

手工烧饼传承百年 匠心打造舌尖美味

王祥顺坚持手工制作,从选材到调味每道工序严格把关



王祥顺在直播推介鲁鸢祥顺香酥烧饼。



揉面制剂



着麻



贴饼烤制



烧饼出炉



包装烧饼

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 刘晓杰

手艺传承四代,坚守匠心留住老味道

“形似满月，薄如秋叶，落地珠散玉碎，入口回味无穷。”在潍城区军埠口综合项目发展服务中心大崖头村，香酥烧饼制作技艺第四代传承人王祥顺坚守匠心延续着这门老手艺，为的就是留住记忆中的老味道。

3月18日上午9时，记者戴好口罩、头套，穿上工作服和鞋套后，走进鑫祥源食品生产车间。车间内干净整洁，6个电烤炉依次排列，每个电烤炉前都有一名工人在熟练地操作着。随着工人手指不停转动，转眼间乒乓球大小的面团变成了直径18厘米左右的饼坯，用手轻轻揭起后迅速放入摊满芝麻的木盘内，随即送入240℃的高温炉膛。延展、着麻、贴饼……动作轻巧灵活，一气呵成，不到5分钟，一张满是金灿灿芝麻的烧饼便出

炉了。

“一张香酥烧饼需要经过和面、制剂、醒发、延展、着麻、贴饼、烘烤等工序，每一道工序都必须严格把关，做出来的烧饼才能薄、香、酥、脆，拥有最佳口感。”42岁的王祥顺是鑫祥源食品负责人，他的曾祖父就开始在村里做烧饼，传承到他这里，已经是第四代。

王祥顺小时候看到老人做烧饼，经常围在土炉前吃，觉得特别好吃。在没有了了解烧饼制作过程的时候，他以为很容易就制作出来了，可是从1998年开始跟着父亲做烧饼，才发现并不像想象中那么简单，要熟练掌握这门手艺至少需要经过半年的练习，而且每天练习时间不少于10小时。

小烧饼大学问,精益求精做好每一张

一张好的烧饼，人们喜欢用“薄、香、酥、脆”四个标准来衡量。这些薄如纸片的烧饼叠在一起，用手摇晃，“唰唰”之声入耳，入口一嚼即碎，唇齿留香。

在王祥顺眼里，做好每一张烧饼，是他的责任。“别看烧饼不大，但是里面学问多着呢。”王祥顺说，原料的控制必须严格，这是最重要的一步。每个和好的面团都要反复揉捏，增加韧性，对烘烤火候的把握要适度，才能保证烧饼的口感。

最初，王祥顺和妻子在村里的小手工作坊加工烧饼，2014年成立了鑫祥源食品。“虽然规模扩大了，但我们一直坚持纯手工制作。”王祥顺说，车间内6个电烤炉一天可以制作12000张烧饼，一年下来能收入300多万元。经过多年发展，烧饼已经从原来的单一口味，增加到咸

味、甜味、牛奶鸡蛋味等五种口味，产品远销全国各地。其制作的香酥烧饼入选“山东手造非遗项目”“潍坊名吃”“潍坊好味道优选100”。

独特的传统手工技艺、原料配方、延展成型和烘烤是决定烧饼成败的关键。王祥顺说，烧饼制作的每个步骤都不能马虎，他们在面粉中加入食盐，然后加水调和成软面，反复揉捏，增加韧性；将面团搓成长条状，分成面剂，逐个蘸水在瓷质圆墩上压扁，再向外延展成圆形薄饼片。芝麻用水淘洗干净，晾干，炒熟后放入木盘内，双手端平前后晃动，使芝麻均匀摊在盘内。随即双手轻夹生饼，到盘中着麻，取已沾芝麻的饼坯，平面朝上贴在电烤炉壁上，熟透的烧饼会自动顺着电烤炉滑下，凉透即可包装。

带村民一起致富,免费传授制作技艺

王祥顺深知,要想做出特色,叫响品牌,除了严把质量关外,还离不开精准的定位以及与时俱进的营销思路。

“将烧饼做好,让更多人吃上我们做的烧饼,传递舌尖上的幸福,对于我来说是最大的幸福。”王祥顺说,为研发出符合现代人口味的烧饼,他从选材、和面到配料再到调味,无不亲手操作,用心制作每一张烧饼。

“近两年,我开始直播,向消费者推介我们的烧饼文化,让消费者通过直播了解我们烧饼的制作工艺。”王祥顺说,这几年,他开始调整公司的发展思路,在严格控制产品质量的同时,不断研发新品种,以满足各层次、各年龄段消费者的需求。他还注册了“鲁鸢祥顺香酥烧饼”商标,借助“互联网+”,打响“鲁鸢祥顺香酥

烧饼”品牌。

发挥示范带动作用,带领村民一起致富。“有一些村民想学习烧饼制作,我都会免费教。”王祥顺说,一个人富不算富,大家一起富才算富。如今,大崖头村的烧饼制作户已经增加到近30户,他们在传承老手艺的同时,也在不断创新,努力将烧饼文化发扬光大。

探寻经济活力
潍面孔