

开栏语

徐文林香酥饼、杨老二猪蹄、一品寿司、姬小伙酸辣粉、军屯锅盔……太原味道渗透在老城巷陌间的美食里。小巷深处的各色美食小店，是一座城市经济发展的毛细血管，不仅承载了市民生活与消费的需求，也托起了平凡劳动者的生计。他们相信，只要有信念、有勇气，平凡的小店也能照亮梦想，创造幸福的生活。即日起，本报推出“老巷烟火繁华”系列报道，带你了解桃园二巷美食街上，那一个个“热辣滚烫”小店背后的创业故事，用文字记录他们的奋斗过程，感受他们为太原烟火气增添的那一份活力。

“老巷烟火繁华”系列报道 ①

徐文林香酥饼：兼容“并”包“晋”享酥香

美食街桃园二巷里，徐文林香酥饼店人气最旺，无论上午还是下午，橱窗前总是排着一字长蛇阵，数年如一日。店内，老板徐文林正指导面点师揉面、包馅，讲解精炼细致。几个服务员则忙着烘烤、称重。长条的是枣泥味、方形的是椒盐味、圆形的是五仁味，当香酥饼出锅时，酥皮金黄，香气四溢，让人垂涎欲滴。轻轻咬上一口，层次分明、酥脆适口的点心在舌尖舞蹈，通过牙齿的咀嚼，油酥的香气在口腔中激发，现代人的胃口依然会被传统的美味俘获，这是山西手工制酥做饼的魔力。

徐文林，一位执着于中式点心传承创新的面点师，从学习做饼到将香酥饼做成太原市非物质文化遗产，40多年来，他只专注于做饼这一件事。三代传承留住了传统味道，持续创新让香酥饼引领美食风尚，一口香酥满颊香，这背后是他不改其志的匠心追求。



顾客正在排队购买香酥饼。

创新不止 兼容“并”包

守住传统味道不仅在传承，也在创新。“如果不能紧跟时代变化，终究难以长久，又谈何守护。”徐文林谈起中式面点的发展时说。

徐文林的创新之路始于一次与食客的偶遇。食客建议：“为什么不试着做一些小巧精致的油酥饼，一口一个，更方便食用。酥饼口味可以更多样化，不一定只局限于传统的五香、黄糖和红豆口味。”无心之言，给有心人徐文林带来了灵感。

为了创新口味，徐文林经常光顾调料市场，寻找灵感。有一次，他听说四川大凉山的花椒味香、有药用价值，便不远千里去实地考察。经过多次试验和调整，他成功研发出了如今销量最高的椒盐酥饼。

2005年，徐文林来到太原，在永祚寺路开了第一家店。

铺。椒盐酥饼的独特风味，征服了百姓的味蕾。第二年，他便在寸土寸金的桃园二巷开了店，继续创新，太原成了他兼容并蓄、研制独家味道的大舞台。

“最常见的枣泥馅，我也是去了很多地方才确定的原材料。稷山板栗后味浓但味微苦，新疆枣味甜肉厚但后味不足，我将两者配比后才制成如今的枣泥酥饼。”研发过程之艰辛，时间之久，心路之痛苦都是他浅谈辄止的话题。

如今60岁的徐文林仍然走在创新的路上，北京、天津、上海……每一年他都会去全国各地找寻优质的食材和味道好的中式面点，不断研发新口味，商品从刚到桃园二巷时的6种增加到如今的40种。说到点心的花样，他不无自豪地说：“三年能出一个新品是一件幸运的事。”



徐文林正在服务顾客。

匠心追求 香满晋阳

在太原凌晨的静寂中，徐文林又开始了一天的工作，和面、制酥、备馅。虽然随着年龄的增长，他已经难以支撑制饼和烙制工作，但他依然坚持每日的准备工作，这是对顾客的负责，也是对传统手艺的尊重。

如今，徐文林的目标已不再仅仅是多赚钱，而是要成为新式中点的先行者，将传统糕点做好做精、发扬光大。他希望自己的香酥饼成为太原美食的一张名片，甚至成为山西美食的代表，最终成为中华老字号。这是他对未来的期许，也是他对自己技艺的信心。

2023年，徐文林香酥饼被授予“太原市非物质文化遗产”称号，徐文林已然从追光者变为发光者。在徐文林的教导下，有10名学生正在学习制作香酥饼。他们秉承着“纯手工精工制作，精选料绿色食品”的理念，在追寻梦想的路上奋力奔跑，续写着香酥饼的传奇。

记者 马向敏 贾新菊 见习记者 罗琳
摄影 王昕 张澍宏

手工制作 三代坚守

上世纪20年代初，曲沃东韩村人徐金令学得曲沃油酥饼手艺，后将制作技艺传给其子徐志华。1982年，高中毕业的徐文林开始跟随父亲徐志华学制酥做饼的手艺。不同于他人学习面团发酵、油酥调制、烙制过程的试错和摸索，徐文林很快就领悟了其中的精髓，做出来的油酥饼色泽金黄、外酥里软。

在经营自家油酥饼店的第13年，徐文林应聘成为曲沃县某大酒店的管理者兼面点师，他做的油酥饼成了酒店招牌。食客的认可让徐文林很高兴，可也加重了他的工作强度。“工作再忙，也不能让制饼工序假手于人。”徐文林回忆当时的工作情形。为了兼顾两项工作，他养成每日4时30分起床和面、做馅的习惯，这个习惯跟随他的人生际遇坚持到如今。

“纯手工精工制作”是徐文林坚守的制酥做饼之道。一道合格的香酥饼制作工序中，要将1.5公斤面与油酥混合揉成面团，均匀用力反复擀揉面团成为1.2平方米左右的面片才能达到香酥饼层次鲜明、油而不腻的口感。这道工序徐文林在太原经营第一家香酥饼店时，一天要做90次左右。“那时候是真的累，但为了保证口感，不管多累我都当天现做现卖。现在我家的香酥饼还是手工精制，机器再好，不如手工的香。”徐文林坚定地说。



各种口味的香酥饼。