



25年专注一件事：

侯记煎饼果子背后的故事

在千佛山西路便民小吃街上,有个叫侯记煎饼果子的门面。要想在这里买煎饼果子,基本上都需要排队。是什么样的煎饼果子每天吸引那么多人来排队?



本报记者 张彬

工匠精神在民间

侯记煎饼果子的创始人侯德动,今年41岁。在他16岁的时候因为家里贫穷辍学,来济南谋生活。初到济南时跟着单县老乡在济南化工厂附近摊煎饼,在这期间结识了现在的妻子张艳,在他的影响下,张艳也跟着学起了摊煎饼。

起初,夫妻俩一人一辆三轮车分别摊煎饼,妻子在山师东路,侯师傅则在距妻子不远的和平路。两年后,千佛山西路的便民小吃街建立,侯师傅心里想千佛山脚下,游客多,生意自然也就好呀!也可以让来自世界各地的游客尝一尝咱山东特色!

与妻子商量后,夫妻二人便在那里找了个小门面,同时摊煎饼。天不遂人意,煎饼果子摊生意并没有侯师傅打算得那么好。他们夫妻俩便琢磨怎样做煎饼能让大家吃的美味又健康。经过不断的试验,他们逐渐熟练掌握了摊煎饼的火候及厚度,在原材料上选用精品面粉,在面糊里增加小米面和鸡蛋,这样做出来的煎饼更香脆可口,有嚼劲。在煎饼用于调味的酱上进行再加工把酱炒熟,这样一来煎饼的原材料保证健康,再加上摊煎饼的技术娴熟,慢慢地就做出了有品质的煎饼。

妻子张艳是一位有心人,对于不同人群也可做出不同的煎饼。比

如:胆固醇高的人,在煎饼上只放鸡蛋清不放蛋黄;对于不爱吃菜的小朋友,张艳偷偷把红萝卜丝放进面里煎出有菜的煎饼;正在减肥的年轻女孩子,她会多放菜,少放油条……如此贴心制作的煎饼加上热情周到的服务,很快夫妻俩的煎饼摊红火了起来,吸引了很多回头客。

20年温情无处不在

在所有这些顾客中,对夫妻二人留下印象最深的是一位老人。

2013年,张艳注意到一位慈祥的老人,常来光顾他们的生意,久而久之,张艳与老人熟络起来。原来老人已是96岁高龄,张艳觉得能为96岁老人做煎饼是一件荣幸的事情。张艳与老人约定,老人100岁以后再买煎饼,免费!老人听得乐开了花。

现在老人已经100岁了,还是愿意来找张艳吃煎饼,并不是冲着免费,只是因为张艳夫妇的热情温暖了这位老人的心。

子承父业,“煎二代”也骄傲

儿子侯建顺自两岁起就每天跟着父母在煎饼摊长大,现已大学毕业的他毅然选择子承父业正式成为一名“煎二代”。

在侯建顺的眼中,父母二十年如一日的坚守换来的是顾客始终如一的“回头率”,但更多是尊重与赞许,这也是父母最骄傲的地方!母亲

身上所承载的阳光与乐观带给顾客的不仅仅是一份营养早餐,更是忙碌一天的美好开端。淳朴父亲的承担对每一份煎饼都尽善尽美,对每一位顾客皆童叟无欺。

没有官二代、富二代的光环,作为“煎二代”的侯建顺,内敛的笑容里永远泛着春天般的阳光,骨子里带着一份坚毅。这些是流淌在他血液里的。

宝哥点评

侯德动在济南做了25年的煎饼果子,娶妻生子,也有了自己的房子。他靠人品和努力,他现在每年有不菲的收入。他微信和我说,“宝哥,我没有见过大海,我看大明湖的时候就,大海也就这个样子吧?”我在海边专门录了视频给他们看,他们很感动。他们是很感恩的人,他们在学历职业上都没有优势,他们的煎饼果子却折服了许多的胃口。他们怕耽误了他们主顾的早餐,不敢歇班。宝哥建议他两口子打烊两天,到海边转转。夫妻之间小别胜新婚,生意上叫饥饿营销。保重自己,才能有实现理想的本钱,人生才有奔头。因为这个看似不起眼的煎饼果子,时间久了对于别人而言也有了它的价值。《论语》上子夏曰:“贤贤易色;事父母,能竭其力;事君,能致其身;与朋友交,言而有信。虽曰未学,吾必谓之学矣。”看来,做人只要明白道理,即使没有很高的学历,一样能成就大事。愿侯记煎饼果子守住初心,越做越好!

老汤锅

小时候的记忆中,每逢秋后的山会上,有一种临时搭建的露天吃食之地,叫老汤锅。

□ 李会启

有老汤锅的山会,一般都是在深秋时节,天气转凉,农活减少,人们可以开心地三五相约,从四面八方赶来,悠闲地逛会,不必挂挂着田里的农活。山会上,人山人海,看看看头,吃有吃头,玩有玩头,一句话:有逛头!逛累了,饿了,再去围着老汤锅坐下来,花个块儿八毛的,好好享受一番!

支老汤锅的一般都是“坐地户”本村人,在靠近山会场地的边上,提前一两天就支好灶台,架口大锅,有时还用秫秸打的箔半圈个围墙,怕锅台不够用,再放上样式不同的几张饭桌,摆上碗筷等用具,在桌子旁放些杌扎子、长条凳、木墩子等各色可坐用具。山会那天一大早,店家便烧开大锅,把已经翻洗、用开水涮过的猪头、下货,放进锅里和猪骨头等一起煮,葱、姜、茴香等调料要配齐,一起下锅,有时还会宰只喂食多年的老母鸡放进去,老汤会更浓郁,放香。大块的木头在锅底呼呼地燃出响声,敞口的锅里沸水滚滚,好像现在趵突泉的那三股泉水,“呼噜呼噜”欢快地跳动着,透着诱人的香味。老汤锅是不挂招牌的,凭着四下飘散的香味,人们就能寻上门来。

待到山会渐渐上人,女主人便把烙好的两盖白面饼放在蒲团子里搬出来,上面盖着干干净净的白色棉布包袱,当然,那种面香是挡不住的。已经煮熟的下货,店家还要煮的稍稍烂一些,把火候掌握的恰到好处,

然后按着顺序捞出,猪肝要先捞,不能煮过了。然后心、肺、肠、肚、蹄、头一一捞出,摊开凉一下,再一点一点地切碎,掺匀,放在一个当地烧制的瓦盆里,留待备用。附近的几条家狗也会嗅着香味赶来,温顺地绕来绕去等待赏赐,男主人便把剔出的碎骨,扔几块出去,挥一下手中的大勺,打发它们远去。

第一批的客人,是提前一天或一大早起来摆摊的,这些都是当时有头脑的买卖人,出手也大方。“切五毛钱肉,来一壶酒,再来一张大饼。肉要多来点肠和肚!”,客人这么一喊,男主人便拖着长调应一句:“好——勒!”顺手从大盆中切好的碎肉里拈一些,放进秤盘,秤杆高高地翘起,收称,肉倒碗里,再从沸腾的锅里舀汤,加点葱花或芫荽末,端到客人面前。锅台是宽宽的那种,早来的客人可以围着锅台吃。客人按着自己的口味,适当加点盐或加点醋,甚至多加些葱花和芫荽。葱花、芫荽加多了,女主人也会嘟囔句:行了行了,不少了!多了不好吃。其实,那是心疼!肉须花钱,汤是尽着喝的,买三毛钱肉,喝四五碗汤,那都是常事,没人会笑话你。有的客人喜欢把肉卷进饼里吃,也有的人喜欢把肉浇上老汤吃,随便!客人们一边滋啦着白酒,一边嘘啦啦喝着汤,酒干了,就把两面饼撕吧撕吧泡进碗里,自己再撇着油花盛满汤,连吃带喝地把早饭连同午饭都解决了!!起身,满头已是冒汗,拍一拍撑大的肚皮,开开心心地开始一个山会的讨价还价去了。这批客人花钱大方,吃得利落,吃完饭就回到自己的摊位上,有些还要强忍着馋虫少喝汤,恋恋不舍地走开,生怕喝多了来来回回跑茅厕!

从早上太阳升起时的第一批客人开始,便稀稀拉拉地有人过来吃喝,锅里一遍遍地添水、加盐,人来人往地,吃完就走。有些是怀揣干粮来的,要个三毛两毛钱的肉,然后就加了芫荽、葱花喝汤;还有些是带了孩子怀揣干粮过来的,肉给小孩子吃,自己最多捡孩子嚼不烂的肉尝尝,然后舀了老汤泡干粮,吃饱,还要再喝上两碗老汤。现

在想想也是,那时,没有谁家平白无故地煮骨头,炖下货的,有时几个月都见不到油花子!借着这个机会,犒劳犒劳孩子,也犒劳犒劳自己。

十一点当口的时候,老汤锅的主要角色开始上场了,这回来的大多数是年纪大些的老人。那个年代,人格外的显老,其实,老人多数是些五十过外的人。老汤锅,在离家八九十里地的岳父的家乡,也叫“馋老锅”。一个个老人,来到老汤锅前,把从山会上置办的东西放下,选个避风的角落坐下,要上几毛钱的肉,要上一张或半张饼,有的要上一壶酒,有的从怀里掏出个盛酒的扁扁壶,先喝下半碗老汤,然后滋滋悠悠慢慢地喝起酒来,那份怡情,那份悠然,那份陶醉,实在想象不出,现在哪个场合能有如此的闲情逸致!有时本村或邻村相熟的两个老头碰到一起,那就更有了多加份肉、多加壶酒的理由。喝着老汤,拉着闲呱,咪着小酒,一啦就是大半个下午,店主人也不催也不撵的。有些老人在老汤锅上喝多了酒,天抹黑了才回家。那年,我的一个看瓜园的远房爷爷赶山会,也是在老汤锅上喝多了。赶山会的人相信说,他走到半路上,选了个朝阳的草坡睡着了。我陪着老嘎、三炮还有几个孩童一起出村接他。在草坡上找到他时,他嘴里哼着“马大宝我喝醉了酒,就把家还——”,翻来覆去,就这么一腔。

记忆中的老汤锅还在,但是现实中的老汤锅没了,山会上的那种真的没了。我认定,老汤锅的根还在,魂还在,那种被命名地方名吃的“朝天锅”,应该就是从老汤锅沿袭而来的,只是从室外搬进了室内,看起来文明了些,可是少了些许泛着乡愁的乡土气息!

