

隔着几条街都能闻到香味 春节临近，新塍这家炒货店越发忙碌



■文 金睿敏 摄 杨政翰 整理 杨 枫

“刺啦”一声，独家秘制的调料淋下，老孟炒货零食店的“当家花旦”奶油花生米炒制完成！瞬间香气四溢，隔着几条街都能闻到。

在新塍镇老街，这家不起眼的炒货铺子已守了32年。店主孟凡贵和妻子来自江苏徐州的炒货世家，他带着一身家传手艺落脚新塍，从此扎下了根。

老孟说，炒货看似简单，里头全是功夫。火候、调料、食材，少一点都不对。

店里的小开口南瓜子更是“独门绝活”，别处难寻。“市面上的南瓜子大多不开口。要炒得颗颗开口均匀、不焦不糊，最见功力。”老孟语气里透着自豪，“火轻了，不香也不开口；火重了，发苦发涩。这手上掂量的功夫，是几十年练出来的。”

春节临近，老孟的炒货店越发忙碌。顾客络绎不绝，大多是认准了这口老味道的老街坊，熟门熟路地进店，随口

就能报出自己爱吃的品类。

“吃他们家炒货二十几年了，尤其是过年的时候，每次来都要囤个两三百块钱的，家里待客、自己解馋，都离不开！”老街坊金阿姨边嗑瓜子边笑谈。问及“店里哪一款最好吃”，正在挑选的管阿姨笑着摆了摆手：“哪能数得清哦！花生米、瓜子、南瓜子……每一样都好吃！不光我们大人爱吃，我家两个小孩也特别偏爱，每次来都吵着要多买一些。”

货架之上，便是天南地北的丰饶：内蒙古大白南瓜子、云南毛边南瓜子、吉林四粒红花生……品类丰富，琳琅满目。老孟介绍，店里的成品炒货有近200种，绝大多数坚持每日现炒。香气，成了老街不变的背景音。

如今，这香气也飘向了远方。不少游客尝过之后，都忍不住打包带走，还有人特意让老孟帮忙邮寄。“江苏盛泽等地都会有顾客专门赶过来买，还寄到其他更远的省份！”老孟笑着说道。

从每年9月到次年6月，老孟炒货零食店里炉火不息。而真正的盛宴，在春节前一周。

“那时候，每天天不亮就开工，从早炒到晚，一天要炒近200斤，最多的时候，一天能卖出去1000多斤！”老孟说，虽然忙碌，但看着大家提着满满的炒货，带着年味回家，自己心里也暖暖的。

老街、老店、老瓜子，一口炒货承载的不仅是几十年的手艺传承，更是秀洲人的年味记忆。你的年味清单里，是否也有这样一味不可或缺的香？



深化文明城市创建

人人参与 共建共享