

到达山海关以后，我们的第一站是在天下第一关古城区去品尝四条包子，毕竟是民以食为天，而且开了四个小时的车也已经有些饿了。

去之前就听说过四条包子的大名，四条包子是1958年开业的老字号品牌，因坐落在古城区山海关四条街而得名，实际上，四条包子本来没有什么神秘，只是普普通通的面粉，常见的馅料加工成造型美观的包子，却是口味独特、醇而不霸、肥而不腻，竟然久负盛名而且名气越来越大。

到了山海关古城区，在导航的引导下却是在小巷子穿行，多次由于路口太小错过拐弯的机会而在狭窄的胡同中调头，不知道是导航在新的地方也有陌生感还是老城区本身就是小巷纵横。虽然已经到了中午，但因为是淡季，人并不是很多，因此虽然几次调头却也无大碍。终于在几次问路过后，到了传统中的四条包子。

虽然外面的人不多，但是进入到里面却也是吓了一跳，里面买包子的人竟然排着长队，前面足有三十人，而座位竟然爆满。



也许如吃不贵才是一道，两个人有肉、有菜、有包子、有小米粥总共也就50多元，这恐怕不应该是四条包子如此受人欢迎的全部原因吧？一件事做到极致、专注就是优势，也许这就是我们提倡的“工匠精神”吧。据说，四条包子还有许多分店，仅在秦皇岛就有五个，而且个个生意不错，都说餐饮业是服务行业要提升服务，都说

要学习海底捞的服务把服务做到极致，但是基本没有服务而且买包子和买小菜还要排两次队、自己端包子、自己拿饭碟和筷子的四条包子却长盛不衰，说明东西好才是王道，餐饮的品质才是最好的服务，不知道这个四条包子会不会给许多人启示呢？

作者：麒鉴，中国金融作家协会理事，人民出版社读书会签约名家