

四代人守一锅香 老手艺炒出幸福味

## 探访王口镇 解锁“炒货之乡”的年味密码

春节越来越近,天津静海区王口镇的年味,是被一阵阵炒货香“烘”出来的。作为全国有名的炒货集散地,一进腊月,这里就进入了一年中最忙碌的时段。车间里机器不停运转,货车进进出出,工人忙着分拣、包装、装车,一箱箱带着浓浓年味的瓜子、花生、果仁,从这里发往全国各地,成为家家户户年货清单里必不可少的美味。

记者走进王口镇天津市宏发晟食品有限公司,跟着马兰波、石城一家人边走边看、边访边聊,实地探访市民春节离不开的炒货,到底是怎样一步步生产、加工、出炉的。



## 新春走基层

一把瓜子为啥这么香？  
门道全在火候和较真里

过年家家户户都要备上瓜子花生,可一颗又香又脆的炒货,究竟是怎么炒出来的?

炒货车间里,滚筒炒锅转个不停,热气裹着焦香往鼻子里钻。马兰波戴着厚手套,眼睛一刻不离锅里不停翻滚的瓜子,时不时伸手感受温度,随手抓起来掂一掂、看一看。

“咱们这炒货,道道都是规矩,从原料筛选、煮制入味,到控温炒制、晾凉分级,最后再包装出厂,一步都不能省。”马兰波跟记者念叨,别看现在都是机械化生产,可老辈传下来的手艺规矩,一点都不能丢。早年王口炒货全靠一口大铁锅、一把铁铲,烧煤加热、沙土翻炒,全凭眼力、手劲和细心,火大易糊、火小不香,每一锅都要全程紧盯。

“炒瓜子这活儿,差一秒,味儿就不对。”他说,要炒到金红透亮,咬开里面的仁白白嫩嫩,吃着香而不焦、脆而不硬,这火候才算正好。

从原料进厂开始,品质关就把得严严实实:颗粒不饱满的不要,杂质全部挑净,坏籽瘪籽必须清理干净。接下来按老配方配香料,慢火煮透,让香味完全进到坚果里。再进入精准控温炒制,炒好后晾凉、分级、多次筛选,最后检验、包装,才能送到老百姓手里。

马兰波常说,做食品就是做良心,尤其是过年的东西,更不能有半点马虎。有一次,一批瓜子刚下锅,他闻着气味不对,当即下令停机返工,宁可损失原料,也绝不让不合格产品流向市场。“老百姓过年买回家,一吃不对劲,下次就再也不认你了。口碑,比什么都金贵。”

正是这份不打折扣的坚守与较真,让天津市宏发晟食品有限公司的炒货从路边小摊,一步步做出名气,打响了“马老七”自主品牌,成为王口炒货行业里的标杆企业。

一门手艺守四代  
把小炒货干成大产业

王口炒货能香传数百年,靠的就是一代又一代人的坚守与传承。天津市宏发晟食品有限公司创始人马兰波一家,就是当地四代人深耕炒货行业

的真实写照。

早些年,马兰波跟着老丈人一起干炒货,那时候条件十分简陋,就是几口铁锅、几把铁铲,全家起早贪黑忙活,炒货、装袋、送货全靠自己动手。最早走村串巷去叫卖,一路飘香。那股香味,就是早年最浓的年味。

随着生意慢慢起色,运输工具不断更新,跑市场、拓销路,马兰波始终认准一个理:味道不能变,诚信不能丢。靠着踏实肯干、守信经营,一点点把市场稳住、把口碑做起来。

每年春节前是最忙的时候,锅里连轴运转,炉火昼夜不熄,炒货香气能飘出好几条街,订单常年排得满满当当。

后来,马兰波正式注册成立天津市宏发晟食品有限公司,打造“马老七”自主品牌,实现了从家庭小作坊向标准化食品企业的转型。此后又持续升级生产设备,改用清洁能源,全面实现机械化、规范化、清洁化生产,产品口味更稳定、品质更可靠,企业规模不断发展壮大。

自己致富的同时,马兰波始终心系行业发展与乡亲增收。他牵头成立天津市坚果加工行业协会,带头制定行业生产标准、规范经营秩序,带领全镇炒货商户抱团发展、共同闯市场,全力打响“王口炒货”区域公用品牌,让小炒货真正成为带动一方百姓致富的大产业。

老味道闯出新路  
搭上发展新快车

传统手艺要代代相传,更要紧跟时代步伐。今年33岁的石城,是马兰波的女婿,也是家族炒货事业的第四代接班人。

记者在生产线上见到石城时,他正紧盯自动化设备运行状态,随时调整参数、排查问题。从原料好坏、香料配比、火候控制,到生产管理、质量把控、市场运营,他全都跟着老丈人从头学起、烂熟于心。在石城看来,老味道不能丢,老规矩不能破,但生产方式和经营思路必须与时俱进。

这些年,在他的推动下,企业不断优化生产工艺,主打产品经过精细分级、标准化煮制、精准控温炒制,口感品质大幅提升,保质期也得到有效延长。同时升级产品包装,设计更贴合现代消费习惯,家用实惠、送礼体面,深受消费者欢迎。

销售渠道也实现双线拓展:线下进驻大型超市、商场、便利店,覆盖全国多个省市;线上开通电商店铺、直播带货,让全国各地的消费者足不出户,就能买到正宗的王口炒货。老味道搭上互联网快车,真正成为全国百姓喜爱的新年货。

“越到春节,订单越多,大家过年离不开瓜子花生,我们就得把品质守好,让大家吃得放心、吃得安心。”石城说,他只想踏踏实实把祖辈传下来的手艺守好,把品牌做稳、把味道传下去,不让炒货老手艺在自己这一代断档。

一粒炒货香天下  
“炒货之乡”因何得名?

走进王口镇,随处都能感受到浓郁的炒货产业氛围。道路上来往穿梭的货车,运载的大多是炒货原料与成品;村内一座座标准化厂房,大多以炒货加工为主业;家家户户的年味里,都裹着这股醇厚的焦香。

王口炒货拥有数百年的深厚历史,早在明朝嘉靖年间,当地就已形成炒制食用的传统;到了清代,王口炒货商号林立、远近闻名,民间更是流传着“王口的炒货,胜芳的楼”的美誉,数百年风雨变迁,子牙河畔的炒货香气从未间断。

如今的王口镇,已是名副其实的中国炒货之乡,全镇拥有炒货加工及配套企业近300家,年加工销售炒货超60万吨,年产值接近100亿元,全国市场上每三袋炒货,就有一袋产自王口镇,产业规模、市场占有率均位居全国前列。

一颗颗小小的瓜子、花生、果仁,在这里真正变成了富民强镇的大产业。炒货产业链直接带动当地上万人在家门口就业,村民不用外出打工,既能照顾老人孩子,又能稳定增收致富,从原料供应、生产加工,到包装设计、物流配送,全链条产业蓬勃发展,让小镇的日子越过越红火。

春节前夕,全镇企业开足马力生产,车间不停,生产线不停,装车发货不停,一箱箱带着天津特色的炒货从王口镇出发,走进全国各地的年货市场,成为年夜饭、家庭聚会、走亲访友时最具烟火气的陪伴。

从一口铁锅闯天下,到现代化标准生产;从走街串巷零散叫卖,到线上线下畅销全国;从一户一户的小生意,到带动全镇发展的大产业,王口炒货

变的是发展模式,不变的是手艺人坚守品质、诚信经营、踏实干事的初心。

## 记者手记

在王口镇蹲点采访的时间里,最打动人的不是亮眼的产业数据,而是扑面而来的烟火气,是一家人、几代人坚守一门手艺、踏踏实实干好一件事的朴素与执着。

从铁锅沙土的传统炒制,到智能清洁的现代生产;从单打独斗的小作坊,到抱团发展的大产业;从路边摊的零星叫卖,到全国畅销的新年货,王口炒货在时代发展中不断升级蜕变,始终没变的是“料真、活细、味正”的老规矩,是不糊弄、不掺假、守本分的老传统。

马兰波、石城一家,正是千千万万王口镇炒货人的缩影。他们用几代人的坚守与实干,把小小的瓜子做成了富民大产业,把传统老味道做成了全国金名片,也把最醇厚、最朴实的年味,送进了千家万户。

文/摄 记者 穆德旺

**中国福利彩票 双色球 UNION LOTTO**

**第2026019期双色球开奖公告**

**17 08 18 16 30 07 + 01**

**下期一等奖奖池累计金额:2716368081元**

奖等	全国中奖注数	每注奖金
一等奖	7 注	6673652 元
二等奖	220 注	213010 元
三等奖	1747 注	3000 元
四等奖	88928 注	200 元
五等奖	1634472 注	10 元
六等奖	11234617 注	5 元
福运奖	11157540 注	5 元

**全国投注总额:428387634元**

**中国福利彩票 扶老·助残·救孤·济困**

**第2026043期3D开奖公告**

**7 6 5**

**天津投注总额:942228元**

奖等	天津中奖注数	每注奖金
单选	1247 注	1040 元
组选六	1509 注	173 元

**福利彩票兑奖期限 60个自然日**