



一笼小笼包，排队10分钟

只为那「刚刚好」

清晨5点，天蒙蒙亮，宁波徐戎路174号的卷帘门“哗啦”一声向上卷起，暖黄的灯光漫出小店，热腾腾的白蒸汽混着鲜肉小笼包的鲜香，逐渐在晨风中散开……这是“徐戎小吃”早餐店每日雷打不动的开场，早起的上班族、买菜阿姨、送孩子上学的家长停下匆匆脚步，钻进这家早餐店……

春节前两个月，这份寻常巷陌的烟火气突然在网络上火了起来，“徐戎小吃”也成了甬城早餐圈的新晋网红，小店门前从开门起就排起长队，却又快节奏流转，10分钟内就能让食客吃上热乎的早餐。

1 排队10分钟，只为那「刚刚好」

“还是老样子？一笼鲜肉小笼、一碗小馄饨？”

“对，再加个茶叶蛋，老规矩！”

这样的对话，每天都在这个不足30平方米的小店里重复上演。小吃店老板娘姓陈，一家人来自江西，扎根宁波已近30年。她系着一条蓝色围裙，手上的动作一刻不停——擀皮、包馅、上笼，一气呵成。她身后的蒸笼擦得有一人高，白茫茫的热气里，刚刚出炉的鲜肉小笼包，是广大食客的最爱。

这家小吃店，在春节前两个月突然火了起来。记者探店的时候是周二，早上8点多的时候，店里已经没了空位。店铺过道间排着四五批客人，眼睛盯着墙上的价目表，嘴里念叨着“牛杂面还有吗”“小笼包要等几笼”……老板娘一边下着面条，一边往灶台喊：“小笼再加三笼！牛杂面两份！”

2 从一辆夜宵小推车开始的美食故事

上午10点半，早高峰终于过去。老板娘稍微空闲一些，在她的讲述中，记者才了解到这家小吃店的前世今生……

“我们最早不是店，而是一辆流动餐车。”老板娘比划着说，那会就在徐戎路上做宵夜，主打炒面和砂锅。

那是20多年前的事了，老板一家人从江西来宁波创业。“没什么特别的技能，就想着做点宵夜。”

“那时候没固定地方，今天在这，明天在那，全凭运气。”老板娘说。

2008年前后，老板的餐车不能再满街跑了，他咬咬牙，在徐戎路租了个小小的店面——只有现在一半大，摆下三张桌子就转不开身。但好歹有了固定的地方，老

3 一天售卖上千个小笼包，是数字更是口碑

现在的“徐戎小吃”，一天能卖多少个小笼包？老板说自己也没仔细算过，但他说了个数字：小笼包，几百笼是有的。记者粗略地算了一下，按一笼7个包子算，每天就要包上千个包子。

“不光附近的人来吃，北仑的、奉化的客人都会专门开车来买，一买就是100多个。”老板娘说这话时，语气里带着点不好意思的骄傲。她记得有一位家住镇海的阿姨，每周六早上坐一个多小时公交车过来，吃完还要打包5笼带回去，“她说她孙子就爱吃我家的包子。”

为什么这么多人愿意跑远路来吃？记者在现场也

随机采访了几位客人。

“面皮紧实馅大，而且是纯鲜肉，不加乱七八糟的东西。”家住北仑的李先生是开车来的，他指着桌上的空笼说，“我儿子一口气能吃一笼半，每次来市区，我都会带他来这里吃个早点。”

“价格也实惠啊！”一位刚买完菜的大妈掰着手指算账，“小笼包1元钱1个，5个5元钱，一碗小馄饨6元钱，11元钱吃得饱饱的。现在外面吃碗面都要二三十元，这里确实是良心价。”

老板娘说，他们家的小吃铺定价的时候就没想过要赚大钱。“来吃的都是老街坊，有的是环卫工，有的是建筑工人，大家挣钱都不容易。只要有赚的，少赚点就少赚点。”



下午时分，老板娘在店铺里蒸包子。

4 宁波师傅教的手艺 小吃店里藏着城市的温情

“徐戎小吃”的小笼包属于宁波老底子的做法，馅料比较干，但是出炉后也会有汤汁，是典型的宁波风味。

“这个手艺，也是跟宁波本地师傅学的。”老板娘说这话时，语气里透着感激。

20多年前，她和丈夫刚摆摊的时候，还不会做小笼包。后来，她跟着一位宁波阿姨开始学——皮要擀得厚一些，肉馅要三分肥七分瘦，调味要轻，不能抢了肉的本味。老板娘也是一点就通，回去反复试验，终于做出了宁波人“心头”的那个味道。

这份感恩，老板也用另一种方式还给了这座城市。逢年过节，他会多做些包子送给社区里的独居老人；这么多年，坚持食材品质，不涨价。

“人家帮过我，我也要帮别人。”他说得很平淡，像是在说一件理所当然的事。

下午3点半，店里难得清静下来。一家人开始全面清洁卫生，并准备明天的食材——剁肉馅、熬葱油、炖牛杂，一样一样有条不紊。

“每天下午基本就不营业了，得准备第二天的东西。”老板娘说，这些年来，一家人没有睡过一个懒觉，过年也只休息几天，“累是真的累，但看着客人吃得满意，就觉得值。”

“有没有想过做连锁，开分店？”记者问道。

老板娘笑着摇摇头：“我们就一家人在忙，开一家店，能守住这个味道，让老客人想吃的时候找得到，就够了。”

走出店门，路边来往的市民不少，下午跑来“徐戎小吃”的客人也常常会有。这家早餐店招牌红底白字，与徐戎书店相邻，一静一动，显得格外朴实、接地气。就是这样一家不起眼的小店，承载着一个江西家庭20多年的宁波梦，也慰藉着无数早起奔波的人们的胃和心。

记者 施代伟 文/摄



早餐店外景。