



27年“甜沫王”



扫码看视频

文/片/视频 齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 王鑫

“甜沫配马蹄烧饼”是属于老济南人舌尖上的早餐味道。每天早上6点，济南万盛街92号院内的万盛甜沫王准时开门营业。这家经营了27年的早餐店烟火气十足，二三十平米的小店里挤满了前来就餐的市民，大家喝上一碗热气腾腾的甜沫，就这样开启元气满满的一天。

小店主人王传旭是个“90后”小伙，四年前从母亲手中接过“万盛甜沫王”的招牌，经营起这家早餐店。别看只有29岁，做起甜沫的他却十分老练。因从小在甜沫摊边长大，甜沫陪伴王传旭度过了童年、少年、青年时期，于他有特别的意义。

据王传旭回忆，1994年母亲开始跟着爷爷学做甜沫，加上厨师父亲一次次改良，家门口支起的小甜沫摊很快受到街坊邻里的认可。生意最好的时候，一上午做七八锅甜沫依然不够卖。虽说甜沫制作工艺不算复杂，但能赢得大家的欢迎，一做就是27年，也绝非易事。

“着眼细节才见高低”，小店的甜沫始终现做现卖，坚持“卖完一锅才做下一锅”。十余种香料按比例搭配，用香油激发出香气并融合在一起；花生要挨个挑选，泡水后提前煮好备用；小米面要亲自选购小米然后研磨；就连葱姜末都要坚持人工刀切，避免机器搅拌葱姜时高温会产生“异味”。谈起这些美味秘诀，王传旭眼里充满了光。每天“朝五晚八”的作息一度让这个“90后”小伙很难适应，很长一段时间要靠父母喊多次才能起床。但出于对甜沫的这份感情，他坚持了下来，并且也得到了母亲的认可。现在母亲已逐渐将小店交给他经营，平时只是打打下手。

“多少年这家的甜沫味道不变”，王传旭坚持着母亲做甜沫的初衷，不少放一味料，不省一道程序。也正是这样的坚持，让小店拥有了大批追随者。店里的老顾客搬家后每逢周末还会坐车回来吃上一碗，还有的客人直接把自己的碗存放在店里。对于这些老顾客，王传旭不用问就能按客人喜好把早餐端上桌。为了能让更多的人品尝到老济南的美食，了解济南的传统文化，王传旭还尝试用短视频等年轻人喜欢的方式宣传着他的甜沫小店。

“甜沫不‘甜’！”无数走遍街头巷尾寻找济南美食的外地游客，喝上第一口甜沫都发出这样的惊叹。距今已有300年历史的济南甜沫，带着悠绵咸香的古早味，拥有大批忠实老粉丝。又因为有王传旭这样的年轻人传承这项手艺，不断吸引着新粉丝追捧。



每天早上6点，王传旭准时开门，迎接第一批食客的到来。



▲29岁的王传旭是个做甜沫的“老手”。

◀经过几年的锻炼，王传旭的手艺得到了母亲的认可。



▲4年前，王传旭从母亲手中接过小店负责制作和经营，母亲帮忙打理。

◀这口换了很多次锅底的大锅写满了万盛甜沫王和母亲二十多年的故事，王传旭至今在使用。

◀王传旭坚持用手工刀切葱姜，以保证甜沫口味最佳。



扫码下载齐鲁壹点
关注摄影频道



扫码加微信投稿
期待您的精彩佳作