



揉成的面团要用擀面杖擀成很薄的面片。



炉壁上的青稞饼不一会就变得焦黄。



用上面带着小木钉的工具在面片上打上眼。



面片上沾满芝麻。

## 青稞饼飘香

文/片 本报记者 邹俊美

育新街东头经常看到一个青稞饼店前排着一个长队,做青稞饼的小两口在这里五六年了,青稞饼是青海的名吃,工艺做法很讲究。

头一天要发面,制作青稞饼的面是青稞,青稞主要产自中国西藏、青海、四川、云南等地,是藏族人民的主要粮食。因其内外颖壳分离,籽粒裸露,又叫裸大麦、元麦、米大麦。做青稞饼需要要头一天晚上就把面发好。检验面粉是否发得好看表面的蜂眼儿就好。“早上五六点就得起床揉面。”这是一个技术活儿,一定要用力揉,面才会松软而筋道有嚼头。揉好后面团分成均等的份,用擀面杖擀成面片,再用上面都是小钉的东西在擀好的面片上打上眼,为的就是在接下来的烘烤环节能烤透。带有小钉子的东西,连老板都不知道叫啥名,老板说,是从青海带来的,聊城都买不到。

“这里面放的都是牛奶。”老板娘指着一盆芝麻说,芝麻是用牛年调奶的,把擀好面片放在有芝麻的盆里,面片上沾满了芝麻,然后老板娘把带着芝麻的面片放到一个自己制作的跟面片一样大小的工具上,贴到炉子的壁上,炉子也是特制的,看起来像一个大缸,里面燃烧着木炭,贴到壁上的大饼不一会就被烤焦了。吃起来酥酥的。

“这一锅还有我的吗?”饼还没烤好排队买饼的人就已经等不及了,每次饼一出锅就卖完了。“吃起来口感很好,聊城就这一家卖,我家住的比较远,经常骑车来这买。”一位买饼的大妈说。虽然生意还不错,但老板娘的脸上挂满了汗珠。“每天都要早起晚睡,特别是夏天,守着炉子热得难受。”



做好的青稞饼放在筐子里,很好看。



排队买饼的人很多。

### 齐鲁晚报



齐鲁乐学少年  
QI LU LE XUE YOUTH

# 乐学少年火爆招募中!

齐鲁乐学少年定位于青少年体验式教育开拓者,遵循“寓教于乐·体验为王”的活动理念。通过一年组织18场丰富多彩的主题类活动,以及提供多种兴趣爱好类体验营,让孩子们通过活动体验,感受快乐,分享体会、一起成长,打造中国最棒的青少年O2O体验活动馆。

齐鲁乐学少年现招募A届会员,聊城全市小学生热爱写作、乐于参与体验式活动的均可申请参与,录取后颁发齐鲁乐学少年证,并享有齐鲁乐学少年的各项核心特权。



了解更多详情请关注

■ 报名热线: 0635-6180459

■ 报名地址: 兴华路花园路交汇口向东50米路北企业联合会2楼齐鲁晚报·乐学少年活动中心。