



视觉周刊



扫码下载齐鲁壹点

A05

齐鲁晚报

2022年4月3日
星期日

记
录
美
好
瞬
间

□ 编辑：蓝峰
□ 美编：继红
□ 组版：颜莉



扫码看视频



基于当下环保要求,李元自创的下烤上蒸锅让效率大大提高。



崮山馍馍香

图/文/视频 齐鲁晚报记者 戴伟 张中



夫妻俩日复一日、年复一年做着馍馍,传承着崮山馍馍独特的风味。



刚出锅的崮山馍馍满是麦香。

一根擀面杖承载着夫妻俩三十多年的默契。



“听说过山东大馒头,见过这手指粗十个排成一排蒸出来的崮山馍馍吗?嚼一口满嘴麦香。”济南市长清区崮山村的李元对慕名来店买馍馍的人这样说。

每天早上,李元和韩秀萍这对夫妻6点多出门,骑上电动车跨过104国道来到他们的出租房,开始了一天的工作。“平时做得少,基本半天就能做好一袋面粉的馍馍,旺季销量大,还要雇人一起干。”李元边说边打开一袋面粉倒进搅拌机。制作崮山馍馍的过程看似简单,实则既要有体力,还要耐得住寂寞,李元和韩秀萍相对而坐,在“炕”的两边先搓出手指型大小的面胚,再把十条排成一排,组成一个馍馍。他们每天这样重复着,一干就是三十多年。

崮山馍馍因玉皇山下大崮山村而得名。相传,大崮山村因为紧挨泰山御道,集市、驿站相继设立,所以日渐红火,建起很多临街商铺。有两家紧挨着的饭铺,因为都做面食,所以竞争激烈。于是,两个饭铺各出奇招,不断创新出奇,生产出花样翻新的各色馍馍。其中一家,在百般摸索之后,推出一种样子独特、口味特别的小馍馍,细如手指,十个一排,用铁锅蒸制出锅之后,其表面白亮,底部有一层杏黄硬壳,吃起来硬中带柔,柔中有韧,层层能剥,满口清香。于是,这家饭铺生意日渐兴隆,当顾客慕名而来并询问这种馍馍的产地时,老板随口答道:“崮山馍馍。”相传乾隆帝下江南时,在崮山行宫吃到崮山馍馍也赞不绝口,于是将其指定为贡品,崮山馍馍风光一时。

如今的崮山馍馍,以李家馍馍最为持久和出名。李家馍馍一直坚持使用最传统的纯手工方式制作,蒸一锅崮山馍馍要经过十几道工序,其中包括“老面发酵”“杠子擀面”“手揉成形”“柴火烧灶”这四道至关重要的环节。现在,仍有很多人喜欢崮山馍馍,每年节假日都会提前预订。作为李家馍馍第四代传人,李元坚持手工制作的同时,改良了一部分制作设备,大大提高了生产量,销售也从长清周边地区和济南市区发展到依靠网络销往全国各地。



手指大小的面胚用手熟练地排在一起。



出锅的馍馍点上红点赋予了喜庆的寓意。