



杠子压面

揉面

剖面

上锅蒸馍

御笔点红

孩子的最爱

嵩山馍馍香脆可口。

# 快过年了,嵩山馍馍真成“香饽饽” 它曾走进山东大厦,还香飘美国

□文/见习记者 张淑芬 通讯员 王敏 片/记者 周青先

1月11日,周三,农历腊月十八。早晨8点半,记者联系长清区嵩山湖街道办事处,想采访一下嵩山馍馍。“说到我们长清的嵩山馍馍,还是嵩山商场东边李家做得最正宗,最有名气。”嵩山湖街道办事处宣传科主任王敏告诉记者,李家嵩山馍馍至今已传承了四代,每年一进腊月,都是一家人最忙碌的时候。

## 1 李家嵩山馍馍已传承四代

时近中午,记者来到李家嵩山馍馍店,它就在104国道嵩山段附近,从铁路桥底下向右走一会儿,在一条小路的沿街店面前,就看到一个有点旧的铁牌子,上面写着“嵩山馍馍”四个大字。乍看上去,店面毫不起眼,与城市的现代化元素相比,甚至有种回到上世纪80年代的感觉。

走进这个看似窄小的店面,一位老人在刚蒸好的馍馍上轻点梅花,老人细致认真的样子仿佛在画一幅唯美的山水图。经打听才知道,他是店老板的父亲,李家嵩山馍馍的第三代传人。如今,老人已将手艺全部传授给了自己的儿子,也就是如今李家

嵩山馍馍的老板——李元。店里摆着一箱箱蒸好的嵩山馍馍,不时传来阵阵面香。推开店内的小屋,一个家庭式手工坊便赫然出现在记者眼前。有3个中年女人正在将一个个体块揉成一头粗一头细约15厘米的长条,靠近墙边的一个案子上,两名女工正在将长条每十个摆成一排。这就是嵩山馍馍的基本模样了。

馍馍蒸好后,底面呈金黄色,上面呈白色,吃起来酥脆可口,还有股香甜味,而且越嚼越香。最后,再用特制的红笔点上梅花,此时,好看又美味的嵩山馍馍便出来了。

## 2 18道工序环环相扣

“制作嵩山馍馍,从选麦到点梅花,一共需要18道工序。”店主李元介绍,麦子必须选用唐王镇的劲麦,这种麦子的面粉有力量,嚼起来香。发酵用的是从酒厂里弄的大曲,大曲制作出引酵,再用引酵泡出的清水和面,制作出老面。“光发酵就三四道工序。”李元说,一般人做馍馍就是用普通的酵母,做不出传统的味道,这种引酵做出来的老面,是祖传秘方,保留了嵩山馍馍本真的滋味。

“最原始的制作引酵的方法是六月天,选用刚打出的新麦子,将麦子碾一遍以后,加上清水揉成面团,放在麦秸垛里发酵成老面。”李元说,这种传统工艺自己也会做,但现在受条件限制,已经没有做这种引酵的场地了,“酒曲做的老面照样好吃。”醒面也很重要,醒过的馍馍蒸出来后,里面全是空的,要是醒不开就蒸,里面

硬硬的,不好吃。”李元的妻子接着说,面揉成条、排成排后,一定要在面板上醒,而且醒面也是项技术活,一定要把握好温度和醒面时间,做得恰到好处。

用杠子压面也是重要的工序之一。“这是一根槐木杠子,已经三四十多年了。”李元拿出一根状如扁担的长棍告诉记者,这个就是压面用的杠子。“槐木杠子有劲,还不掉渣。”李元夫妇将杠子的一头套在案板一边的铁丝上,俩人在另一头用力地将面块反复压了20多遍,才将面压好。

如今,在这个讲究效率的时代,传统的工艺加工手法面临挑战,李元也不断创新着,“现在都用压面机压面,用杠子太慢了,而且特别累。”李元还自创了复式炉子,改变了烧柴火的历史。如今效率比以前提高了一倍,“以前一天也就做五六百条,现在一天能做出1000条,但馍馍的味道并没有改变。”

## 3 临终前,北京老人念念不忘嵩山馍馍

李元和他的嵩山馍馍还有个令人感动的故事呢。2011年年底,一位济南市民给李元打电话,要两箱嵩山馍馍运到北京去。“我当时就纳闷,要运到北京的话,怎么才要这么点呢?”李元询问后才得知,原来是这个济南人在北京有位朋友,这位朋友的母亲得

了重病,眼看快不行了。“老人老家是济南的,几十年前吃过一回嵩山馍馍,后来就再也忘不了。临终前,就惦记那一口馍馍。”

听了这个故事后,李元和妻子在最忙的时段里,亲自开车去济南,将两盒嵩山馍馍交到这个济南人手中。“其实,老人惦记

嵩山馍馍也是有原因的,以前嵩山馍馍不是平常老百姓能吃得起的。”李元说,清朝时期,嵩山馍馍是进贡的贡品,一般老百姓不舍得吃,到他爷爷那一辈,也不是沿街串巷卖,而是在长清老火车站,端着一个托

盘,从窗口里卖给南来北往的旅客。

“如今,嵩山馍馍1块5一个,平常人家都吃得起,现在来买的不都是平常百姓吗?”李元有些感慨地说,制作出谁都吃得起,谁都愿意吃的东西才算是真正的好手艺。

## 4 嵩山馍馍走进山东大厦,还到了美国

“前两年举办了一次山东名优小吃美食节,我的嵩山馍馍很受欢迎,后来还进了山东大厦、舜耕山庄、园博园大酒店等高档地方。”李元说起自家的嵩山馍馍充满了骄傲。“说真的,我的馍馍能进山东大厦,以前真是连想都不敢想。”

在采访中,一位姓张的先生到李元的店里预订嵩山馍馍。“每到过年过节,我都到他这里来预订馍馍。”张先生说,去年回家,他

给每家亲戚都带了一箱嵩山馍馍,没想到,特别受欢迎。“尤其是小孩,特别喜欢吃,因为这个馍馍做得也挺漂亮。”张先生这次过来,要预订过年时走亲访友的馍馍,“现在河北那边的朋友经常打电话来,要我再买点嵩山馍馍。”

李元介绍,他的嵩山馍馍如今早已走出国门,“一些出国的,还带我的馍馍出去呢,现在我的馍馍最远到过美国。”



本报见习记者张淑芬(左)体验做嵩山馍馍。

## 5 他们想到北京开店,做大嵩山馍馍

李元的儿子,是嵩山馍馍第五代传人。正读高中的他,刚刚16岁。聊到儿子对嵩山馍馍的兴趣,李元说,“他知道家里忙,所以只要放假回家,一定会帮着做馍馍,但他也说过,对这门手艺不感兴趣。”虽然如此,李元对儿子继承嵩山馍馍手艺充满希望。

“我最大的理想就是让儿子到北京开店,店名我都起好了,就叫山东会馆李家店。”说这句话时,正在揉面的李元抬起了头,显得有些激动和兴奋。面对自己的祖传手艺,李元难免有些私心,曾有北京、深圳的人想跟他合作,让他把嵩山馍馍卖到那里去;也有人想跟他合作在济南开分店,但李元都没有同意。“我要把手艺传给

儿子,让我的儿子把我们李家的嵩山馍馍传承下去,并发扬光大。”李元现在最大的愿望就是儿子好好读书,将来上大学,大学毕业后,继承父亲的事业,让嵩山馍馍走进北京,走进人民大会堂。“我没有文化,年龄也大了,所以我现在的打算就是把根基打牢,给儿子走进北京打下坚实的基础。”李元说,他希望儿子学到先进的管理知识,将来把李家的事业做大,当上大老板,让更多人尝到嵩山馍馍的美味。

说到这些,李元和妻子显得有些羞涩,他们害怕别人说这是痴人说梦。但记者相信,拥有精湛手艺和远大理想的李元必定会使嵩山馍馍走上更大的舞台。

Table with 5 columns: 深市(002372-002651)(只), 代码, 简称, 收盘, 涨幅%, 简评. It contains a list of 265 stock tickers and their corresponding market data.