



邢绪新老人经常给工作人员做示范。



邢家麻叶为纯手工制作。



平时只要身体允许,老人家亲自监工。



“老爷子,您看看这个擀得怎么样?”

91岁创客

文/片 本报记者 左庆

随着时代发展和生活水平的提高,麻叶逐渐成为节日必备美食。位于济南经三纬一东兴里1号院的“邢家麻叶店”,自清末民初飘香至今,已传到了第五代。

清末民初,邢家比较殷实,每到过年,就制作麻叶赠送给家庭困难的邻里。一来二去,不但邢家的善心让大家感激,邢家麻叶也由于其“香、酥、脆、薄如蝉翼”的特点而名扬泉城。

传统手工技艺非遗传承人、91岁高龄的邢绪新,现在依然严守从老辈传下来的纯手工的老规矩,老工序,历经百年的制作工艺的繁杂保证了传统口味的不变。为了不使这门手艺失传,老人手把手将技艺传授给儿子、外孙。就在不久前,老人还创办了“山东三创食品有限公司”。

现在,邢绪新老人当起总经理,儿子负责销售,外孙负责生产。年轻人有闯劲儿,在传统麻叶制作的基础上,进行了创新,除了有“香、酥、脆、薄如蝉翼”的效果,在咸、甜口味外,又推出

了辣、五香、桂花、茶香等口味的产品。除了门店销售还在网上售卖,许多人直接通过微信进行订购。

尽管公司只有两间厂房,员工加上亲戚、朋友一共才七个人,却给老人增添了无穷动力。平时他只要身体允许,就会到厂里“监工”:半斤的面,必须擀皮到一米见方,皮子厚度也就是半个毫米。

与市面上的排叉及类似的麻叶不同的是,邢家麻叶是纯手工制作,因此产量不高。从和面、醒面、擀制、改刀、翻花、炸制均有严格的工艺要求。炸麻叶的面里不加防腐剂,保质时间短。

随着现代城市商业化的进程,东兴里周围老街均被商业化市场所替代,但是大家对邢家麻叶的情感始终没有褪色,海外的朋友回乡探望,还没忘记携带点邢家麻叶赠送亲友。



邢绪新年轻时就擀面皮,现在91岁了身体还很硬朗。



闲暇之余,老人与员工的孩子玩了起来,十分欢乐。



扫码看视频