

一门手艺，三代人，半世纪烟火

即墨窝洛子村村民吕淑娟古法工艺赶集卖炉包上了央视 吸引倪萍等名人前来寻访



古法煎出焦香老味道

“我们用的是老式酵母——老面发的皮，带着自然的麦香和发酵的清甜。”昨日，在李村大集自家炉包摊前，吕淑娟一边麻利地捏着炉包褶，一边对记者说，沾着面粉的手指翻飞，一个个圆润饱满的炉包很快摆满案板。

窝洛子村炉包的地道风味，正源于对古法工艺的极致坚守。外皮是决定炉包暄软口感的关键，吕淑娟始终沿用传承多年的老面引子发酵，这是区别于现代酵母的“活密码”。每逢李村大集，她凌晨两点便起床忙碌。提前一晚将老面引子与新面按精准比例混合，在恒温处慢发酵，待面团膨胀至两倍大、内部布满细密蜂窝时，再反复揉搓排气直至面团光滑筋道。“这道工序全凭经验拿捏温度与时间，差之毫厘，外皮的韧劲与香气就大打折扣。”吕淑娟擦了擦额角的汗，手上的动作一刻不停，案板上的面团在她手中愈发柔韧。

馅料调制则坚守“本味至上”，不添多余调料，只凸显食材本身的鲜香。主料选用本地散养猪肉，严格遵循三肥七瘦的比例，肉质紧实不柴，油脂香气浓郁。前一日傍晚，吕淑娟便将猪肉切成指甲盖大小的肉块，用酱油、葱姜、味精按秘制比例腌制，让滋味慢慢渗透。辅料则是当季新鲜的白菜或韭菜，洗净切碎后与肉块分开存放。“攥包时一勺菜、一勺肉，既保留白菜的清爽解腻，又凸显猪肉的醇厚多汁，一口咬下去，大块肉粒配着清甜蔬菜，口感丰富还不腻。”这是窝洛子炉包独有的馅料搭配方式，也是她多年不变的坚持。

煎制环节，更是炉包风味的点睛之笔，一口厚重的铸铁平底锅，是她不离手的“老伙计”。“早年拉风箱、烧柴火，现在改用电，工具升级了，但火候把控的古法没变。”她一边说，一边在锅底刷上薄薄一层大豆油，将包好的炉包整齐码放，间距均匀，避免粘连。待炉包底部煎至微黄定型，她沿锅边缓缓倒入少许生抽调制的面浆水，浓度恰到好处。“这样既能形成香脆锅巴，又不影响外皮暄软。”盖上锅盖，小火慢焖，蒸汽将上部蒸熟，面浆慢慢收干与底部融合，形成一层金黄酥脆的锅巴。

焖煎过程中，面香、肉香、菜香与焦香交织四溢，顺着集市的风飘出老远，引得赶集人频频驻足，不少老主顾早已熟门熟路地排队等候。“你尝尝，外皮筋道、馅料多汁、锅巴酥脆，层次分明，这就是窝洛子村炉包‘上暄下脆’的独特魅力。”

在青岛市即墨区龙山街道窝洛子村，有一种味道穿越半个世纪的烟火，从乡村集市飘向央视镜头，成为刻在当地人骨子里的乡愁记忆——这便是窝洛子村炉包。从创始人吕大胡子推车赶集的摸索开创，到孙女吕淑娟坚守摊位的匠心传承，再到如今仅存3户手艺人奔波于各大集市的执着，这口铁锅煎出的焦香，不仅是“上暄下脆、鲜香味浓”的乡村美味，更串联起家族情怀、乡土文化与时代变迁；而前央视主持人倪萍等人的专程品尝，更让这道藏在市集里的老味道，绽放出别样光彩。昨日，青岛早报记者专程赶赴李村大集，探寻这道登上央视、历经三代坚守与传承的老味道，如何在新时代焕发新生。



央视主持人朱迅和倪萍品尝吕淑娟家的炉包。受访者供图



市民抢购吕淑娟家的炉包。

在吕淑娟娓娓道来的讲述中，老味道背后坚守与传承的故事徐徐展开。

炉包飘香登上了央视

窝洛子村炉包的半世纪传承，是吕家三代人的坚守史，更是乡村手艺人的匠心传承史。20世纪70年代，窝洛子村村民多以种地为生。村民吕大胡子性格爽朗、手脚麻利，总爱琢磨吃食，他反复摸索，最终创出“手工和面、现调馅料、铁锅煎焗”的独特工艺，做出的炉包外皮暄软、底部焦脆、馅料鲜香，一经推出便在集市上走红。

每逢赶集日，吕大胡子推着简陋的木推车，载着铁锅、面团、馅料和柴火，天不亮就出发，早早来到集市占位，支起炉子便忙活起来。他的炉包用料实在、味道地道，摊位前常年排起长队，有人特意从十几里外赶来，就为一口刚出炉的热炉包。“刚出炉的热炉包，皮薄馅大，焦香扑鼻嘞！”吕大胡子洪亮的吆喝声，成为当年集市上最具辨识度的声音。

吕大胡子的儿子从小在炉包摊旁长大，从揉面、切菜的小帮手，到独立包制、把控火候的手艺人，一步步接过父亲的铁锅，也接过了传承的责任。他坚守父亲的古法工艺，把“味道地道”作为底线，父子俩一同赶集卖炉包的身影，成为村里最温暖的风景。

岁月流转，手艺的接力棒交到了第三代传人——吕淑娟手中。从小跟着爷爷、父亲学做炉包的她，深知这门手艺承载的不仅是生计，更是家族的情感与乡

土的记忆，是刻在骨子里的责任。“爷爷和父亲传下来的手艺，不能丢在我手里，更不能辜负这么多老主顾。”吕淑娟说。

为了让老味道更贴合市场，她在坚守古法的基础上，创新推出花脂渣、烩饼等特色小吃。花脂渣配炉包，更是成为李村大集的“黄金搭档”。一口焦香暄软的炉包，一口酥脆咸香的脂渣，滋味十足，远近闻名。“倪萍都来吃过我家的脂渣和炉包呢！”吕淑娟骄傲地说。2023年，这道藏在乡村集市的美味迎来高光时刻——央视主持人朱迅、倪萍因节目拍摄专程来到摊位，亲身体验这道地道的乡村美味。两位主持人围在炉包摊前，看着吕淑娟熟练地包制，听她讲述三代人的传承故事。刚出炉的炉包，金黄外皮油亮，香气浓郁扑鼻。倪萍咬了一口，连连称赞，“这味道太地道了，是小时候的味道，是家乡的味道！”

曾是村里的“特色产业”

如今，对窝洛子村而言，炉包早已超越食物本身的意义，成为贯穿村庄半世纪发展的文化符号与经济纽带，见证着村庄从清贫到富足的变迁，承载着村民们们的乡情与乡愁。

20世纪90年代，吕大胡子的炉包手艺在村里掀起热潮，看到吕家靠炉包生意改善了生活，村民们纷纷上门请教，吕大胡子毫无保留地将手艺传授给乡邻。一时间，窝洛子村家家户户支起铁锅，制作炉包的农户从最初1户发展到25户，

炉包成了村里的“特色产业”。凭借地道与实在用料，窝洛子村炉包成为当地集市“明星美食”，不仅让村民的腰包鼓了起来，更让村庄有了响亮的“美食名片”，吸引周边村民前来学习交流，提升了村庄的知名度与影响力。

然而，时光流转，炉包传承面临严峻挑战。制作炉包是辛苦活，凌晨起床、整日奔波，年轻一代大多不愿从事这份辛苦的营生。同时，随着市场经济的发展，美食种类日益增多，市场竞争愈发激烈，不少手艺人选择另谋出路。如今，村里坚持做炉包的仅剩3户人家。

/延伸/ 在铁锅焦香里 守住乡村记忆

如何让这道半世纪老味道在新时代持续飘香，成为窝洛子村手艺人与村庄共同的期盼，也成了乡土文化传承的重要课题。

50多年来，吕淑娟等手艺人始终坚守古法工艺，不改变食材配比、不简化制作工序，守住老味道的核心，这是传承的根基，更是对乡土味道的敬畏；同时，他们也在适度创新，比如优化摊位环境，让食客吃得更舒心。村庄与相关部门也积极助力，计划打造“吕大胡子三代传承”故事IP，深挖背后的文化内涵，设计专属品牌标识与包装，将“赶集小吃”升级为“文化美食”，提升品牌附加值；借助新媒体平台，分享炉包制作工艺与传承故事，吸引年轻消费者关注，让老味道走进年轻人视野。

此外，村庄正积极鼓励年轻一代学习手艺，通过政策扶持、技艺培训等方式，解决“后继无人”的难题，让老手艺有传承，让乡土味道不被时光遗忘。“只要有人愿意学，我就毫无保留地教，把爷爷和父亲的手艺传下去，让这口焦香一直传下去。”吕淑娟话语中满是对未来的期许。

本版撰稿摄影(除署名外) 青岛早报
观海新闻记者 康晓欢 袁超 通讯员 刘彬彬



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑 记者
康晓欢 袁超