



慈溪当地新人婚礼定制的“大馒头”，象征团团圆圆、福气满满。

从异乡谋生到扎根于此 这笼大馒头，“香”了34年

1 父辈的艰辛

在宁波慈溪，大馒头从来不只是一口点心。

它是满月报喜、婚嫁回礼、房屋上梁抛福、祭祀祖先的传统礼食，是《浒山民俗》里代代相传的“大发馒头”，更是家家户户人生大事里，最踏实、最温暖的仪式感。

在慈溪浒山街道解放西街，“西门大馒头”用34年时光，把这份老底子味道守得格外用心。它从一间小小的早餐店，发展到如今日均售出3000多个、连上海江苏食客都慕名而来的城市味道。

店主张凡接过父辈的擀面杖，在日复一日的烟火气里，把一笼普通馒头做成了当地民俗的温柔载体、乡愁的真切寄托，也写下一段新宁波人扎根、坚守、感恩的温暖故事。

1992年，张凡的父亲张加福从福建老家来到慈溪，靠着老乡照应，在陌生的城市里慢慢落脚。

“爷爷那辈就会一点面点手艺，父亲刚来时，也是边做边学。”张凡说，父亲的起步格外不易，最初开的是杂项早餐店，油条、豆浆、稀饭样样都做，投资小、门槛低，只在异乡扎下根、活下去。

日子一天天过去，张凡的爷

爷和父亲凭着实在用料和踏实手艺，慢慢做出了口碑。不少老顾客尝过他做的馒头后，频频回头光顾，点名要吃这口松软香甜的豆沙馒头。一来二去，馒头的名气越来越大，订单也越来越多。

没有捷径，唯有实干。张凡的父亲根据慈溪当地人的口味一遍遍改良，揉面、发酵、调馅，一点点打磨，终于让这笼带着匠心的馒头，真正融入慈溪的烟火人间。

2 意外的“接班”

张凡在老家读完书，10余年前来到慈溪。

最初，张凡从未想过“接班”。年轻的他也曾向往外出闯荡，可看着店里生意越来越好，父母却一天天累得腰弯背驼，他心里满是心疼。

“这行太累了，我看着心疼，就想着过来帮忙。”

这一帮，便是10余年。

每天凌晨2点多，整条街巷还在沉睡，“西门大馒头”的灯已经亮了。

先将红豆细细淘洗，入锅慢

火熬煮，直到豆沙绵密起沙、油润不腻；再把面粉按老方子加水、酵母，反复揉压至光滑细腻，在微凉的空气里静静发酵，等待面团慢慢“醒”到蓬松柔软。

冬天天寒地冻，面团发不起来是常事，一家人便守在灶边，一点点控温、耐心等待。

发酵到位后，揪剂、擀皮、舀入满满一勺豆沙，手指灵巧收拢、捏紧收口，再轻轻揉圆，一个个白白胖胖的馒头坯子便排满案板。上屉大火蒸制，不多时，白雾升腾，甜香瞬间漫满整条老街。

3 始终如一的味道

随着馒头口碑越做越响，店里渐渐以传统大馒头为主打，同时搭配菜包、肉包、发糕等点心一并售卖，品种更齐，也更贴合街坊日常所需。

初学手艺时，馒头做得不圆、馅不够匀，挨父母说，他也曾委屈、动摇，甚至想过放弃。

可一想到自己一走，父母的担子会更重，他又咬牙坚持下来。

“我们走了，父母更累。再学学看吧。”

就这一句“再学学看”，他从学徒熬成了师傅。如今和哥哥张建伟一起，兄弟俩亲力亲为，从熬豆沙到揉面蒸制，关键工序从不含糊——这也是“西门大馒头”30多年来，味道始终如一的秘密。

他常感慨，现在的日子比父亲当年好太多：“那时候他们挤在十几平方米的小房子里，吃住都在店里，夏天没有空调，苦得没法说。现在父母把路都铺平了，我们更要扛好。”

寻常日子，店里每天要煮400斤豆沙，卖出3000多个馒头；遇上结婚、房屋上梁的旺季，一天最多要做1万多个。

最忙时，凌晨1点就得开工，一直忙到晚上八九点，一天只睡两三个小时。

“吃饭就10分钟，吃完立刻上手，一年到头几乎无休，小病小痛从不关门。”

4 店家与顾客的“双向奔赴”

支撑他走下去的，是那些远道而来的熟客与陌生人：宁波、杭州、上海、江苏……有人驱车百里，只为一笼刚出锅的热馒头。

“人家大老远过来，我不能让他们空手回去。没馒头卖给他们，我看着背影都难过。”

更让他心头一暖的，是大家的包容与善意。

刚起步时产品不够完美，有顾客拿到豆沙爆浆的馒头，不仅不责怪，还笑着安慰：“没事，我们自己吃的。”

“他们的包容，让我们走得更远。再累，一想到这些客人，一天的疲惫就都散了。”

如今名气越来越大，不少人劝他做外卖、搞速冻、扩产能，张凡却始终摇头：

“不预制、不速冻、不加香精。”

“别人问我秘方是什么，我说没有，就是实实在在。简单、健康，才吃不腻。”

皮薄馅足、松软香甜，定价2.2元一个，30余年不玩噱头、不搞套路，靠的全是口口相传。自去年获评慈溪“一镇一味”最佳人气奖第二名后，店里销量上涨20%，老味道彻底火出圈。

5 从异乡谋生到扎根于此

34年，“西门大馒头”静静守在解放西街，见证慈溪从老街小巷到高楼林立，城市日新月异。

如今39岁的张凡，早已把户口落在这座城市，他的孩子也在这里出生、长大。

“我们是和这座城市一起成长起来的。”张凡的语气里，满是深情。

他最大的心愿，依旧朴素而温柔：“只想保持平常心，把每一个馒头做好。品质，才是手艺最高的标准。”

一笼馒头，三代坚守；一缕烟火，半生乡愁。

从父辈的异乡谋生到他扎根于此，从小小早餐店到民俗味道，这家人用匠心与感恩，稳稳守住了当地人珍视的圆满、福气与兴旺，也把一笼平凡的馒头，蒸成了刻在这座城市心底，最暖、最软、最让人安心的味道。

记者 吴丹娜 通讯员 王凯悦 文/摄



制作包子皮。



做包子。



张凡在整理刚蒸好的大馒头。