



铿锵三姐妹 匠心捧出城市的烟火美味

□李雪 秦浩/文 蔡云飞/图 柳萍/统筹、策划

▼厨师正翻炒食材，火焰升腾，烟火气十足。



▲金黄酥脆的炸货。

冬日清晨的薄雾还未散尽。“包子来咯！”一声清亮的吆喝，便从泰安岱庙文化广场东南边的邱家美食城里传来。“三妮”邱平娟端出一屉刚出锅的牛肉包子，热气腾腾，面香混着肉香“呼”地撞破清冷的空气。她利落地为顾客装盘、盛粥，笑容明朗，如同照进店内的第一缕晨光。大姐邱平华亲切地招呼着排队的顾客，二姐邱艳慧手脚不停，眼观六路，让小小的店堂秩序井然。在这里，三姐妹的身影、食客的谈笑、碗筷的轻碰，与弥漫的食物香气交融，绘就了老街近三十年来最生动也最恒常的烟火图景。

一店“真”味 三十年诚意生根

88岁的韩建业，每天总会拄着拐杖，一日三餐准时出现在店门口。一个包子、一颗鸡蛋、一碗熬出米油的小米粥，是他多年来雷打不动的早餐。“吃她们家的东西，心里踏实。”从三姐妹的父亲邱相庆经营时起，这份信任便已生根。20世纪90年代，邱相庆靠着实打实的手艺和童叟无欺的信誉，在这条老街扎下了根，于1998年正式挂出“邱家美食城”的招牌。他留给女儿们最宝贵的财富，不是秘方，而是一句朴素的家训：“本分做人，诚信做事。”这份“本分”，体现在近乎执拗的细节里。早年卖水果，有瑕疵虫眼的绝不混卖；后来支油饼摊，炸油每日必换，透亮见底；待到美食城开业，规

矩更细：肉要凌晨取自定点摊档的“热气肉”，蔬菜要选早市的新鲜货，厨房必须亮堂干净。让大姐邱平华铭记一生的一课，发生在一个普通的早晨。她看前一天切剩的葱花丢了可惜，就悄悄拌进新调的肉馅里。父亲发现后，一句话没说，端起那盆馅直接倒掉。看着女儿心疼又不解的眼神，老人低声说：“隔夜葱花没了鲜气，坏了整盆馅。糊弄客人，就是砸自己的招牌。”从那以后，“新鲜”两个字，就像刻进了三姐妹的骨子里。2015年，三姐妹从父亲手中接过担子，也接过了这份沉甸甸的坚持。标准，从未因时代更迭而降低；采购的鲜肉还带着温度，韭菜必须根

根洗净，就连连菜池的边角，每日也需刷洗得不见一点油污。店里至今珍藏着父亲当年盛猪肉用的那口旧泥盆——陶土厚重，盆沿已被岁月磨得温润，用它盛肉，汤汁半点不泄，香气全拢在里头。改变的，只是从父亲一双布满老茧的手，变成三双同样勤劳、却更年轻有力的手。78岁的老邻居张岱星感慨：“这三姊妹是我看着长大的。邱老先生就是本分人，粗菜细做，味道简单，让你吃出食材本身的香。”如今，店里菜品已超百种，除了传承父亲的韭菜肉丁包子、猪肉肉，还增添小炒、炸货，推出灵芝炸鸡、干扁鸡块、蛋卷、黄豆焖猪蹄等新品，唯独对食材的敬畏，始终如一。



肉肠、卤味等熟食琳琅满目。



店员热情接待顾客。



风味多样的美食，满足顾客多样化选择。

守住诚信 这份“味道”

□秦浩

邱家三姐妹的创业故事发人深思。她们匠心守候的这份城市美味，是舌尖上的享受，藏着让人安心的“诚信味道”。这家美食店，从小摊一步步在老城老街扎根成长起来，用近三十年的时光、两代人的守护证明：餐饮行业最动人的招牌，从来不是花哨营销，而是在发展过程中坚守的那份“诚信味道”。诚信，是安身立命的品质根基。清洗数遍的食材，是对食客味蕾最实在的承诺；热情待人、和睦邻里，则让诚信经营有了人文温度。事实证明，唯有做到品质和服务的多重诚信，才能更好迎合食客最核心的诉求——吃得放心、吃得暖心，经受住岁月变迁的时代考验。

诚信，亦是顺势生长的发展智慧。从单一菜系到多元风味，从线下口碑相传到开拓新媒体视频，邱家美食城以学习姿态不断创新变化，不变的始终是“诚信”二字。无论菜品如何更新，门面流量如何增加，对食材新鲜的底线一直坚守，待人温暖的态度从未改变。这份对事业的热爱、对顾客的真挚，是邱家美食近三十年发展的核心“密码”。餐饮的根在味道，味道的魂在诚信。守住这份“诚信味道”，才能真正留住食客的心，守住美食的长远未来。

一方人情 舌尖上的温暖历久弥香

最近，“三妮”邱平娟的手里收到老顾客马先生发来的一条微信：“我们都尝过了，羊肉水饺色香味俱全，一咬就爆汁，关键是有妈妈的味道……”这位在厦门打拼的泰安游子，特意从线上订了几份家乡水饺。真空封装后，这份熟悉的滋味穿越千里，熨帖了游子被思念浸润的胃与心。如今，这家守着老味道的小店正静静推出一扇新的“窗”：线上预订、锁鲜邮寄。广东、福建、辽宁……天南海北的订单，沿着现代物流的脉络，让故乡的烟火气，成为游子心中温暖的牵挂。这份事业的背后，是由性格迥异的三姐妹构成的奇妙而稳固的“铁三角”。大姐邱平华像父亲一样稳重、有主心骨，是店里的“定盘星”。她不仅把父亲口传心授的手艺理得清清楚楚，还引入了现代餐饮的管理方法，更继承了父亲那份对人的关照。她能记住上百位老顾客的喜好和近况，还时不时请老顾客尝尝新品、提提意

见，让这家小店格外有亲切感。二姐邱艳慧细心如发，是店里的“财务管家”。进货单子，每日流水、各项开支，在她手里清清楚楚。她不光在前头忙，也常在厨房和仓库之间转，眼睛像尺子一样，衡量着每样材料的用量和成品分量。父亲传下来的那把算盘，她每天都要擦一擦。她说，听见算盘珠响，心里就踏实，像是听见父亲提醒的“本分”。“三妮”邱平娟，是姐妹中的“闯将”，也是老店的一张“活招牌”。她天生一副爽朗的笑脸，手脚麻利、心思透亮，敢想也敢干。高中毕业后就跟着父亲扎进厨房，成了姐妹中最有烹饪天赋也最肯吃苦的那一个。18岁便能独自骑上摩托车，披星戴月赶早市，抢最新鲜的菜。父亲的老手艺，她学得最扎实，也最爱琢磨新花样，从选材到出锅，每道关都由她牢牢把控。她以“邱家美食三妮”为名打造视频号，用手机记录下老店的日常、老街的烟火，讲给更多的人听。许多客人进门，常先问一句“三妮”在不在？”在街坊眼里，她是打小

看到大的邻家妹妹；在外地游客心中，她成了这座城市一份温暖的记忆符号。常有人问她累不累，她总答：“说不累是假的，可每当听见客人自然而然喊我一声‘三妮’，再忙再累，这一切都值了。”话音落下，她脸上便漾开那标志性的笑容——那不是职业式的礼貌微笑，而是如同见到家人般发自内心的欢喜。“我们做的，就是给自己家里人吃的东西。”这是她们最硬的底气。厨房亮堂，员工眼里有活。旺季时一天客流量上千，三姐妹待老客如亲戚，对外地游客也尽显泰安人的实在与热情。午后稍闲，三姐妹凑在一起吃饭，聊的是街坊家常：谁家孩子考学了，哪位老人身体不适，哪户最近需要帮忙。她们了然于心，常为行动不便的老人送餐上门。在三姐妹心里，邱家美食城不只是餐馆，更是用美食连接情感的地方，这里默默编织着一张社区关怀网。而她们就是那个最乐意为大家张罗一桌好饭的“自家人”。

一缕烟火 坚守创新绵延不断

时代变得快，老街周围，网红咖啡馆、文创店、连锁餐厅一个个开起来，吸引着爱尝鲜的年轻人。邱家美食城，像水流里的一块石头，稳稳地在那儿。变，还是不变？三姐妹有她们的智慧。核心的不能变，这是铁规矩。食材的新鲜、手艺的认真、待人的温度，这是父亲定下的“根”，动不得。她们不肯为了开快店就搞加盟，也谢绝了把核心配方做成工厂货的邀请。“有些东西，一离开这条老街，一离开这几口锅，味道就不对了。”大姐邱平华话说得平静，却很坚定。围绕这个“不变”的核心，她们主动拥抱着“变”。“三妮”邱平娟一年中有三分之一的时间都在外出学习的路上，河北、新疆、天津……到处都留下了她的身影。为了学一口地道的凉皮，她专门跑到山西去找老师傅；本地有新店开张，她必去尝鲜对比；结合本地口味，她反复调试新品。食

品安全大于天，在外出学习时，邱平娟看到有人为了牟利弄虚作假，她宁愿搭上学费，也不走“歪门邪道”。“三妮”的短视频账号内容也越来越丰富，不光拍美食，也讲老街的故事，记录节气变化和吃食的关系，甚至开直播，教年轻人做简单的家常菜，最高播放量超200万。镜头下的“三妮”，不光是美食的创造者和守护者，还是热爱生活、珍视传统的记录者，吸引了不少新生代“粉丝”。她“00后”的外甥成了得力助手，用更年轻的视角拍摄、剪辑视频，两人的“反差萌”配合默契。“听朋友说邱家美食绝不踩雷，今天一尝，果然！”一位年轻顾客赞叹道。“这种人传人的口碑，是我们经营的底气。”“三妮”说，“所以我们更得把品质做好，把服务做好，把控制好每一个细节，这样我们才能收获更多好评。”“餐饮说到底，是良心买卖。”这是父亲的话，如今已成为三姐妹的信仰。她们追求的，不是做成多大的买

卖，而是让这家小店像老街一样，成为一种能长久、温暖的存在。她们还有更深的打算：在店内设一个小展示角，好好整理父亲的手写食谱，甚至计划与美食领域的专家合作，研究传统技艺的科学传承。天气寒冷，店内暖意融融。食物香气漫过窗棂，融入湿润的夜色里——那是近三十年光阴沉淀出的笃定，更是三双手日复一日守护着的生活温度。夜深了，送走最后一位客人，三姐妹熄了灯。明天清晨五点，她们又将准时开启新一轮的忙碌。在这个求快求变的时代，总需要一些不变的坐标。邱家三姐妹用她们的手与真心，守护着这方烟火美味。她们让老街的记忆在舌尖上延续，让朴素的传统在诚实与创新中生生不息。炊烟升起处，即是心安时。这缕藏在老街深处的烟火，或许平凡，却足够明亮，足够悠长。

大姐邱平华

二姐邱艳慧

