

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑤

老王军屯锅盔：幸“盔”有你 情满四季

30年来，忻州汉子王新文在桃园二巷的身份始终是“卖锅盔”的。这些年，他改良配方，锅盔里加了牛肉、猪肉，支付方式由现金变为电子支付，顾客从街坊小孩变成走路生风的白领……无论外界如何变化，王新文制作锅盔的传统手艺始终没有变：他像30年前一样，揉面、分团、擀皮、起酥、放馅儿、做锅盔、烤锅盔，整个过程一气呵成，锅盔外酥内软，肉香飘逸。

一根擀面杖，一块油浸的案板，一个大面缸和一个烤炉，这就是他制作一个香喷喷的锅盔用到的全部工具。尽管工具简单，却丝毫不影响锅盔的经典味道，顾客络绎不绝。这个小小的锅盔店，是王新文一家的生计来源，也是人们对桃园二巷美食街的共同记忆。时间在这里缓缓流淌，面对日复一日的劳作，已经50多岁的王新文依然保持着年轻时的精气神，只因品尝过曾经的苦，方知如今的甜。

兢兢业业 收获幸福

早上8时，老王军屯锅盔店里飘出阵阵香味儿，王新文又开始了一天的忙碌。只见他将面团分成坨，每一坨拉长往案板上一摔，“哒”的一声，面团成长条形，再将每一个长条用手力擀开并压平，动作熟练而有力。接着他将油酥抹在面皮上，卷起来擀开，再将肉馅涂抹在一个个面皮上，卷起来，压成圆形下锅，整个过程不足一分钟。

锅盔放入烤箱，不一会儿就变得金灿灿。“以前店里用的是煤气炉，做好的锅盔要放在炉内翻烤，让锅盔‘去油’，这一步很关键，也是锅盔香酥脆的秘诀。”王新文说，去年桃园二巷全部改造为电炉子，这个步骤就改在电烤箱里进行了。

王新文早出晚归，每个锅盔里，都饱含着他对待好日子的期待。2000年，为了孩子能上好学校，王新文买了房。如今，儿子不仅如他所愿考上大学、考上研究生，还出乎他预料地成为一名老师。今年，他还给儿子办了婚事，日子真是芝麻开花节节高。婚礼当天，桃园二巷的很多朋友都去祝贺，他们帮忙布置场地、准备酒宴，让王新文觉得心里暖暖的。那一刻，30年来的艰辛和汗水，困难和挑战，都如此微不足道。

又来客人了，王新文笑着忙碌起来，又一锅美味的锅盔出炉，空气中飘来了熟悉的味道，溢满了幸福。

记者 马向敏 贾新菊
见习记者 罗琳

记者手记

市井小巷，聚拢起是烟火，摊开来是人间，既有平凡人家的柴米油盐，也有小店主人的梦想和未来。在桃园二巷这条充满烟火气的老街，我们采访了徐文林香酥饼、杨老二猪蹄、一品寿司、姬小伙酸辣粉、老王军屯锅盔5家小店，他们开店时间不同，售卖美食各异，但都心怀梦想，相信奋斗是通往未来的钥匙，相信汗水会凝成智慧，迎接美好生活。他们以做美食开启自己的生活旅程，不断抵达日常生活的幸福时刻，也为这座城市带来了活力，带来了挥之不去的乡愁和记忆。



王新文为顾客打包了一份锅盔。

积攒人脉 扎根太原

王新文，来自忻州市阳坡乡魏家沟村。10岁那年，父亲突然离世，本就贫寒的家庭又失去了顶梁柱，生活变得异常艰难。

1984年，王新文在村口拦下一辆开往太原的拉煤车，只身前往太原谋生活。他在大东关一家副食批发部找了份苦力活，推车给客户送饮料。“那儿管吃管住，虽然只能睡在仓库，但只要能遮风挡雨我就满足了。”王新文回忆说。他每天早上6时出发，推着装满40多箱饮料的推车，从大东关走到义井菜市场，直到晚上7时才能回去。这份工作虽辛苦，但也有所得，他结识了不少客户，为日后创业积攒了人脉。“我还收获了爱情，认识了妻子，那时候她在批发部当库管。”王新文脸上露出了笑容。

5年后，王新文开始尝试做点小生意。他从那家副食批发部赊账进货，然后再把货品批给零售商，从中赚点差价。一年下来，他赚了点钱，也积累了一定的经验。

1990年，桃园二巷正好有个熟肉门店转租，王新文便租了下来。一年后，熟肉店扩大了一倍，增加了鲜肉区。王新文说：“二巷只有我一家卖鲜肉，一进腊月门，人们就排队买肉，一天最多卖20头猪。”王新文的生意越来越好，生活条件也得到了改善。1994年，王新文结婚了，在二巷附近租住了一间面积为10平方米的小平房。房子虽小，可他终于有了自己的小家庭，生活从此安顿了下来，心里也踏实了。1996年，儿子出生了，给他带来了新的希望和动力。

四川求学 原址开店

随着时间的推移，二巷周边环境开始发生变化，在距离二巷几百米的地方陆续开了超市，他的肉店生意越来越难做了。王新文不得不思考，做啥好呢。

那时候桃园二巷人气很旺，沿街两旁，面皮、麻辣烫、羊肉串一字排开，店铺林立。有一天，一位顾客不经意间向他提了一嘴：“麻辣烫和锅盔是绝配，为啥二巷没有卖的呢？”王新文一听：“对呀，我咋没想到卖锅盔！”经过一番打听，得知四川成都彭州军屯镇的锅盔最出名。他便只身一人前往求学，“那个镇有四五十家锅盔店，家家自称最正宗。”王新文犯了难，他每天在镇上转悠，观察哪家店的生意好，品尝哪家锅盔做得好吃。经过几天的考察比较，他最终选择了“周锅盔”，交了2000块钱学费，开始了两个多月的学习。他吃住在店里，勤学苦练，渐渐掌握了其中的精髓。

那段时间，王新文不仅学会

了锅盔制作，还深入了解了军屯锅盔的文化和历史，相传三国时诸葛亮命大将姜维率部在今四川彭州市军乐镇休养生息、牧马练兵，“军屯”由此而得名，锅盔就是当年军中干粮逐渐演变而成。

1994年4月，王新文学成归来，将肉店改成了锅盔店，起名“老王军屯锅盔”。起初，王新文完全按照师傅的做法烤制锅盔。然而，顾客却不买账：“麻辣味儿有点重，吃不惯。”他意识到，正宗四川锅盔的口味原汁原味搬到太原有点“水土不服”。于是，王新文调整配方，减少麻辣用量，添加花椒、大料等30余种调料丰富口感。他反复尝试，配出了适合太原人口味的配方，一做就是30年。

在制作锅盔的过程中，王新文对原料的选择很讲究。他说，不同季节需要不同温度的水和面。“夏天使用15℃左右的水，冬天则用80℃左右的水，以控制面团的发酵速度和质地。面粉只用‘五得利’高筋富强面粉，要手工现和。”在馅料的选择上，他同样精益求精，每天亲自去市场挑选五花肉和前腿肉，按一定比例混合，保证肉馅鲜美不油腻。

曾经来买锅盔的小学生现在已经结婚了，有了自己的孩子，又带着自己的孩子来买锅盔。寒来暑往，四季更迭，小小的锅盔已经陪伴这条充满烟火气的小巷走过30个春夏秋冬，见证了几代人的生活日常，承载了几代人的美食记忆。说起这些，王新文的妻子脸上洋溢着幸福的笑容：“跟着老王做了30年锅盔，大家爱吃，我做得有劲！”



王新文正在烤制锅盔。



刚出炉的锅盔。本版摄影 张澍宏



扫码看视频