



心怀老味道



凌晨四点多，王孝华正在招呼客人吃饭。他们的小店为很多下夜班和上早班的人带来温暖。

文/片/视频 王媛 济南报道

11月20日凌晨两点，在济南青龙后街，沉睡中的小巷子静悄悄的。在巷子中段，一家店的灯光已经亮起，两个忙碌的身影在店里穿梭。他们就是经营着济南名吃甜沫和油旋早餐店的杜良柱王孝华夫妇。生火起锅，煸炒和面，不一会儿阵阵香味儿飘出窗外。眼下已是初冬季节，凌晨济南的气温也就几摄氏度，但老两口已经忙得满头大汗。“我们冬天基本上每天凌晨一点半出门，两点到店里开始准备，一年365天几乎全年无休。”杜良柱夫妇笑着说，“夏天更早，需要夜里十一二点就出门。”

杜良柱和老伴王孝华从1996年左右就在青龙后街附近卖甜沫和油旋，那时候推着个三轮车在路口摆摊，后来有了现在的这家店，算起来已有26年时间了。杜良柱说，1979年他就跟随师傅学习制作油旋和甜沫，他的师傅也是做了大半辈子的油旋和甜沫，是纯真的济南味道。为了保持甜沫和油旋的正宗，杜良柱和老伴王孝华几十年来从不改动配方，一直秉持着传统的制作方法。近三十年来，老两口的甜沫和油旋拥有了大批“粉丝”。“不少老主顾都是从摆摊的时候就吃，一直吃到现在了。”王孝华说，“以前老人比较多，现在网络发达了，很多年轻人也来打卡品尝。”

搬进店里这些年，杜良柱、王孝华夫妇的小店门牌换了几次，但甜沫和油旋的售价始终没有变过，甜沫1元，油旋1.5元。

“来啦！”凌晨三点多，店里来了当日的第一个客人。“我在附近上夜班，每次下了班都来店里吃几个刚出锅的油旋，喝一晚热乎乎的甜沫。”姑娘笑着说，“这个点很少有开门的早餐店，而且现在别的地方油旋和甜沫都要三四块钱了，他们这边价格实惠用料实在，吃了暖胃又暖心！”上午九点多，客人渐渐少了。油旋和甜沫也基本上卖光了。

“虽然我们两个年龄大了，但是只要身体还行，就一直坚持干下去，把咱们济南的老味道一直传承下去。”杜良柱夫妇俩说。



王孝华过来给老伴杜良柱打下手。



烤油旋的火候很重要，杜良柱不时地观察火候。



凌晨三点多，店里来了第一位客人。



王孝华熬好了甜沫，第一碗先端给老伴尝尝。



微纪录



扫码看视频

凌晨两点左右，周围街道黑漆漆的，只有杜良柱老两口开始忙碌着当日的早餐。



杜良柱王孝华两人分工明确。