

“起锅喽……”随着70岁的焦选民一声响亮吆喝,麦香弥漫开来。

做引子、和面、揉面、大火蒸……大饽饽的一系列传统手工制作,在西安市阎良区振兴街道谭家村村民焦选民的日常生活里,已是20余年来不变的习惯。如今,70岁的焦选民也成为阎良区非物质文化遗产项目——大饽饽制作技艺优秀传承人,他坚守传统技艺,守护300年匠心,用大饽饽承载着记忆中的“家乡味道”,通过改造生产车间扩大经营,吸纳村里富余劳动力及残疾人实现再就业,让村民在家门口增收致富。



扫码看视频

守护300年匠心只为那口“家乡味道” 老手艺“蒸”出“香饽饽”

藏在乡愁里的“味道”



焦选民带领工人一起制作大饽饽。

本报记者 马昭 摄

大饽饽制作技艺距今已有300多年历史,据说当年第一代传人自山东省移民迁居于今天的陕西省西安市阎良区振兴街道谭家村后,开荒种地的同时,也带来了“大饽饽”的制作技法,并与陕西

面食相融合。

焦选民的老家是山东昌邑,受山东饮食口味的影响,他从小就对面食感兴趣,1997年,他如愿开了一家馒头店,过上了整天和“面”打交道的日子。

老手艺留住老味道

时隔60余载,焦选民仍能想起他小时候妈妈蒸的大饽饽热气腾腾,满屋子麦香味。据他回忆,那个年代临近春节的时候,家家户户都会蒸上好多大饽饽。焦选民说,过年走亲访友装上俩大饽饽,再放上个水果罐头,就是那个年代走亲戚的“标配”。直到现在,每年年底村子里每家每户都会蒸上几锅大饽饽招待客人,这种习俗更像是对传统生活方式的一种延续。

在操作间里,焦选民一边制作大饽饽,一边介绍道,山东大饽饽是以纯手工制作作为基本要求,需经过和面、饻面、发酵、揪剂、揉制、再次发酵、入笼、蒸制等工序。并且老面引子的添加量、调面时的水温、发酵

温度、饻面时间等,都有很严格的要求。

在聊天中得知,焦选民老家山东昌邑的大饽饽每个大概有1斤重,他们的大饽饽一开始每个差不多8两重。对山东人来说,大饽饽带给人的总是喜庆和温馨,山东人性格豪爽,美好的东西冠名时总爱加一个“大”字,后来,便将大饽饽每个重量提升至1斤重。

从原料看,饽饽就是馒头,但从工艺与形态来说,比起馒头,大饽饽的制作过程要复杂很多,首先发酵采用二次发酵,面团发好后,再通过手工揉透,不但要揉出其特有的层次,而且还要充分发出其麦香来,揉法中包含横揉、竖揉、正揉、反揉,

大饽饽成致富“香饽饽”

由于每年春节的时候,大饽饽供不应求。从2019年起,焦选民便萌生了引进新生产设备,改造生产车间的想法。

2020年,为适应市场需求,在当地政府帮助下,焦选民共投资了400多万元建起了占地1亩的电气化面食生产车间,打造了加工区、无菌区、晾晒区、包装区等板块。使大饽饽的生产走向规模化、标准化,一天产能提高10倍以上。

“扩大规模其实也是带着村里人一同致富,最多的时候,有30多个村民来帮忙,每人每天有100元的工资。”焦

选民说,产业吸纳村里富余劳动力及残疾人实现再就业,让村民在家门口就可以增收致富。从2017年开始至今,为村民创收超过200余万元。

“现代化车间帮上了大忙,以前每天需要3至4袋面粉,现在每天得40至50袋面粉,每月做十几天工,忙时做20天,收入比以前提高了不少。”焦选民说,其实大饽饽的利润并不高,一半的利润都用于给帮忙的村民发工资,看着大家生活越来越好,是真开心。

随着产业不断做大,焦选民对大饽饽发展信心越来越足。现在,

自2014年起,随着山东民俗文化旅游节在西安市阎良区振兴街道谭家村的举办,山东饮食文化越来越受到省内外游客的青睐,不但山东大饼、山东大酱成为当地的特色美食,就连山东昌邑大饽饽也成了当地流行面食。

“得把这么好的手艺学会啊。”2017年,为让老家的饮食文化在关中地区落地开花,焦选民携女儿焦文娟赶回数千里以外的昌邑,到当地一家食品厂参观交流大饽饽制作工艺,回来后,馒头店改名为“焦师傅大饽饽”,做起了这一山东特色美食。刚开始蒸饽饽的时候,碱、面、水的比例拿捏不准,为了能做出“记忆里的味道”,焦选民就常常免费送给村民们吃,让村民们多给他提意见。

“蒸饽饽要用我们山东老家昌邑特有的灶台和大锅,灶台用红砖砌成,大锅直径有一米左右,用木头点燃,旺火烧35分钟,再用慢火烧10分钟,麦香弥漫了整个厨房,满锅的大饽饽预示着明年的好收成。”焦选民说。

简单反复,这样蒸出的大饽饽白如雪,软如棉,热吃可揭层,凉吃面如栗,筋香微甜。俗话说“好吃的大饽饽都是男人蒸的”,因为揉面可是力气活,即使是男人,揉一会儿就会胳膊酸痛。

“起锅喽……”随着70岁的焦选民一声响亮吆喝,麦香弥漫开来,掰上一块刚出锅的饽饽,入口喷香,喧软细腻,在潜移默化中给一代代山东人种下了专属故乡的舌尖记忆。

“馒头品相不如饽饽高,口感馒头喧,饽饽硬,但饽饽麦香更浓郁。趁着热气咬上一口,口中麦香四溢,口感结实筋道,富有嚼劲,踏实的家乡味久久不散!”焦文娟说道。

直播销售成为潮流,焦选民紧盯互联网这一重要载体。焦选民说:“下一步,我们将会利用直播平台扩大销售,那时候每天估计会蒸150至200袋面粉的大饽饽,希望把大饽饽推向更大的市场,让全国老百姓都能吃上我们焦师傅大饽饽。”

“今后我们将在传承发扬传统大饽饽技艺和文化的基础上,结合现代化的设备,紧跟时代步伐,不断对大饽饽进行改造提升,让老一辈传承下来的大饽饽在色香味形上更加完美。”焦选民说。

文/本报记者 谢斌 视频/余慧敏

水果排队“泡澡” 鱼肉不能带刺 “云端美食”飞机餐咋制作?



工作人员正在制备海南鸡饭。

7月5日,三秦都市报全媒体记者走进工厂,揭开“云端美食”制作的神秘面纱。上午10时,记者来到位于西安咸阳国际机场空港东三路的西部机场集团西安国际空港食品有限公司。

每份米饭“体重”一致

记者首先来到了米饭加工车间。4台蒸车正在蒸制米饭,按照15公斤为一铁盘计算,这里仅一天就能生产8000—10000份米饭。

饭蒸好只是第一步。车间中还有一台米饭成型机,蒸熟的米饭放进去之后,会自动分离成150g每份的饭团。最终,成形的饭团会被整齐地码放在铁盘中,送入下一环节。

空港食品公司产品部副经理赵永介绍,根据航线特征和航空公司提供的标准,从西安出港航班中,米饭占70%,剩下的30%是面条。

制定飞机餐的菜单也是一门学问。比如,与航空公司进行合作时,一方面要根据他们不同的定位提供合适的菜单进行选择;另一方面也要根据各地的地域特色和文化背景来确定菜单。

水果排队“泡澡”

进入冷荤车间,一股清新的果香扑鼻而来。

清洗池内的百余斤火龙果正在享受一场“泡汤之旅”,后面还有大量的苹果、桃、橙子等待享受同样的待遇。

这么多水果,得多久才能用完呢?赵永笑着回答:“1天。”他解释说,通常来说,头等舱正餐需要五六种水果,经济舱则要准备一两种水果。但无论类型多与少,制作飞机餐中的水果冷盘,首要任务是食材的新鲜与安全。

操作间里,工作人员拿起一个西瓜,熟练地将其去皮后,切成大小均匀的块状。赵永表示:“我们会尽量将水果切成易于取食的形状和大小,让乘客在享受美味的同时也能感受到我们的用心。”

肉不能有骨 鱼不能带刺

走进热厨操作间,伴随着阵阵热浪的是一股浓郁的饭菜香,瞬间让人食欲大增。巨大的操作台上,一口直径近一米的大锅正热气腾腾,工作人员正在烹制卤肉饭的肉糜。

“很多人不知道,飞机餐通常受到空间和安全规定的限制,食材在选择上是有讲究的。”赵永给记者进一步解释,“出于安全考虑,飞机餐不能有硬物,肉类要去骨,鱼肉不能带刺,防止乘客在进食过程中因颠簸发生意外。”

每一步骤让时间“把关”

烹饪好的半成品需经一个速

冷的过程才能进入装配和包装环节。根据要求,由57°下降到21°需要在2小时内完成。

在速冷柜中,记者被几个五颜六色的塑料标签吸引。“这些是半成品标签,红、橙、黄、绿、灰、蓝、紫七个颜色对应周一到周日,每天的颜色是不一样的。”赵永指着灰色的标签介绍,“灰色代表周五,上面有该菜品制作完成的时间。”

总装车间里,海航、南航、长安航空、天津航空的餐盒整齐摆放在一起,近10名工作人员分成三条生产线进行装盒。赵永透露,从餐食取出到包装完入库,时间不能超过45分钟。

飞行时间越长
餐食准备时间越长

一般情况下,飞行时间在1到2小时左右的短途航班,会提供相对简单的轻食或快餐,因此飞机餐的准备时间可能在几个小时内完成。

飞行时间在2小时以上的长途航班,一般会提供品类更丰富的菜品和服务,因此,原材料通常会经过解冻、切配、烹调、装配、速冷、入库等工序,相比轻食和快餐,所需的流程更多、时间更久,通常需要半天左右进行准备。

至于飞行时间更长的国际航班,因为在菜单制作和餐食制备时需考虑到不同饮食习惯等问题,整个环节所需的准备时间可能需要几天甚至更久。

飞机餐中也有“长安味道”

在4号出餐口,送餐员核对完航班信息后,将餐车推入冷链餐车。这架航班当天要飞往海南,主食正是海南鸡饭。

飞机起飞前,餐车会快速运抵并装配。在飞机上加热后,在飞行途中提供给乘客。

空港食品公司经营市场部经理于磊透露:“进入暑期以来,我们日高峰配餐量2.8万份,日高峰保障航班超230架次。”

“今年,我们也陆续推出了‘双城记’‘二十四节气’‘遇见丝路’等特色系列餐食。”于磊介绍,“同时,我们也联合航空公司为哈萨克斯坦、乌兹别克斯坦、吉尔吉斯斯坦等中亚航班提供肉类夹馍、凉粉、凉皮、荞面饸饹、奶汤锅子鱼等传统陕西美食。”

本报记者 石喻涵 张宸豪
实习生 白娇 杜雯慧