

掌柜的新事

守得住老味道，跟得上新时代

——一家羊肉馆的“青春答卷”

本报记者 王正喜

翟昌莉



“30年，我在这张吧台后面，站了整整30年。守店就像熬汤，火不能断，心不能急。”这是徐州青年路羊肉馆主理人翟昌莉的真心话。

5月1日上午9点，后厨热气腾腾。翟昌莉穿梭其间，眼神专注。一个半小时后，食客们将陆续上门，点一碗热气腾腾的羊肉拉面，开启属于徐州人的味蕾记忆。

从“趴趴屋”到扩新店，42年守住一碗面

青年路羊肉馆的前身，是1984年成立的云龙区美味小吃部。翟昌莉的婆婆邵存兰在河南烩面的基础上结合徐州食羊文化，创制出独具风味的羊肉拉面。上世纪80年代，一碗面五六毛钱，还要“搭”粮票，顾客排长龙。店面只有70多平方米，门板拆下来用石头一垫就是桌子。

翟昌莉1997年从毛纺厂辞职，一头扎进这个陌生行当。每天凌晨4点骑三轮车买菜，摔破膝盖也得咬牙坚持。2000年青年路拓宽，店面拆迁，她和婆婆搭起“窝棚”，支起流动吧台继续经营；2018年再次搬迁，在羊地下室一待就是3年。

如今，店面已有400多平方米，节假日仍坐不下。一个多月前，翟昌莉又盘下隔壁110平方米店面，已经装修好开门迎客了。

味道不变，靠的是“笨功夫”

很多老食客说，这家店的味道42年没变过。翟昌莉的回答很简单：不走捷径。“凭借别人眼里的这些笨方法，我们从青年路上的‘趴趴屋’，做到了许多市民心里的‘老字号’。”

手工拉面，无添加，汤味浓郁，加上家传秘制羊油辣椒。面粉品牌42年没换，羊肉供应商合作了39年。后厨团队老中青三代传承——最年长的厨师已工作39年，二厨31年，三厨19年。

女儿来了，老店有了新模样

真正的“焕新”来自第三代。翟昌莉的女儿读研回来后，推行点餐系统和出票机，结束了手写菜单的“低效时代”；她主导短视频拍摄，让原本排斥镜头的翟昌莉成了网友口中的“八姨”，吸引无数外地游客慕名而来。

最近两年，徐州成为网红旅游城市。女儿主动对接徐州文旅，配合城市宣传，还设计了冰箱贴、帆布包、笔记本、明信片、文创服装、钥匙扣等产品，深受年轻人喜爱。不少网红乃至明星也慕名而来，老店的知名度从一条街扩散到了全网。

“老店不能守旧。老味道不能变，但店面、服务、体验都得跟上时代。”

一碗面的温度，一家店的情义

生意越做越大，翟昌莉始终没忘人情味。店里有一位智障员工“毛毛”，她像家长一样保护着他。每年，店里还会做各种公益活动，回馈社会。

“不忘初心，保持善念，传递爱与幸福。”这是翟昌莉常挂在嘴边的话，也是这家老店42年屹立不倒的根基。

“我们这家店正好‘卡’在彭城七里的中间。一到假期，很多外地游客来吃羊肉，问我哪有好吃的、好玩的，我就当起‘编外导游’。把每一位游客都当成熟客对待，咱徐州人有情有义，不能让人觉得生分。”

她最大的愿望，是将青年路羊肉馆打造成真正的百年老店。

守住良心，老店永远年轻

还有一件事比开店磨人——品牌维权。“我们这牌子，是42年一碗一碗端出来的。有人想蹭，我们坚决不答应。不是为了争一口气，是为了对得起信任我们的老顾客。”

从路边“趴趴屋”，到500多平方米的店面；从手写菜单，到短视频“网红”；从一条青年路，到全国食客的打卡地——翟昌莉和她的青年路羊肉馆，正用一碗面书写着徐州老字号最生动的“青春答卷”。

正如她自己所说：“我婆婆说过，开店就得凭良心。我加一句——良心守住了，老店就永远是新的。”

■微观

在徐州青年路上，有一碗羊肉拉面，42年不曾变味。它的背后，是翟昌莉30年的吧台坚守，更是一家三代人对“老字号”三个字的深情诠释。

青年路羊肉馆最打动人的，不是“生意越做越大”的传奇，而是那份“守店就像熬汤，火不能断，心不能急”的朴素信念。翟昌莉从毛纺厂辞职入行，经历过拆迁、搭窝棚、蹲羊地下室，却始终没有放下手中的面团。她用“笨功夫”守住了老味道：42年不换面粉品牌，39年不换羊肉供应商，后厨团队老中青三代接力传承。在追求快钱和标准化的餐饮时代，这种“不变”本身就是一种稀缺的匠心。

翟昌莉说：“老味道不能变，但店面、服务、体验都得跟上时代。”这句话，值得所有老字号深思——坚守不等于守旧，传承不等于拒绝创新。

更可贵的，店做大了，人情味没有淡。她把一碗面做出了徐州的城市温度，用一碗面告诉我们：良心守住了，老店就永远是新的。



扫码看视频

一块把子肉煨出城市温度

本报记者 段昱

在徐州，把子肉是当之无愧的美食名片，一块香气扑鼻、肥而不腻的把子肉是徐州人割舍不掉的烟火情结。

在泉山区段庄街道城西社区，有一家名气响当当的“段庄老六把子肉”。饭店时分推开店门，砂锅慢炖出的肉香扑面而来，食客们大块朵颐。这家店的底气，是今年63岁的店主张徐萍。街坊们更爱叫她“二姐”，不仅因为她的手艺地道，更因为在这升腾的烟火气里，藏着满满的温情与仗义。

走进后厨，张徐萍正弯着腰，在热气腾腾的大铁锅里翻动着新鲜的五花肉。从凌晨采买、清洗切块到下锅慢炖，哪怕店里雇了人，这几个关键环节她依然坚持自己把关。“做吃食就是做良心，东西

进了别人的肚子，咱得对得起这份信任。”自2004年盘下这家小店起，张徐萍就给自己定下了“用料实在、绝不掺假”的规矩。20多年来，她家的把子肉肥而不腻、软烂入味，手工狮子头、虎皮蛋都是食客必点的招牌菜。

“人心换人心”，是张徐萍常挂在嘴边的话。她待员工如家人，员工们也愿意跟着她干。就这样，小店从当初只有几张桌椅的小馆子，一步步发展成了近200平方米的两层小楼。

生意越做越红火，张徐萍心里的那杆秤却始终向那些需要帮助的人倾斜着。

看到寒冬里扫街的环卫工，她会主动拉他们进店，端上一碗热汤面、送上两块把子肉。遇到社区里的孤寡老人，她时不

时就会送一份刚出锅的饭菜上门。自2004年至今，她累计为近万人次提供过免费餐食，捐款捐物超30万元。店里那面挂得满满当当的锦旗墙，就是群众对她无私善举的最好见证。

除了管饭，“二姐”还是一个出了名的“热心肠”。2023年秋天，一位外地游客吃完饭把双肩包落在了店里，里面装有价值两万多元的金首饰，还有重要证件。张徐萍发现后，立刻把包送到派出所，直到联系上失主才松了口气。诸如此类的拾金不昧之举在她这里数不胜数，但她总说，这都是举手之劳的分内事。

如今的“段庄老六把子肉”，早就超越了一家普通饭馆的属性，成了城西社区

名副其实的“爱心驿站”。

因为周边老年人多，张徐萍把店里布置得温馨舒适，老人们买菜累了，总爱进来歇歇脚、喝口水。每逢重阳节，她还会邀请社区80岁以上的老人前来，免费吃一碗长寿面、尝一尝特色菜，拉着老人们唠唠家常，把节日过得热热闹闹。

从青春年华到花甲之年，张徐萍没做过什么惊天动地的大事。她只是在一日三餐的柴米油盐里，多添了一把米、多给了一份爱。但正是这日复一日的凡人微光，汇聚成了照亮城市的星河。

一餐一饭，见初心；一言一行，显担当。在徐州这座充满烟火气的城市里，张徐萍用一块把子肉的醇厚，煨出了最抚凡人心的城市温度。



张徐萍

蒋沁霖

年近八旬依然每日出诊的“杏林暖医”

本报记者 闫琦

一剂药方，65年匠心；一缕药香，悬壶济世。

4月27日，在一间古色古香的诊室里，记者见到了老中医蒋沁霖。虽已近耄耋之年，他依然声如洪钟，思维清晰，心中念念不忘的仍是“治病救人”。

自幼痴迷中医的蒋沁霖，与这门古老医学的缘分始于一本泛黄的《黄帝内经》。书中古朴的文字、深邃的思想，让他对中医产生了浓厚兴趣。

蒋沁霖14岁拜山东知名中医王吉霖为师，随后师从郑汝平、汪鹏程等中医名师，并得到中国中医疑难病研究会会长巫君玉、当代中医泰斗吕炳奎等前辈的精心指点。他怀揣着传承中医药文化的初心，遍访名师、博览典籍，潜心钻研医术。在长期钻研与实践过程中，他形成特色治疗良方，凭借精湛的医术与辨证施治的严谨态度，在中医领域树立了良好口碑。

“中医不仅是一种治疗

手段，更是一种哲学思想。它强调‘天人合一’，认为人体与自然是一个不可分割的整体，通过调和阴阳、疏通经络、平衡五行来达到治病养生的目的。”这种理念深深触动了蒋沁霖，让他始终对中医心怀敬畏。

他创办了“徐州杏林保安堂”门诊部。如今，年近八旬的他依然坚持每日出诊，只为“尽量多看一些病人”。

今年2月5日清晨，61岁的周建中从丰县华山镇出发，带着儿子乘坐公交车、长途客车，辗转找到蒋沁霖给儿子看病。周建中年少时曾得过肝病，当时年仅30岁的蒋沁霖只用3个月就治好了他的病。那时，蒋沁霖生活在丰县，十里八乡的乡亲都知道这个小伙子“医术厉害”。

从外地慕名而来的患者，有的来自大山深处，也有人从新疆、江西赶来，甚至还有人从非洲“打飞的”来看病。

这位让患者历经周折也要找到“大先生”，60余年来始终坚持免费接诊。

2001年，山东煤田地质局一队的邓女士患上肝肾综合症，慕名找到蒋沁霖。他

足足把脉半小时，提出了以益肾为主、兼调肝脾、佐以解毒的辩证疗法。因病人身体虚弱，蒋沁霖每隔十天就去山东出诊一次，且不收出诊费和路费。经过一年的治疗，邓女士身体基本康复。

丰县欢口镇的小刘患有严重的肝病和癫痫，得知他因病家里一贫如洗，蒋沁霖免费为其看病、配药，仅用半年就治愈了他的疾病。7年后，小刘再次出现在蒋沁霖面前，他带着打工攒的钱，说要偿还当年的医药费。得知小刘家条件仍很困难，蒋沁霖摆手，劝他把钱拿回去，好好生活。

蒋沁霖博采众长，善用经方，从医60多年来形成了自己独特的学术思想，曾在《药物与人》等期刊发表论文，并参与编写《千家名老中医妙方秘典》等书籍。

如今，蒋沁霖每日依然手不释卷。居室内满墙书柜中，密密麻麻陈列着各类史书、传记和泛黄的古典医籍，书中写满他的批注和心得。

抽屉里，有厚厚一摞笔记本，每张纸

上都记满了鲜活的案例。翻阅一本本笔记，从蒋沁霖身上可以读到他对中医药事业深耕经典、守正创新的追求和以赤诚之心叩问医道根脉的执着。

“看病就像判案，需要技术、经验，更要个性化诊断。”蒋沁霖说，这些笔记本是他多年行医积累的“宝藏”，是他对生命的思考，也是他对患者的责任与承诺。

从背诵《伤寒论》的少年，到患者交口相传的“杏林暖医”，蒋沁霖不仅在临床上追求“摸脉如探营，用药如用兵”的精准，更致力于将60余年的临床笔记整理成册，毫无保留地传于后世。

60余年来，蒋沁霖接诊量突破60万人次。同时，他将爱心延伸到社会各个角落，数十年如一日投身公益事业，积极参与资助助学、志愿服务、帮扶困难群众。他曾荣获县区优秀共产党员、先进工作者及“江苏好人”“徐州好人”等多项荣誉称号。

打开微信，蒋沁霖的微信名是“昆仑一棵松”。他解释道：昆仑一棵松，长在云雾中，叶茂能遮雨，根深不怕风！