

“老巷烟火繁华”系列报道 ②

杨老二猪蹄：卤尽百味 香飘街巷

面积不到10平方米的店面，两只卤煮猪蹄的不锈钢桶、一台简易的冰箱、干净整洁的卤肉橱窗……桃园二巷这家杨老二猪蹄店，简洁而朴实。令人吃惊的是，这家小店竟然经营了35年，生意一如往常火爆。35年，从毫不起眼的流动摊到繁华地段的固定店面，由一家店最多开到12家店，这绝对是一份对卤煮事业最长情的告白。

巧遇师父 发现商机

杨水绛，山西绛县上吕村的后生。1986年的一个清晨，杨水绛背着沉甸甸的行囊，花光了身上仅有的6元钱，买了一张开往太原的火车票。“那时候，我们绛县没有火车站，父亲早早就骑着自行车把我送到闻喜县东镇站，绿皮火车速度很慢，早上7点多出发，得坐十几个小时才能到太原站，腿都坐麻了。”杨水绛说，家里四个孩子，母亲有肢体残疾，父亲身体也不好，生活的负担压得这个家喘不过气来，穷怕了，就想出去找条活路。

初到太原，杨水绛生活异常艰苦，他拿出几十元钱在半坡东街租了一间面积为4平方米的小屋，小屋呈三角形，由一块木板和一面墙搭成，每当外面下大雨，屋顶的缝隙便会漏小雨。屋内空间狭小，只能放一张床。然而，正是这个狭小的空间，成了他梦想起航的地方。

1989年，一次偶然的机遇，他在府西街金融大厦附近的一家大酒店里结识了一位来自平遥的厨师，他擅长卤煮。杨水绛便想拜他为师，学门手艺。这位厨师看他肯吃苦、实在，决定传授他制作卤猪蹄的秘方。杨水绛聪明好学，很快便掌握了技艺。于是，他和师父商量着一起摆摊卖猪蹄。白天卤好猪蹄，晚上去鼓楼街四川饭店门口卖，每人一大盆，足有100个猪蹄，半个小时卖完回家。

这段经历，让他看到了一只小小的猪蹄中蕴含着巨大的商机。他坦言，在创业早期，支持他坚持做下去的原因，就是能赚钱养活自己。

一锅老卤 卤尽百味

半年后，杨水绛决定出来单干，花了15元钱买了辆二手自行车。白天他在半坡东街租住的院子里卤猪蹄，下午6时，准时骑上自行车去桃园二巷卖，每次出发前，他都会在车后座旁挂一个圆筒火胆的炉子，炉子上放一大盆热气腾腾的猪蹄。骑一会儿，他还会停下来拨弄下炉火，只为猪蹄能保持最佳的口感。他慢悠悠地穿梭在二巷里，生怕猪蹄汤洒落。他熟悉这

里的每一个角落，知道哪儿顾客多。找到合适的售卖点，他就会停下车来，挂起电石灯，熟练地用杆秤称着猪蹄：“快来买，热乎乎的猪蹄，两元钱一个。”

他卤的猪蹄肥而不腻、软糯绵香，慢慢地，慕名而来的人越来越多。“还从来没有吃过这么好吃的猪蹄。”“我也来一份，多给点汤。”到后来只要杨水绛一出摊，不到半小时猪蹄就被抢购一空。声名远播之后，每天不到出摊时间，就有很多人排队，有的人甚至下午4时就过来等候，一站就是两个小时。

1996年，杨水绛结束了数年的地摊生活，终于在桃园二巷有了自己的店面。那一刻，他站在了人生的新起点，心中充满了激动和期待。

天刚蒙蒙亮，杨水绛就去市场上采购猪蹄等新鲜食材。“早点去才能买到好猪蹄。”杨水绛对此十分认真。每天采购回来的猪蹄，先清洗干净，再把猪蹄缝隙里的毛割掉。“我从不用火去烧猪蹄上的毛，那样会有一股焦味，影响口感。”杨水绛说。

每每有顾客提到猪蹄好吃的原因，杨水绛都用八个字回答“一锅老卤，卤尽百味”。卤猪蹄的美味，离不开老卤水的加持。老卤水，是时间的沉淀，是经验的累积，更是风味的传承。“你看，这锅35年的老卤，非常珍贵，猪蹄好吃的秘诀就在这里。”杨水

绛总结道。正是在一次次与食材的亲密接触中，卤水才变得回味无穷，这是时间带给他的惊喜。

“老卤难保存，很容易变质，每天关门时，我都会将卤水烧开。过年休息时，卤水还会冷冻保存。”杨水绛说，老卤的养护很需要经验。花椒、八角、肉蔻……每天卤肉时，杨水绛都会向老卤中加入30余种调料和一定比例的凉水，最后才放猪蹄。

注册商标 不做加盟

经过几年的发展，杨水绛赚到了一笔钱，让他有了回老家盖房子的资本。2003年，杨水绛在老家盖起了一栋面积400多平方米的小二楼。他至今记得，当他带着父母搬进新房时，他们脸上那从未有过的笑容。让家人过上更好的生活，他终于做到了。

卤猪蹄作为一款相对大众化的食

品，准入门槛并不高，极易出现同质化竞争。“30多年来，二巷陆续来过50多家卖猪蹄的同行，但他们都因各种原因离开了。”杨水绛明白其中的原因，那就是品牌的重要性。

2008年，杨水绛注册了自己的品牌，由于他在家排行老二，便起名为“杨老二猪蹄”。“有人经常模仿我们卤猪蹄，其实懂的人都知道，味道一点也不像。”话音刚落，他便接起了一个电话，“你好，咱们店能加盟吗？”每次接到加盟的电话，杨水绛总是婉拒。他深知，品牌的价值在于品质的保证，一旦加盟出去，很难保持原有的品质。多年来，他亲力亲为，这种对品质的极致追求，使得他的卤猪蹄在顾客心中树立了极高的口碑。

每天早晨6时，当大多数人还在被窝里沉睡时，杨水绛就开始了一天的忙碌，每天早晨8点半开门，晚上10点半闭店。日复一日，年复一年，长期的劳碌让他腰椎间盘突出出现了问题。“老板挑两个大猪蹄。”这时，杨水绛忍着疼痛，直起腰，拿起叉子，戳起猪蹄，称重装进塑料袋，动作娴熟麻利。时间久了，顾客和杨水绛处得像自家人一般，接过袋子总会叮嘱一句：“老板，腰又不舒服了吧，多注意身体啊。”

如今，杨水绛儿女双全，孩子们都已成家，孙子都8岁了，还在太原买了房，日子过得挺幸福。“再过几年，我就把这份事业交给儿子打理，我要带着妻子出去看看世界，我们一起品尝美食，一起欣赏美丽的风景。”杨水绛说。

记者 马向敏 贾新菊
见习记者 罗琳

夫妻二人正在售卖猪蹄。



刚出锅的卤猪蹄。
本版摄影 王昕

