

春节作为中华民族最重要的传统节日,团圆与美食是永恒的主题。过年期间,家家户户的餐桌上总少不了象征团圆的丸子,那一个个圆润饱满的丸子,承载着人们对新一年阖家美满、幸福安康的美好期许。

在青岛市北区台柳路,一家名为“丸子奶奶”的社区餐厅吸引了记者驻足,这里的主理人是一位76岁的奶奶,名叫许玉华。她用大半辈子钻研传统博山丸子,从家庭厨房到社区餐厅,用“笨功夫”和“妈妈心”传递健康与温暖,让传统美食在快节奏生活中焕发新生,成为邻里间忙年时最温暖的图景。



扫码看视频

“丸子奶奶”的忙年“食”光

记者 臧硕

1 青岛姑娘用心做好菜 从“肉渣汤”到“会跳舞的丸子”

许玉华本是青岛姑娘,后来嫁到淄博。婚后,不会做饭的她意识到,必须掌握这门生活技能。她暗下决心:“干一行爱一行,只要想干,没有干不好的事。”她从博山丸子入手,却屡遭挫折。“第一次做丸子,下锅就散,成了一锅‘肉渣汤’。”许玉华笑着回忆。

但许玉华没有气馁。为学到正宗技法,她主动到村里红白喜事上帮厨刷碗,冬天手冻得皲裂仍坚持。镇上名师被她的执着打动,终于传授博山菜做法。许玉华也有自己的悟性,

“做丸子也有小诀窍,比如我在肉丸里加蛋清,而不是全蛋,这样会更紧实。”她反复试验,从刀松肉、腌制到木棍搅打,每一道工序都精益求精。如今,她做的丸子Q弹爽滑,入口“透气”,被戏称为“会跳舞的丸子”。

许玉华不仅做丸子,还钻研博山“四四席”,将炸肉、烩菜等经典菜式融入日常,从为儿女做饭到带孙辈,用一道道家常菜传递“家的温度”。“儿女、孙辈、亲朋好友都爱吃,这就是家的味道。”她笑着说。



2 “丸子”飘香引众爱 儿子助力圆“餐厅梦”



许玉华做的丸子越来越受欢迎,“我不仅为家人做丸子吃,有时间我还会做丸子分给亲朋好友。”许玉华的儿子岳诚博告诉记者,母亲曾感叹:“要是能有个自己的餐厅,大家聚在一起吃丸子就好了。”这句无心之言被他记在心里。半年前,他悄悄筹备“丸子奶奶”餐厅,既是对母亲厨艺的认可,更希望让她的手艺“被更多人看见”。“母亲一辈子围着灶台转,现在她的价值被邻里认可,

这是最好的礼物。”

为减轻母亲负担,岳诚博聘请了年轻员工协助母亲,“母亲负责研发与品控,我们的菜单以博山菜为核心,既能让退休族找到年轻时的味道,也能满足上班族快手做饭的需求。店铺装修采用透明厨房让顾客直观感受食材的新鲜与工艺的考究。”

岳诚博说。“试营业期间,丸子得到更多人的喜爱,尤其临近春节,预定丸子的客户也越来越多了。”

3 “丸子奶奶”餐厅 家的温暖栖息地

2026年1月1日,“丸子奶奶”社区餐厅开始试营业。尽管年事已高,77岁的许玉华仍每天清晨奔赴市场,亲自挑选食材。“注水肉做不成丸子,我跑了三十多家摊位,在批发市场,我每个摊位买五斤肉,有的批发商都不想搭理我。”她调侃道。为保证风味,她选用元宝肉制作牛肉丸,连胡椒粉、花椒粉都手工研磨;酱油和醋则坚持用老博山品牌,“年轻时在淄博就吃这个牌子的调味品,味道最正”。不仅如此,餐厅内的食材都采用带有国家地理标志的产品,健康又安全。

许玉华的“挑剔”延伸到每一处细节,丸子咸淡需配汤调和,烩菜汤底要熬足六小时,店里的豆浆都选用非转基因黄豆。为收集反馈,她建立顾客群,根据需求调整菜单,甚至推出“定制丸子”服务。

“快过年了,我最近开始思索如何让这丸子既好看,又好吃。”许玉华经过一番构思与实践,巧妙地把胡萝卜汁、菠菜汁等色彩丰富的汁液加入丸子原料中,原本单调的丸子瞬间变得五彩斑斓。“大家爱吃,我就有动力,食物是情感的载体,我希望这里不仅是餐厅,更是大家聚会的‘第二个家’,想家了就来丸子奶奶这里吃丸子。”她说。