

奋进新征程 建功新时代 老区新貌

滋味并不出奇，却是无数人的“情感寄托” 一碗常路丸子汤，装满蒙阴幸福滋味

文/片 记者 邱明 高松
通讯员 张圣虎

在临沂市蒙阴县常路镇，丸子汤是当地一道乡间美食。尽管当地大大小小的饭店都有这道菜，但当地人更愿意“逢四排九”到农贸大集来上一碗。这碗丸子汤，还吸引着外地食客及美食主播前往尝鲜。比起其他美食，丸子汤在滋味上其实并不出奇。受追捧背后，是这碗汤里隐藏着生活滋味。

在到大集上来喝，不光丸子汤，还得来个炒菜。”家住常路镇的刘文祥保持着二十多年逢集必到的“纪录”，在他眼里，一碗丸子汤下肚，是犒劳也是歇息，比起大鱼大肉更有满足感。

外地食客绕道赶集 特意来尝丸子汤

处暑已到，但热浪滚滚威力不减。恰逢周末的常路大集，一过早饭点儿就人山人海。

穿过树林里的服装区往西，是一排敞开式的遮阳棚“门店”。在这里，各色食材香气融合在一起。刚从鏊子上揭下的煎饼，还散发热气的锅饼和豆腐，以及角落里调料摊位上扬起浓烈香气的花椒、大料……烟火气在这里更接地气。

当天凌晨四点多，丸子汤店主陈红伟早早备好豆腐皮、豆芽、猪头肉等食材。最要紧的丸子，头天下午已经炸好，有的散装在塑料袋里，有的论斤称重分装好。迎着晨曦，他和妻子以及父亲，把遮阳棚里闲置的桌子和板凳摆好，擦净，再支起两个火炭炉灶，一个用来烧丸子，一个用来炒菜。

第一拨食客零零散散却总是迫不及待，他们大多没吃早饭，赶到这里就为来上一碗丸子汤。陈红伟一边安慰他们稍等片刻，一边加快手上动作。直径一米多的大铁锅，把水烧热总需要点时间。再迫不及待的食客，看到水才冒热气，也只能落座耐心等待。

日头越爬越高，陈红伟脚步越来越快，人多的时候，几乎是一溜小跑从冰柜往外拿食材。来喝丸子汤的人大多也会点菜，豆腐皮、豆芽、猪头肉，陈红伟预备的样数不多，量却不小。只需三两分钟，一盘菜即可出锅上桌。

虽然忙得脚不沾地，但多年经验让陈红伟和家人配合默契。



▲▲就是这碗丸子汤，撑起了陈红伟全家的生计和骄傲。

他返身备菜的工夫，如果有客人点菜，他的父亲就擦把手上灶掌勺。反之，父亲备菜时，就轮到陈红伟掌勺。

集上走来三名衣着光鲜的年轻小伙，他们先是围着店面打量一番，确认没找错地儿，才学着其他人的模样要丸子、点菜。“早就听说常路丸子很火，今天正好出差到附近。”这三人是同事，来自新泰市。出差途中想起当天是常路大集，决定绕道蒙阴尝尝听闻许久的丸子汤。

当地人眼中的“高大上” 有人二十多年逢集必到

食客中显眼的不仅有外地

人，还有从河北赶来的两位美食博主。他们通过网友辗转联系上陈红伟，约好时间，一大早就到集上围着店铺拍来拍去。“上集还有个从江苏过来的，是粉丝好几百万的‘大号’。”这样的预约，陈红伟已经习以为常。

网络上，风格迥异的视频里，陈红伟总是忙碌，网友点评中大多对丸子汤充满期待。但也有网友表示，常路丸子汤其实滋味并不出奇。

对于这样的评论，蒙阴当地博主王哲表示认同。他介绍，丸子汤的食材和做法其实很简单，就是用萝卜丁和豇豆粉炸制后再煮着。

“在味道之外，丸子汤对蒙阴人其实有其他含义，特别是大

集上的丸子汤，从某种程度上来说是一种情感寄托。”王哲介绍，在物质匮乏的年代，这种用简单食材制作的食物，因炸制后像肉丸，尤其是裹在面里的萝卜丁过油后确实有肥肉的感觉，遇有红白事或家中来重要客人，一碗丸子汤是门面。就是这样一碗价格低廉的丸子汤，普通人家大多也只在逢年过节或赶集卖了货挣到钱，才舍得来上一碗解馋。因此，即便现在都过上了好日子，蒙阴居民存款平均值位于临沂全市前列，手里有钱的当地人对丸子汤依然是“高大上”的印象，不来上一碗丸子汤就没有满足感。

“以前偶尔才来上一碗，现

撑起全家的生计 带来骄傲和满足

非物质文化遗产、网红打卡地，名声在外的常路丸子汤，是陈红伟一家的生计和骄傲，陈红伟自豪地把两块牌子挂在最显眼处。

不同需求的食客会聚到陈红伟店铺，结果就是平均每集要消耗掉750双一次性竹筷。即便按照每人消费10元计算，这一集就能给陈红伟带来七千多元的收入。靠着这份收入，他不仅供养着两个孩子上学，还为父母和全家人买了商业健康保险。老人的医疗、孩子的教育等这两件家庭大事无忧，所以一天面对七百多食客的忙碌，陈红伟即便脚步再匆忙，脸上始终挂着知足常乐的笑意。而他的妻子专职记账、收款，在忙碌间总能找到与过路熟人聊天的悠闲。

“他们一家人在忙碌中发自心底展现出来的从容和知足，是常路丸子汤火起来的另一个重要原因。”王哲说，接地气的农村大集，极富感染力的乐观店主，富有深刻涵义的美食，这三种元素加在一起，具备了形成热点的传播题材，再加上蒙阴县旅游资源丰富、生态环境好，常路镇位于全县中部，专门为这碗丸子汤而来的人，能欣赏一路美景；为美景而来的游客，在这碗丸子汤里深度体会到当地特色，多种元素叠加，让常路丸子汤的名气越来越大。

她用针线作画，修补衣服圆满人心

网上吸粉50多万，旧衣经妙手迎来“新生”

文/片 记者 王诗玥

在济南市槐荫区保利中心的一个写字楼上，藏着一家有着20多年历史的衣服修补店，店名叫作“张师傅”。尽管这里的位置不太好找，但前来修补衣服的人络绎不绝。

“张师傅”的店主叫张玉春，今年43岁，学习手推绣已有27年。这些年来，不计其数的破旧衣物在她的手中复旧如新。栩栩如生的蝴蝶、鲜嫩多汁的桃子、苍翠挺拔的竹子……张玉春拿着缝衣针，手指在衣物破损的地方上下翻飞着，这件衣服也被赋予了新的生命。

“我们在给衣服绣补时，一般会选跟衣服一样颜色的线，再挑选图案，这样修复完，看起来就特别自然美观。”为了更加还原衣服本来的面貌，张玉春极大地发挥了自己的钻研精神，工作室里，单是黑色的线就有几十种。每当发现线的颜色和衣物不完全相同时，她就会像“强迫症”一样再买新的。20多年来，工作室内的线已有将近3000种。“材质不同、厂家不同，即便是黑色的线也会有差别，只有保证它们的颜色尽可能一致，才能把衣服



张玉春的店里有近3000种线。

补得更加天衣无缝。”

“有些顾客把衣服送来修补是因为面料很好，扔了可惜，还有些顾客则是因为这些衣物里寄托了他们的感情。”张玉春说，其实这个时代，不是没有人补衣服了，只是补衣服的店越来越少，很多人衣服破了不知道该去哪儿修。为了让这门“老手艺”与时俱进，也为了让更多人了解这门手艺，张玉春开了网店，还在网上直播自己的修补过程，目前其中一个平台的粉丝已经达到了50多万。

知道这家店的人越来越多，找她修补衣服的人也多了起来。因此，张玉春也听到了很多衣服背后的动人故事。

色连衣裙，那件裙子款式老旧、面料也一般，我建议她不要修补了。”尽管给出了建议，但那位女士坚持要修补，后来张玉春才知道，那件衣服是女士的丈夫在结婚时送给她的，而她的丈夫现在已经去世了。很多时候，衣物代表了我们最柔软的回忆，修补的是衣服，圆满的却是人心。

如今，慕名而来向张玉春学习织补技巧的人越来越多。

“有两个从外地来的学生明天要回家了，我要抓紧时间多教他们一点东西。”张玉春说，作为手艺人，她只希望更多的人了解这门手艺，更多的人学习这门手艺，不仅维护好口碑，更把它长久地传承下去。

2022中国(烟台)国际黄金论坛暨招远市第十五届黄金节开幕

本报烟台8月28日讯(记者 钟建军 吕奇 通讯员 丁晓明 李建 王松) 28日上午,由中国黄金协会主办,招远市黄金协会、山东中矿集团有限公司、山东招金集团有限公司等单位承办的“2022中国(烟台)国际黄金论坛暨招远市第十五届黄金节”在“中国金都”招远开幕。

招远,一座含着金子诞生的城市,作为中国最大的黄金生产基地和民族黄金工业发祥地,黄金生产历史逾千年。目前,招远市黄金储量、产量分别占全国的1/5和1/4,构建起涵盖采选、精炼、精深加工、黄金文旅的完整产业链条,黄金产量连续46年稳居全国县级市之首。2002年,招远被中国黄金协会命名为“中国金都”。为提升“中国金都”的品牌效应,促进旅游与文化的结合,打造“中国金都”城市文化品牌,2007年起,招远于每年8月28日举办黄金节。

2021年以来,招远黄金行业践行安全、绿色、可持续发展的理念,深入实施关闭、整合、提升“三个一批”,全市126个黄金矿山压减到64个,其中生产矿山设计产能到目前已恢复到95%,预计年底前全面恢复,矿产资源综合利用水平达到全国领先,推动黄金产业实现由“多头办矿”向“统一

矿权”、“散小弱差”向“高大上”、“隐患多发”向“本质安全”、“传统低效”向“智能智慧”的四个转变。

本届黄金节以“黄金时代”为主题,策划了智“汇”金都、“饰”尚金都、畅“享”金都三大板块,包含黄金论坛、网络黄金节、黄金文旅等10项主题活动,海内外各界人士齐聚一堂,共同擘画黄金产业未来发展的宏伟蓝图。

开幕式上,中国黄金协会向山东工商学院授予“中国(烟台)黄金行业人才培养基地”称号,这是全国黄金行业第一个“双师人才培养基地”,将为烟台量身打造覆盖黄金行业全产业链的“黄金智库”。此外,在现场还举行了重点项目集中签约,签约总额达49亿元。

眼下,招远市正沿着“做好金、延伸金、超越金、不唯金”的“四金”新路径,全面叫响以黄金全产业链为特征的国内一流中国金都,为黄金产业创新发展、高质量发展提供“招远样板”。

扫码下载齐鲁壹点 找记者 上壹点
编辑:魏银科 美编:继红 组版:刘燕