

百年老字号“李家杠子馍”

□王羨荣 文/图

民以食为天,从饮食上讲,南方人爱吃大米,北方人好吃馍,这是历来的习惯。河南人也是如此,三天不吃馍就想得心慌。既然有吃馍的,便有卖馍的,过去有个说法:全国的馍以河南的最好吃,河南的馍以周口的最好吃。多年来,百年老字号“李家杠子馍”在周家口一直很有名气,最近笔者几次走访“李家杠子馍”第三代传人李道友先生,了解了相关情况。



扎根周家口 以卖馍为生

“李家杠子馍”从清代末期开始,距今已有200年的历史。据介绍,现在“李家杠子馍”的负责人李道友原籍沈丘县槐店镇,祖祖辈辈都以卖馍为生。后来,李道友的爷爷

看到周家口水陆交通方便,商业繁荣,是个做生意的风水宝地,便于清代末年,领着李道友的父亲李大荣将“李家杠子馍”迁到周家口,住在沙颍河北岸新阁街。那时,群众的

生活不好,买馍的人少,全家人忙忙碌碌也仅赚几个糊口钱。

后来,“李家杠子馍”的质量不仅进一步提高,而且增加了锅焦馍、卜剂馍和芝麻盐花

卷馍等品种,受到广大群众的青睐。只要“李家杠子馍”的挑子往大十字街一放,买主便纷纷围上去。从那时起,到日寇侵占周家口,是“李家杠子馍”生意比较好的一个时期。

选料精细 制作认真

当时,周家口卖杠子馍的只有几家,但广大群众多年来只认“李家杠子馍”这块招牌。提起“李家杠子馍”,大家都伸出大拇指说“好”。“李家杠子馍”究竟好在哪里,笔者总结出以下五点。

一是选料认真。李家做馍用的面不是谁来就收谁的,面达不到细、白、干、筋标准的,价格再便宜也不要。这反映了李家严格自律的一种商业道德,要想生产好馍,必须买好面,蒸出好馍,吸引顾客。

二是面和得好。怎样和面,李家在用水

上有自己的独到之处,秘诀是“冬用滚锅水,夏用井拔凉,二八月里洒手水”。冬天气温低,和面用的水要先兑上滚水,调至合适的温度,否则,面不好发;夏天气温高,要用井拔凉水

和面;二八月,天不冷不热,和面的水要用手试试,水的温度要和手的温度差不多,才能保证面发得透、发得好。

三是用的“酵引子”好。“酵引子”又称“酵子”“乍斗子”,其实就是用以发面的“面头”,冬天气温低,和面可以多用“面头”,夏天气温高,可以少用“面头”。

四是轧面的杠子功好。“杠子馍,杠子馍,全凭杠子轧着和。”轧面是既有技巧,又要下劲儿的力气活,怕掏劲是轧不出好杠子面团的。笔者年轻时曾多次见过轧面的场面,约60厘米高的砖垛子上,放着一块宽约50厘米的方形青石板,砖垛子后面的平地上夯入一根直径约15厘米的半截木桩,再准备一根1米多长的杠子,木桩与杠子上都凿有圆孔,且用皮条连在一起,将发好的面放在青石板上,人要侧身站着,右手抓住杠子朝面团上一压,同时,使出全身力气往下一

蹲,这一蹲并非直上直下用力,而是使杠子呈半弧形连轧带碾,将面团轧成薄片,待杠子抬起时,左手飞快伸出,将面团连抓带叠,翻个面,如此循环多次,不仅使面盘开,也使淀粉结构充分溶解,这样蒸出来的馍成色较好。这套杠子轧面的程序看起来好像很简单,实则是技术活、气力活。

五是蒸法不同一般。过去,蒸馍一般烧地锅用笼蒸,一次可蒸几笼屉子,蒸杠子馍则是用大铁锅,一层只蒸一竹篾子,从不用笼。

李三“三棱”名声出众

新中国成立前,李家有位名叫李尊信的亲戚,李尊信卖馍用的也是“李家杠子馍”的招牌。李尊信会经营,吸引了不少顾客,群众都喊他“馍棱子李三”。李尊信在家排行老三,喊他李三大家都理解,为什么叫“馍棱子”?这让人纳闷。后来,笔者多方了解,才找到答案。

“棱”在周口方言里指一个人爱穿时髦衣服,讲派头,爱漂亮,喜欢显示自己,带点贬义和讽刺意味。对李三,群众有点儿开玩笑地

给他送了个“馍棱子”的外号。他到底是怎样“棱”的呢?笔者经过深入细致了解,发现其“棱”有三:“人棱”“货棱”“馍挑子棱”。

先说“人棱”。李三长得五官端正,爱干净,待人热情,好唱戏,惯演旦角。其衣着打扮十分讲究,一天要换两三次。夏天,他出去卖馍,上身里穿雪白的汗衣,外穿的对门白褂有角有棱,下身黑裤子扎腿,白袜子黑鞋从不落半点儿灰星子;冬天棉衣、棉裤、棉帽

穿戴得整整齐齐。李三在馍挑子前一站,自来三分帅气,让人们对他特别注意。

再说“货棱”。“李家杠子馍”本来就有名,在加上李三的有心经营,明显有着先声夺人之势。李三盖馍用的蓝布常新不旧,在蓝布的衬托下,杠子馍显得更白更亮,全锅焦大饼子、半锅焦卷子馍、芝麻盐夹层杠子馍,他都摆得整整齐齐。

三说“馍挑子棱”。周家口卖馍的历来有

高挑低挑之分,所谓低挑是指卖蒸馍或小花卷的到街上将馍筐子往地上一放,筐绳一落,就地坐在随身携带的马扎子上开卖。卖杠子馍用的都是高挑。杠子馍个头大,都是论斤切着卖,李三的切板和长刀擦得干干净净,起明发亮。有时,为出奇制胜,李三还会别出心裁地在挑子上摆上鲜花。

有此三“棱”,“馍棱子李三”这一绰号便叫开了,“李家杠子馍”也因此更加声名远播。

组织起来 仍操本行

1955年,周口开展了轰轰烈烈的合作化运动,卖馍的小商小贩组织起来,参加了合作饭店,李大荣被分配到回民第五饭店,做生产杠子馍工作。1960年,因蒸馍的技术高超,李大荣被调到造纸厂的炊事班工作,领导看他工作积极,馍蒸得又好,便将他转

为国营职工。

1979年,李道友接了父亲李大荣的班。党的十一届三中全会召开后,政府鼓励发展市场经济。除上班外,李道友同父亲、爱人又干起了老本行,挂出“李家杠子馍”的招牌。刚开始,生产规模小、设备少,他们上

午在家和面、蒸馍,下午出去卖,一天可卖两三百斤馍。为扩大业务,他们还开展了以面换馍业务,1斤面换1.2斤馍,收费1角。

1989年,李道友正式离开造纸厂,全力以赴投入到“李家杠子馍”的生产与发展中,并增添了绞面机、轧面机、锅炉等设备,

每天的产馍量由原来的几百斤增加到一千多斤。

“李家杠子馍”近几年又有了新发展,2005年,李道友在鹅子街建起了杠子馍生产作坊,生意做得红红火火。