

# 老手艺里烟火长

清徐的烟火气，藏在代代相传的老手艺里。孟封饼的酥、麻粘的甜、油糕的糯，化作缕缕香气，在一间间老作坊里氤氲升腾。手艺人守着初心，将岁月沉淀的巧思融入传统，用匠心唤醒舌尖上的乡愁，让这些刻着时光印记的味道，在寻常日子里，成为心底久久不散的温暖记忆。



赵永冬正在制作孟封饼

## 指尖揉出岁月香

2月24日上午，孟封村拉如孟封饼手工作坊里，浓郁的麦香顺着门缝飘出。51岁的赵永冬换上工作服，挽起衣袖，站在三口大陶缸前忙活。缸里的面团经过两天自然发酵，蓬松中带着韧劲，他手持铁铲上下翻拌，“簌簌”的声响里，力道均匀不含糊。

案台边，提前炒好的油酥色泽金黄，油香混着面香扑鼻而来。“白面冷油按比例下锅，沸后炒半小时，放凉再加白糖，饼子酥香的窍门就在这儿。”儿子赵健兴在一旁搭手，熟练地介绍制作工序。这门手艺传到赵永冬手里，已是第三代，零添加是家里铁打的规矩，“做吃

食讲的是良心，卖食品添加剂的人跑来好几趟，我从不用。”他说得干脆。

面团加碱、二次醒发，再铺开、抹酥、卷起、切段、揉圆，赵永冬手下不停。撒上芝麻的饼坯整齐码进预热好的烤箱，十几分钟后，金黄酥香的孟封饼新鲜出炉，香气勾得等候的顾客直抿嘴。“最近一天能做3000多个，订晚了真没有，想多做也赶不出来。”正说着，一位顾客推门进来，直接提走十几个礼盒装：“就认这个老味道。”

## 甜香粘住旧时光

同一时间，东社村石家小院里，热闹得像赶集。灶台上，糖稀在锅里“咕

嘟”冒泡，甜香气飘出院外，引来路人探头张望。手艺人石三俊正和几位村民围在灶台边，正一起做着本地传统美食——麻粘。

“以前村里家家户户都做，现在凑一块儿做，热闹又省心。”石三俊笑着说，每年天气一转凉，就到了做麻粘的时节。这门手艺是从母亲那里传下来的，如今成了增收的“甜蜜活计”。

滚烫的糖稀倒入爆好的大米、小米花中，大家默契配合、快速翻拌，让每粒米花都均匀裹上了糖衣。再加入花生、芝麻拌匀，入模、压实、切块，“咔嚓”几声，麻粘即成。为了契合更多人的口味，石三俊还试着加入葡萄干、蔓越莓干等新式干果，让老味道多了几分新意。“香甜酥脆、甜而不腻，买一些送给外地客户。”专程前来采购的醋企负责人石瑞鹏满脸笑意。

## 糯香氤氲生意旺

麻粘的甜意还绕在舌尖，清徐烟火气里那口软糯的念想，已从东木庄村一处农家小院漫出。

2月24日下午，推开院门，映入眼帘的却是另一番景象——不大的院子里，老农食品加工厂正热闹运转。蒸气升腾、香气扑鼻，糯米、黄米面制作

的油糕在屋内整齐码放，层层叠叠堆成小山。工人们围坐在机器旁，将挤出的油糕按压成形，动作娴熟流畅。

“每天凌晨4点就开始忙活，逢年过节更是连轴转。”做油糕12年，工厂负责人郭俊和爱人分工明确：他负责清洗熬煮红枣、豇豆，配货送货；爱人则将红枣、红糖、白糖等配料按比例精准调配，保证口味稳定。“面和馅都得现做现和，吃的就是这口新鲜。”郭俊说，油糕有红枣与玫瑰两种口味，都是老顾客的心头好。

从纯手工到机器辅助，郭俊摸索出了自己的“革新经”。“原来全凭手感和经验，面馅比例不稳定，顾客提了意见，我就琢磨着用机器辅助，品质更稳当了。”尽管春节已过，订单仍如雪片般飞来。“最近忙得脚不沾地，每天做3万多个，做多少卖多少。”如今，他的油糕不仅供给50多家商户，还推出速冻锁鲜产品，通过线上直播拓宽销路，让这份清徐味道飘向更远的地方。

一口传统吃食，一抹地道烟火。当沉淀着时光的老味道在街巷间飘散，这浸着传承、伴着新意、与日子一道揉搓蒸腾的点滴日常，便成为最动人、最温暖的画卷。

记者 孙佳敏 文/摄

# 鲜羊飘香年味浓

2月24日，天还没完全亮，右玉小伙子张泽鹏就起床了。清晨寒风凛冽，他匆匆赶往杏花岭区新华果蔬综合市场内的右玉羊肉段家山直营店。对他来说，这间不大的店铺，不仅仅是谋生的地方，更是他扎根太原，连接家乡与省城的重要纽带。春节期间，羊肉销售持续走热，每天工作量比平时多出好几倍。

今年是张泽鹏从右玉来到太原卖羊肉的第九个年头。九年来，张泽鹏以一单单实实在在的走量，把塞上绿洲生态养殖的新鲜羊肉，端上本地人的餐桌，也让右玉羊肉这一国家地理标志农产品越叫越响。

## 新春出货忙

上午9时，市场里人来人往、热闹非凡。张泽鹏的直营店里顾客盈门，开门之前，张泽鹏已经把店里收拾得干干净净，冷柜擦拭一新，各类货品摆放整齐。羊腿、羊蝎子、羊肉卷分门别类、摆放有序，印有“右玉羊肉”字样的新春礼盒堆成了小垛。

有顾客走进店里，张泽鹏立刻放下手中的活儿，热情地上前招呼。“姐，你看看这羊排，是咱们右玉散养的羔羊肉，清炖、红焖都特别香，再配上两盒羊肉卷，年夜饭涮锅一步到位，省事又好吃。”他一边介绍，一边熟练地给顾客展示肉品，语气实在又诚恳。挑选、称重、装袋，一套动作干净利落，没一会儿就把顾客需要的羊肉打包妥当。顾客拎着沉甸甸的袋子，笑着夸赞：“小伙子人实在，肉也新鲜，吃着放心。”

张泽鹏与顾客聊天，手里的活儿一直没停，精准地修去羊肉上多余的筋膜，手法娴熟。节前一个月，右玉羊肉进入销售旺季，为了保证货源新鲜充足，他每天凌晨对接冷链车接货，卸货、清点、入库，再一点点精细分割。白天，接待源源不断的散客，对接单位、社区的团购订单，耐心解答大家的各种问题；到了傍晚，忙着打包同城配送和外地快递的货品，贴单、整理、核对，常常忙到深夜。

“右玉羊肉是国家地理标志产品，肉质细嫩、不腥不膻，这么好的品质，必须牢牢守住。”这里出售的羊肉，直接对接右玉生态养殖合作社，从牧场到店铺全程冷链、冷柜恒温保鲜，层层把关。

## 乡愁加油站

9年坚守，他从一个异乡小伙子，变成了街坊邻里信任的老熟人。右玉老乡常常进来坐坐，唠唠家乡话，歇歇脚，这里成了乡愁加油站。

每到过年，不少人提前预订羊肉，有的寄给外地的亲朋好友，有的留在自己的年夜饭桌上。也有不少饭店主厨，常年定点在张泽鹏这里采购，认准的就是右玉羊肉稳定出众的品质。

遇到不会烹制右玉羊肉的顾客，张泽鹏就把做法仔细写在纸上，方便顾客带回家参考；他还专门建了售后群，随时为大家解答问题。遇到老顾客工作忙、没时间到店，他免费送货上门；单位团购、邻里拼单，他细心帮忙搭配礼盒与散装规格，尽量满足大家的不同需求。如今，他店里的老顾客有好几百人，口碑一点点积累，生意越来越稳。

## 温馨小店铺

为了保证羊肉的品质，张泽鹏每天提前到店，逐一检查冷柜温度、仔细核对货品日期，不放过任何一个细节，努力让每一份右玉羊肉，都能以最佳品质端上餐桌。



笑脸相迎

谈到右玉羊肉，张泽鹏说：“我是土生土长的右玉人，最清楚家乡羊肉的好，能把这口鲜味儿带到太原，让更多人认识右玉、了解右玉特产，我觉得脸上有光。”听到顾客说“你们家羊肉太香了”，他很满足。

夕阳西下，市场逐渐安静下来，但张泽鹏仍在忙碌着。他认真清点当日订单，仔细整理冷柜里的货品，把第二天一早需要配送的团购礼盒一一打包妥当，再把店面全面打扫干净。灯光下，小小店铺温馨而踏实……

记者 马腾飞 文/摄