

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



吕淑娟边做炉包边讲述传承故事。

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。”



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、铁锅煎焖”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,就为了一口刚出炉的热炉包。“刚出炉的热炉包,皮薄馅大,焦香扑鼻哟!”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光。

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,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”。凭借地道味道与实在用料,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