

►凌晨4时，
糰馆内已经忙碌起来。

四方食事 一碗人间烟火

记者
隋翔/图
刘小东/文



编者按：
在生活的广袤画卷中，平凡人物如点点繁星，虽不耀眼夺目，却散发着独特的光芒。他们的故事，没有惊天动地的壮举，却有着触动心灵的温馨，或感人至深、或催人奋进，传播新理念、弘扬真善美。即日起，本报开设“凡光暖影”影像栏目，记录一个个发生在百姓生活中的真实而鲜活的故事，感受他们的喜怒哀乐、坚韧与善良，汲取温暖与力量，在平凡中发现伟大，在温馨中感悟人生。



展示糰汤的配菜牛肉。



鸡蛋用泰山山鸡蛋。



收拾卫生，保持良好的就餐环境。



凌晨5时，朱寿军为第一位顾客做糰汤。



扫码看视频



下午，工人们开始准备第二天的食材。



面糊下锅后接着搅拌。



早晨6时之后，顾客络绎不绝。

四方食事，不过一碗人间烟火。早餐，代表了一座城市独有的气质。在泰山脚下，最能代表泰城早餐的便是一碗热气腾腾的山水糰。

初冬时节，寒风料峭。凌晨4时，当大家还都沉浸在梦乡中时，位于泰山区财源街道佳苑路上的寿君糰馆内已经忙碌起来，备料、熬汤，等待清晨的第一拨客人。

糰又叫“肉粥”，是一种用骨肉熬制的汤羹。刘向的《说苑·杂言》中有“七日不食，藜藿不糰”的记载。

天刚蒙蒙亮，寿君糰馆内喝糰的顾客已经排起长队。“掌勺人”用大勺将熬制了几个钟头的糰舀进白瓷碗中，再抓上一把鸡丝，香味扑鼻而来。食客们喝糰一般会配上一两根油条，油条泡进糰汤中，吸满了汤汁，变得柔软而富有弹性，咬一口，满足感也从腹中油然而生。

山水糰制作技艺是泰安市非物质文化遗产，寿君糰馆的糰就是山水糰，独具泰山地域特色，食材讲究，鸡选用3年以上老母鸡，水用泰山山泉水，鸡蛋用泰山山鸡蛋，这样做出的糰，味道正、滋味浓、口感好。

今年48岁的朱寿军，是山水糰制作技艺第四代传人。“我爷爷那会儿就开始在路边支一个小摊子卖糰，到了我父亲这一辈，一开始是去工厂上班，下岗后为了养家糊口，就又卖起了糰。寿君糰馆这个名字就是当时他们用我的名字起的，把军改成了君，没想到后来糰馆越来越受欢迎，名字就延续到了现在。”朱寿军说。

同父母一样，一开始朱寿军并没有开糰馆，而是从事旅游行业。“我接待外地游客的时候，经常听到他们谈论泰安没有什么特色早餐，我就想起了我父母开的糰馆，那不就是我们泰安饮食文化的代表吗？带他们去糰馆里品尝过后，他们都说好吃。”得到游客

赞扬后，朱寿军就下决心要把父辈传下来的这门手艺传承下去，便接手了父亲的糰馆，这一干就是20多年。

如今的寿君糰馆在朱寿军的经营下，扩大了规模，也固定了位置。每天凌晨4时，朱寿军就会起床开始熬汤，将3年以上的老母鸡放进老汤锅内熬煮，加上麦仁、勾芡的面汤。凌晨5时，准备好材料后，朱寿军打开门，迎来了当天的第一拨客人。在碗里打一枚生鸡蛋，用糰汤浇开，食客自己添加葱姜等调料。一碗糰汤，看起来其貌不扬，但是喝上一口，满腔醇厚，回味无穷。每天早晨，糰馆里的顾客一拨接着一拨，充斥着浓浓的市井烟火气。

“君子勤俭孝厚德，山水米黍粟养寿”，在寿君糰馆门口，贴着这样一副对联，对联不仅和店名相符，更写出了山水糰的特色。朱寿军告诉记者，这副对联是店里的一位顾客写的，这位顾客住在岱岳区乡镇，只要来泰城，必来喝糰。

20多年来，朱寿军开过分店，总店位置也搬过几次，但始终不变的是糰的质量和口感。“做餐饮行业，一定要讲求良心，选料必须选最好的，从原材料到成品一定要保障食品安全，要对得起食客对我们的信任。”

谈及山水糰制作技艺的传承，朱寿军笑着说，他现在还能干，等到10年后，如果孩子不想从事这个行业，就要收徒弟，把技艺传承下去。“找徒弟要选好，做糰的手艺不难学，难的是能不能坚持下去，一年365天天天如此。”朱寿军说，代表泰城早餐饮食文化的山水糰能够一代代传承下去，是他最大的愿望。

每一碗糰，都是一种传承，背后都是一个故事。在冬日的早上，喝一口热乎乎的糰，再咬上一口香酥油条，祛风除寒、回味无穷。