



“像认可山东人一样认可山东馒头”

老工艺加上新技术,山东馒头畅销全国

本报记者 李师胜 王颖颖

春节期间变礼品 卖到京津、东北

提起山东的馒头,总也绕不过胶东花饽饽。

“现在货都做不出来了,一天往外发1500箱左右。顺丰四五五个小哥驻扎在这个地方。走物流的一车就是一两千箱,并未做统计。”威海金穗朵食品有限公司刚运营三年,主营花饽饽,春节期间满负荷运作,公司销售经理邵婷瑜介绍。

“去年十月一之后开始接单,进入农历腊月基本不接单了。我们的馒头销售到青岛周边,进入天津、北京、沈阳、大连等市。”山东烟台市胶东花饽饽习俗代表传承人孟昭泰介绍。孟昭泰今年65岁,为更好地传承胶东花饽饽习俗项目,2003年,他在莱州创办了莱州面塑的生产加工企业,今年春节销售在10万箱左右。

“胶东花饽饽”是胶东巧妇们在日常的生活根据地域特色和生活习惯而成的一种民俗形式,距今已有300年的历史。作为传统民间面塑艺术的一种,主要分布于山东烟台、威海地区,在“结婚”“祝寿”“过年”等民俗活动和情景中占重要位置。

从12岁开始,孟昭泰就跟着祖母学习制作花饽饽。“其实,馒头最难做的要先做引子,然后是引饽饽,再做成老面,发酵蒸馒头,每一道程序都不能出错。馒头是白色的,没有其他添加剂可以遮丑,不像糕点可以加糖。”说起馒头制作,孟昭泰滔滔不绝,馒头老面和酵母做的馒头味道不一样,老面馒头吃起来没有酵母味儿,而且老面糖化了,吃起来甜丝丝的。

去年9月13日,第五届非物质文化遗产博览会在山东济南召开,山东省级非物质文化遗产项目“胶东花饽饽”很是吸引人,孟昭泰带来了自己的作品,添了不少人气。

山东不少城市都有当地的特色馒头。在山东德州,有一种造型突破“圆形”的馒头,叫“签子馒头”,起源于德州市平原县恩城镇,距今已有几百年历史。顶端尖细,中间圆而粗,低端较顶端稍平钝,略呈纺锤形。

“以前每逢春节的时候,家里都会蒸签子馒头,寻求高升的美好寓意。”禹城市麦香园食品有限公司副总经理程阳介绍。

随着生活水平的提高,逢年过节自家蒸馒头的少了,转而以购买为主。平原县本色食品有限公司春节期间日销售馒头20万余个,是平时的两倍多。本色食品副总经理范光明介绍,“春节期间,除了满足本地市场需求外,还推出两款礼盒类产品,每天都有很多网络订单,产品发往北京、上海、江苏、天津、山西、黑龙江等地。”

“北方人,尤其是北京、天津、东北人,以及在上海的北方人,只认山东饽饽馒头,认为山东饽饽馒头瓷实、分层、老面味浓、劲道、有嚼劲。北方人像认可山东人一样认可山东馒头。”山东德州馍大郎食品有限公司



▲栩栩如生、制作精美的胶东大饽饽。(威海金穗朵食品有限公司 供图)



馒头是山东人的主食,餐桌上不可或缺。春节将至,馒头礼盒也作为礼品赠亲朋好友。可是,你真的懂天天要吃的馒头吗?

作为粮食大省,山东的馒头在国内首屈一指。胶东花饽饽、饽饽馒头、签子馒头等各种地方特色的馒头,已经卖到了北京、天津、沈阳、大连等市。北方人像认可山东人一样认可山东馒头。

◀德州签子馒头起源于明朝,已有五百多年的历史。



▶在山东,枣饽饽很受消费者的喜爱。



(德州禹城麦香园食品有限公司 供图)

总经理张德友说。

麦类食品 比米类更利于肠道益生菌

随着近些年百姓的消费需求从“吃得饱”向“吃得好”转变,山东的馒头企业也在转变自己的思路,向营养、健康方向迈进。

山东省托福实业有限公司位于滨州,成立于2012年,他们研发了一款含养心菜的高钙馒头。养心菜每百克的钙含量达到331毫克,大约是牛奶钙含量的3倍。托福实业总经理梅林介绍,企业利用养心菜,通过喷粉工艺将其揉到面里去,生产馒头和面条。一个100克的馒头,

有三个不同颜色的馒头,里面分别含有桑叶汁、萝卜汁、南瓜汁。

国家粮食和物资储备局科学研究院的专家孙辉博士是烟台人,她从学术的角度上解释了小麦粉的独到之处,同时在JAFC上发了一篇封面文章,比较了麦粉、米饭对肠道菌群影响。麦类膳食大鼠结肠内容物中益生菌Akkermansia的相对丰度显著高于米类膳食。麦类膳食比米类膳食更利于肠道有益微生物的粘附。

孙辉博士还介绍,相对于其他省份,山东的纬度、土壤、气候更适宜小麦的生长。山东的小麦在扬花期下雨较少,而且收麦时一般也不会下雨,麦穗不会发芽。山东的小麦品质比较好,蒸出来的馒头品质也好。

主打健康微信销售 山东馒头产业也在转型

做馒头看似简单,实际是个技术活儿。历经多年,山东的做馒头技术一直在提升。

“我们这个行业有三个痛点,一个是安全无保障,基本是小作坊,二是保存周期短,三是行业没有统一标准。”麦香园副总经理邵傲男介绍,企业实现了标准化生产,通过保鲜技术的提升把馒头保质期提高到20天,还自己制定了生产标准。目前,通过加盟的方式来复制工厂,机械化程度就可以97%以上,只需要三个女工就可以日产15吨馒头。这样,麦香园在前端建立粮食基地,中端进行面粉和食品加工,同时开办餐饮连锁店,实现了一二三产业的联合发展。

托福实业则使用“二次有氧发酵”,第一次发酵是在30度左右的恒温室,放置两个半小时,

然后进行二次和面。“从发发到和面到蒸出来是四个半小时,其中和面时间是10分钟,压面是标准的16遍。这样蒸出来的馒头吃到嘴里很柔软,嚼起来很劲道。速冻之后,再蒸不变样不泡发,这就是工艺的问题。”梅林介绍,今年企业借助技术的积累,开发了速冻包子的产业,扩大了销售半径,黑龙江、广西、陕西都有企业的客户。

金穗朵则走中高端路线,全部是网络订单,以微信的形式来销售。在花样上层出不穷,从枣饽饽开始做,演变成各种寓意较好的花样。尤其是现在的糕点含糖量比较高,金穗朵切中这一点,做中式蛋糕,其实也是大饽饽的绿色形式。

孟昭泰为了南方客户的需求,专门去学习南方馒头的制作工艺。“他们把馒头叫点心,加糖加油。给他们做的很精致,一个重约30克,咱们这边要1000克,1500克。”为了应对规模化生产馒头口味不一问题,孟昭泰把一些制作程序指标量化,把机器生产和人工蒸制相结合,保证每个批次的馒头口味的一致性。

2018年,孟昭泰在家乡开设了山东省首个以面塑为主题的博物馆“昭泰面塑艺术博物馆”,展出莱州面塑概况、莱州面塑艺术特色、莱州面塑与民俗活动、面塑非遗展示区、面塑艺术体验区、面塑产品展销区等8个区域,以此希望,“胶东花饽饽”能够继续火下去。老工艺加上新模式,有传承有创新,孟昭泰希望把胶东的花饽饽端上全国人民的餐桌。

从去年开始,山东省粮食和物资储备局着力推动山东粮油的公共品牌建设,在全国范围内叫响“齐鲁粮油”,为省内的粮油企业赋能,这也让山东省内面食企业受益匪浅。