

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑪

南沙河瓜子店：炒制美味 鲜香酥脆

“小孟，给我来两斤瓜子。”“好咧，张叔，刚炒出来的，喷香！”在桃园二巷秀水街商场东南角，藏着一个小炒货店，虽然面积不足30平方米，但里面各种新鲜出炉的香喷喷炒货，还是不时地吸引着人们前来购买。黑的葵花籽、白的南瓜子、红的花生米、黄的大蚕豆……陈列得满满当当的各式炒货不大一会儿工夫便一一“消瘦”下去。店铺的主人，是31岁的孟祥普。这个“90后”男生，用自己的勤劳与坚韧，在小小的店铺里坚守忙碌着，不断创造着美好的生活。

街边“炒二代”

眼前的孟祥普个子不高，戴着一副眼镜，显出些许斯文气。他说自己来自著名的“炒货之乡”江苏省邳州市邹庄镇，全镇的人几乎都是“一把铲子一口锅，瓜子炒遍全中国”。如今太原市八成以上的炒货生意，也都是邳州人经营着。邳州炒货人从最初的背井离乡、谋求生计，到现如今的落地生根、遍地开花。好技术、能吃苦成为关键。

孟祥普说，自己是地道的“炒二代”。父亲孟凡奎从上世纪90年代便开始拿着一把铲子一口锅在上海炒瓜子谋生。2000年，父亲来到太原寻求发展，从一开始在街边炒瓜子流动售卖到后来在双塔西街南沙河租了间店面定点销售。其实，想要用锅铲炒好瓜子不容易。每批瓜子的湿度、大小略有差别，手工炒制时，温度控制稍有闪失，一锅瓜子可能就废掉了。为了减少损失、提升效率，父亲攒钱购买了炒货机。如今，每到下午5点多，他们便打开天然气，先给机器热锅，之后加盐、加干货，开始调整火候控制机器，经过20分钟的炒制，炒好的干货便可以出锅了。然后开始用一个类似于鼓风机的筛选机吹，吹掉其中干瘪有问题的干货。接着还要用震动筛再筛选一遍，最后再进行手工筛选……确保最终顾客吃到嘴里的每一粒瓜子、干果都颗粒饱满、口感香脆。

2015年，孟祥普和哥哥孟祥凯都已到了成家立业的年龄，不再年富力强的父亲选择“退居二线”。将位于南沙河的炒货店传给哥哥，另外在桃园二巷为孟祥普置办了一个炒货店，依然沿用“南沙河瓜子”的名字。



孟祥普端着刚炒好的瓜子进行补货。

幸福“夫妻档”

为了省钱，孟祥普和妻子刚结婚就住在炒货店里。里侧面积不足六七平方米的空间内，除了一张木板支起来的床、一张桌子和一个洗手池外，再放不下别的东西。妻子快生产的时候，还一直挺着大肚子在店里帮忙。后来终于另外租了套房子，但生完孩子还没出月子便又急忙赶来店里干活……每每想到妻子的辛苦付出，孟祥普都十分心疼。

为了将小店经营得更好，孟祥普也多年如一日“蹲守”店内，落下了腰椎间盘突出的毛病。不管再苦再难，他们都咬牙坚持着，用心经营着。终于在2022年攒钱在桃园四巷买下一套70多平方米的二手房。

孟祥普说，由于父亲早早在太原做炒货生意，他和哥哥的童年是在老家邳州度过的。留守儿童的生活在他心里留下阴影。而哥哥孟祥凯也将两个孩子留在老家跟着奶奶生活。直到现在，孩子们都上中学了，却仍常年与父母两地分居。看着哥哥亲子感情比较疏离，孟祥普便下定决心不管再艰难都要将孩子带在身边。如今自己的两个孩子一个6岁、一个3岁，可以跟在自己身边上小学和幼儿园了。

都是“老粉丝”

“这街巷里的小店，是人情味，也是烟火气。”孟祥普说。有时候，周边居民闻着瓜子香，就知道新鲜的炒瓜子出炉了，循着熟悉的味道自然就上门来了……一来一往间，买货的老街坊们也跟自己处成了朋友。前两天，来店里买花生的附近邻居奶奶还主动送来了她自家做的八宝饭。

还有的顾客是自家炒货店多年雷打不动的“老粉丝”。当时才十几岁的孟祥普假期来父亲店里打工，就见在师范学院上学的李哥天天来店里买瓜子。李哥结婚时招待宾客的干果就是在自家店里购买的。如今李哥孩子已经快小学毕业了，父子俩隔三岔五还来这里买炒货。

还有刘大爷和老伴儿原本几乎每天都手牵手来这里买瓜子，但从某一天开始突然不来了。好几个月以后，看到刘大爷独自一人来买瓜子。“大妈呢？”他忍不住问，刘大爷叹气道：“去世了。”孟祥普说，在桃园二巷开店近10年来，见证了太多悲欢离合，见证了太多的人生。

蒸腾“烟火气”

“小孟家的瓜子吃了这么多年了，口感鲜香酥脆，皮薄仁香，确实好吃。”正在买瓜子的王女士告诉记者。

孟祥普说，他们卖炒货最看重的是品质。“做人要实诚，做生意要守诚信。都是回头客，咱不能忘本，更不能昧着良心挣钱。”为保证炒货质量，他的货源一直精挑细选严格把关。现在店里已经有花生、瓜子、核桃、腰果、怪味豆等炒货几十种。

每天一大早起来进货、上货，早上8点开门，下午五六点开始炒制、补货。晚上10点30分左右才能关门……像每天这样细碎、繁琐的工作，对现在的孟祥普来说，已经能处理得游刃有余。“从小看着父亲做炒货，非常辛苦。以前生产工艺落后，每天手和脸都是脏的。比较起来，如今感觉越来越轻松、幸福。”孟祥普十分知足。

炉灶的热气、炒货的香气，混合成了一代又一代炒货人蒸蒸日上的生活烟火气。“作为‘炒二代’，要有一份责任在身上，把从父辈手里接过这把铲子握得更紧。我们做炒货，既是一种传承，也是一种展望。既然选择了传承父亲的炒货行业，就一定要用心做好，不断发展壮大。”在孟祥普看来，热气腾腾才是人间烟火，自己坚守的炒货店也会飘香更远、更久……

记者 孙耀星



货架上种类繁多的炒货。



孟祥普正在炒制瓜子。

本版摄影 张澍宏