

山西阳城

非遗“曹馍馍”麦芽枣糕蒸出大名堂

作为山西非物质文化遗产技艺产品的花馍系列之一的“曹馍馍”麦芽枣糕算是个传奇。曹馍馍，真名叫曹乐会。曹馍馍，是许多人对他的雅称。不是因为他吃馍馍厉害，而是因为他蒸制的馍馍，让人吃得放心、可口、舒坦。

曹乐会所在的润城镇王村村，位于山西省阳城县，他所蒸制的“馍馍”，是当地的一种美食——麦芽枣糕，是大众传承的非物质文化遗产技艺产品。传统麦芽枣糕，因由小麦浸泡发芽后经过近20道工序，纯手工制作而成，麦芽糖含量较高而得名。无碱自发、无任何添加，闻着喷香、嚼着有劲、无糖自甜、干吃酥脆。既可作为主食，又是很好的休闲食品。

一个没有多高文化程度的农民，10余年来，仅仅凭着“做馍就是做良心”的信念，不断研发创新，不仅把“麦芽枣糕”这一传统名吃做出了名堂，还卖到了省内外，走出了国门，这背后的故事耐人寻味。

非遗润城麦芽枣花

山西曹馍馍食品有限公司，位于阳城县润城镇王村村沁河之滨，距阳翼高速润城北出口1公里、晋阳高速润城出口2公里。这儿环境优美，交通便利。公司占地面积6余亩，现有员工二十余人。主要开发、生产地方特色产品、非物质文化遗产记忆产品“润城麦芽枣花”。

麦芽枣花是由来已久的，它是由汉代医圣张仲景奇古名方——甘麦大枣汤演变过来的。甘麦大枣汤是由小麦、大枣、甘草三种三味组成一个汤饮。当时张仲景这个处方用于强脾胃，补心肾、补心安神、活血化瘀，它对失眠健忘、烦躁、欲哭无泪，像现在的焦虑症、抑郁症、肝郁综合症有特效，但是它是药食两用的东西，通过这个奇古名方过来以后把它变成食品。

2018年，曹乐会应《大医中国》栏目组的邀请，带着自己公司生产的“曹馍馍”到北京录制节目，得到了北京东城中医院呼吸科主任医师陈银魁的鼎力相助。作为一名山西阳城籍的名老中医，同时又是一位德高望重、享受国务院津贴的医学专家，对于山西的馍馍尤其是家乡的“麦芽枣糕”，陈银魁是有着更深入了解和深厚感情的。在录制现场，陈银魁用通俗易懂的语言，从医学角度讲解了其营养价值及大众食用性，让观众对这个有着千年历史的传统名吃有了更深入的了解。

陈银魁的讲解，不仅让现场的观众受益匪浅，也让曹乐会开阔了思路 and 眼界：甘麦大枣汤是由甘草、小麦和大枣一起搭配制作的汤药，用于治疗气阴两虚、阴阳失调、清肝明目、养阴生津、心慌气短等病症。从古至今，甘麦大枣汤都是我国人民使用的一种中药汤剂。在现场，陈银魁主任借鉴这剂汤药提出了一个建议，观众可以尝试一下一个麦芽枣糕和一杯蜂蜜水搭配的早餐方式，很有营养价值，现场的不少观众纷纷表示回去一定试一试。

曹乐会坦言，直到现在，录制现场



一位北京大妈的话至今让他记忆犹新。那位大妈说在没品尝之前，原以为这个润城麦芽枣花馍和普通馒头没什么差别，尝完后才发觉口感比普通馒头好很多，满口生津，越嚼越香甜，有股麦芽的甘甜和大枣的浓香，二者结合起来让人真是回味无穷。更让曹乐会兴奋的是，在节目录制现场，北京中视睿诚文化传媒有限公司还同他签订了战略合作协议，为麦芽枣糕打开市场开辟了新的途径。

从小作坊到生产基地

说到麦芽枣糕，对于很多晋城人尤其是阳城人而言是熟悉的。在阳城，就流传着这样一首有关麦芽枣糕的歌谣：“年头岁尾捏枣花，春到农家兴致豪。小舅看锅烟黑脸，姐夫熟剂汗浸泡。那厢姊妹抓红枣，这里姑娘捏寿桃。但愿人生开口笑，一年更比一年高。”这首《捏枣花》诗，逼真地描绘了润城人每年岁尾捏做枣花的场面。而对于50岁，在润城镇王村村土生土长的曹乐会而言，就是伴着这样的歌谣和场面长大的。

曹乐会说，阳城的面食文化源远流长，各种节令都要用到各种形态的面食，打他记事起常常会偷偷用剩下的面团自己捏、刻点什么，手艺就是这么悄悄学来的。

人勤快，脑袋灵，开公司做枣糕前，曹乐会卖过鞋、开过饭店、养过羊，还跑过大车。“我们村的粉条是很有名的，我花了好几万元买了一套设备。干了两年生意还不错，可想来想去还是决定做麦芽枣糕。虽然选料讲究、流程复杂，特别花费功夫，但我觉得只要质量过硬，就会大有市场。更重要的是，这不仅仅是一种传统食品，更是传统文化的载体。”主意拿定，曹乐会说干就干。2010年，曹乐会在王村村开办了自己的麦芽枣糕加工厂，并将“做馍就是做

良心，品味就是品生活”作为公司的箴言。2016年，曹乐会注册了“曹馍馍”商标。

从小作坊到建立生产基地，从“曹馍馍”品牌创始人到县、市劳模，10余年来，曹乐会一步步朝着自己的梦想迈进。而由于质量过硬，口味出众，“曹馍馍”更是很快成为当地家喻户晓的品牌。

“曹馍馍”麦芽枣花生产基地，又称“非遗文化展示园”，由润城镇党委政府提议，由沁河文化研究会、中国和合文化研究会、中国古村落保护与发展专业委员会联合创意设计，集润城麦芽枣花、以及沁河流域非物质文化遗产元素于一体，融产品研发、生产加工、线上线下销售、游客体验等多功能于一体。

自2016年创办以来，公司始终坚持“做馍做良心，品味品人生”的企业宗旨，以润城当地优质小麦为原料，以传统独特加工技艺为特色，以麦芽枣花、婚嫁喜糕、圆瓣寿桃、点心面塑、馈赠礼品等为主打产品，全力打造富有润城地域特色的美食佳品。

展示园内麦芽枣花系列产品分为日常主食食品类、养生保健类、儿童益智类、礼仪用品类、精品收藏类。其中养生类主要包括全麦面馍、古方八珍糕、养生面条、养生月饼等，是健康养生的纯天然食品；礼仪用品包括婚庆、丧葬、满月、周岁、周年、中秋、新春、元宵、生日、情人节、祝寿等；精品收藏类，均为曹馍馍麦芽枣花系列产品同行中的佼佼者所做，栩栩如生，鬼斧神工，具有极高的艺术欣赏价值。

小馒头做成大产业

如今，在润城，“曹馍馍”麦芽枣糕称得上是个传奇。而每每有人提及这道传统美食，曹乐会更是侃侃而谈：“作为大众传承的非物质文化遗产技艺产品，麦芽枣糕制作过程十分讲究。麦子要在适

宜的温度下浸泡1-2天，长出小嫩芽，再晾干磨成面粉，用这种面粉制作的馍才会有淡淡的麦芽香和丝丝的甜味儿。整个过程包括泡麦、催芽、晾干、磨面前压服、磨面、存面、做酵、接酵、和大面、派剂、揉剂、捏制成型、盒泛、装笼、蒸熟、摘装等近20道工序，纯手工制作，无碱自发，无糖自甜，无任何添加，闻着喷香，嚼着有劲，干吃酥脆，健脾消食，既可作为主食，又是很好的休闲食品。适合于各个年龄，对于脾胃功能不好和经常饮酒者，常吃有很好的保健作用。”

不过，时代在发展，传统的枣糕制作也在与时俱进。曹乐会介绍，用大铁锅做馍是最传统的，但是卫生难达标。他们于是创新了制作方法，使用了定制的蒸汽锅，工艺与传统是一样的，但加热效率更高，也更加卫生。为了解决麦芽枣糕暑天保存问题，他钻在厂子里一呆就是近半个月，反复研究实验，终于研制出了在不添加任何辅料的情况下高温保存10天的方法。此外，他还开发了不少新产品。如今，曹乐会的“曹馍馍”已远销省内外，甚至还走出了国门，卖到了马来西亚等国家。

在生产基地展厅，由曹乐会亲手制作的玫瑰花篮、寿桃等产品，堪称精品。曹乐会介绍，寿桃共有10层，由80个桃子组成，纯手工制作，是他用了3天的时间才完成的。由于是纯手工制作，对于每个桃子的重量要求十分严格，以便保证每个支撑点受力均匀和牢固。而在生产车间，一台大型机器同样吸引了笔者的注意，曹乐会笑着解释说，为了开发新产品，公司新近购买了大型烘焙机，通过不断的尝试，烘开的麦芽枣糕依然保持着原有的营养和口感，这样就彻底解决了麦芽枣糕的保存问题。此外，他们还开发了杂粮、小花卷等新的产品，不久将投放市场。不过，曹乐会也坦言，他同样也面临着传统产业发展的困境，比如用工难的问题，老人干不动，年轻人不愿意干，尤其是春节销售旺季人手根本不够。虽然困难也不少，但选择的路还得走下去。

为保证“曹馍馍”麦芽枣糕质量，公司采取公司加农户的模式，本着自愿公平的原则，与当地36户农民签约种植优质红皮小麦153亩。公司负责提供种子及技术指导，并对农户种植过程全程监管，小麦成熟后，按照高于当地收购价每斤0.1元收购。为促进产品质量改善，维护公司信誉和品牌形象，公司规范客户投诉处理和管理工作，提高市场反馈响应速度与解决问题效率，以不推诿、不扯皮的积极态度，本着实事求是、公平合理的原则，在规定的时间内进行有效处理，实行总结与改进原则，积极改进产品、流程以及经营管理等方面存在的问题。

近年来，曹乐会的公司不断加大品牌宣传力度，树立企业形象，生产销售逐年提高。带动当地100余名农民就业，实现种植、加工销售一体化，极大地调动农民种地的积极性，丰富了农民的钱袋子。

如今，山西曹馍馍食品有限公司在各级党委政府的支持下，把实现“润城麦芽枣花”产业的标准化、规范化、品牌化作为奋斗目标，加大市场宣传力度，推出更多产品和类型，打造非遗品牌，让“润城麦芽枣花”成为润城的文化名片和精神标识。

(张明 宋继宏 文 / 图)

