：303807062

友情提示：本栏目对所有来电的手续均进行严格审查，仍不敢保证每一条信息的真实性，请客户以真事假，因此产生的一切纠纷均自行解决。

下列丢失 声明作废

- 傅圣深中国矿业大学计算机技术三方协议丢失，编号：2026907436111
- 沙兴军退役军人优待证丢失，身份证号：32030219691114981X

本版插图根据新闻图片
依托 AI 技术绘制

润云川
天然偏硅酸矿泉水

产品标准号：GB 8537

服务热线：
0516-8234 5678
徐经理：13852445674
刘经理：15190665557



天然偏硅酸 水中软黄金

润云川
真石泉



登录「**彭橙GO**」小程序
在线订购好水

广告