



6月23日,隆盛糕点厂的工人正在制作点心。

百年隆盛糕点里的人情味



文/片 本报记者 郑雷 实习生 刘琛

鸡蛋糕、蜜三刀、桃酥、绿豆糕、元宵,一件件点心是青州隆盛糕点的招牌产品,点心让人垂涎欲滴,也让青州当地居民百吃不腻。百年老店,传承不易,在隆盛糕点的主人脱氏家族看来,家族传承最重要的是做人,之后才是技艺,其实,这正是让隆盛糕点长久不衰、品质如一的关键。

时间久了,很多账便不了了之

黄绿色的绿豆面一层,褐色馅料一层,上面再铺上一层绿豆面,盖上鲜红的印章,这就是隆盛糕点手工做出的绿豆糕,咬碎在口中,香味儿满溢。

绿豆糕是季节性糕点,阴湿的节气不能做,因为绿豆晒不干。

好品质绿豆清洗后要在锅里煮到发面,捞出后在高粱秆儿皮的席子上晾晒十天左右,绿豆晾到一咬崩碎。碾压去皮,绿豆仁磨成粉,加入白糖、香油、少量水,搓成湿粉筛细。

方笼屉50厘米见方,铺上绿豆面和馅料,压实切成小方

块,上锅蒸。蒸过晾凉,再用刀犁一遍。把笼屉倒过来,绿豆糕掉在板上。精致的小点心正式出炉。

作为古九州之一,青州历史悠久,而脱家的隆盛糕点,像是潺潺水脉,延续着青州古城记忆中的味道,是这里民俗文化的代表。

在青州,云门山摩崖巨石窟为华东之最,龙兴寺的佛像是山东博物馆和国家博物馆的镇馆之宝,范仲淹、欧阳修曾在此为官施政。1499年,明宪宗第七子衡王落户青州,盛极一时的衡王府会聚了当时文人墨客中的精英分子,王

府厨房中的点心味道也让人垂涎欲滴。

清朝伊始,衡王府被满门抄家。王府里制作糕点的师傅怕受牵连,从此在民间隐姓埋名。

多年时光转瞬即逝,清朝道光年间,脱仕元开设隆盛糕点,制作点心,当年衡王府里的点心制作工艺,得以在这里重现天日。

那时,脱家住着一座三进的院子,青砖灰瓦,与东城墙一巷之隔,临街三间门头店,点心作坊安置在南面院子里。清晨阳光洒向油亮的青石板,伙计一块接一块卸下门板,开门营业。

“爷爷跟我们谈起过,以前街坊邻居普遍不富裕,很多家庭只有一条棉裤,天冷了,谁出门谁穿,其他人就在家呆着。穷人家孩子结婚,家长就先来隆盛赊下账拿走点心,很多账的时间久了,便不了了之。”脱安利说。

如今的隆盛糕点,由脱家三兄弟和姑姑掌管,脱安利今年52岁,是三兄弟中的老大。

鸡蛋糕可能是隆盛糕点的招牌点心。

夹在铁模子里的鸡蛋糕在吊炉里烤至金黄,出炉码放在大盆里,鸡蛋糕存在里面十多天,不干不坏,照样色泽光亮,香滑绵软。

点心这行,精明的不做不精明的做不了

在脱家人的用心经营下,家族产业不断扩大。1949年前后,除了糕点,隆盛还经营着酱园,卖干海鲜和茶叶。

公私合营那会儿,脱安利的爷爷关掉了店面。“当时选择停业,就是为了保住隆盛的招牌。爷爷说,要是选择合营,就可能扩大生产规模,这样的话,糕点的用料和工艺就很难保证了。”脱安利说。

这一关就是三十年。

“1979年,益都(青州以前的名称)县委书记隋华堂找到我爷爷说,国家现在的政策是恢复传统名吃,这手艺不能丢,再干起来吧。那年,我爷爷67岁。”脱安利记得,爷爷说

过,他一辈子最好的三十年时光在家里闲着,白白浪费了。这三十年里,许多民俗记忆都烟消云散,许多老人再也无力寻回祖传的手艺,与他们相比,老字号隆盛还算幸运。

“爷爷常说,点心这一行,精明的不做,不精明的做不了。用心去做的不多,但如果用心去做,就一定做好。一年两年,十年二十年,早晚有成功的时候。”对于爷爷的训诫,脱安利兄弟们忘不了。

高中毕业后,脱安利在家里跟着爷爷做点心,他和两个弟弟都明白,只有对每一个环节无数次重复熟悉,才能记在心里,永远忘不掉。

如今,对于传统的坚守,显得弥足珍贵。

12年前,隆盛建了新的工厂,有了800平方米的生产场地,科技带来了许多便利,比如用打蛋机能迅速打碎鸡蛋,但糕点的制作还得坚持手工。

“现在算不上什么生产线,点心做起来还是很繁琐,这样才能保证原来的味道。”脱安利觉得,做点心,就跟中医开中药一样,原料的配比没法量化,要根据温度和湿度调配,一点偏差就会有很大不同,配比的量,只有脱家人自己掌握。

隆盛糕点里,最难被外界模仿的就是蜜三刀。把芝麻淘洗干净,搁在砂石基座里,用

砂石籽子捣碎去皮。捞出放进砂锅里,慢火炒。锅里白花花芝麻都会鼓起来,满屋香气。盛在簸箕里,把芝麻糠抖掉,这种去皮方法,能促使芝麻香味达到极致。

面粉里拌上油和饴糖,用力揉,和出的面擀到半厘米厚,刷上一层水,撒上做好的芝麻,切成长方形小方块,放进热油里炸。面块儿炸至金黄,夹起放进滚烫的糖浆里。糖浆不能太稠或太稀。遇见热糖浆,面块贪婪地吸收着,这叫沁浆,是最关键的步骤。从糖浆里捞出的蜜三刀放凉,外面亮泽不黏手,里面满满的糖浆,牙齿一咬,酥软爆浆。



对脱安利来说,家族传承的首先是做人。

家族传承的首先是做人

2000年,韩国前总统卢泰愚一行到青州访问,政府工作人员买了一些隆盛糕点作为招待点心,卢泰愚尝了几块后赞不绝口。

“听说卢泰愚走的时候,政府的人又来店里买了一些,让他们带着。我们也是后来才听说这件事的。”韩国前总统喜欢吃隆盛点心,对于商家,这倒是个产品宣传的噱头,也让脱安利自豪了一番。

如今,隆盛糕点在青州有两家门店,只有在这里才能买到真正的隆盛糕点。每到中秋节、春节,隆盛糕点总是脱销,里三层外三层挤满了顾客,很

多时候,隆盛糕点只能让每位顾客限购几斤,这样才能保证老顾客们都能买到。

因为供给远远小于需求,假冒伪劣的隆盛糕点让脱家感到了危机。

“老顾客吃一口就能知道真假,可是外地人吃到假货,不知道这是假的,他们往往就会认为隆盛不行了。”脱安利的話里夹杂着无奈,“我们不是饥饿营销,是真的做不出那么多点心。”

曾有日本食品行业的商人特地来到隆盛糕点,告诉脱家,自己是日本比较大的超市供货商,希望能取得隆盛糕点

在日本的代理权。

“我问他是怎么知道隆盛糕点的,他说是青州市政府在一个经贸洽谈会上把隆盛糕点作为礼物送给他的,吃着很好吃,因此就觉得在日本能卖出相当好的价格。”脱安利回忆,他只能对这位日本商人实话实说,隆盛糕点还是家庭作坊式的生产模式,产量没法达到这个要求。

“也有朋友给我们带日本传统老店做的糕饼回来,三层素净的包装纸,里面是糯米包馅儿,很好吃,这家店也是一直坚持没做大,后面是作坊,前面是店铺。”脱安利说,因为

地域性,外地人很难吃到隆盛糕点,不断有外地人和外国人找脱家人谈代理生意,他们只能一一礼貌回绝。

这种情况在世界各地的特色老店常常见到,却更像一个悖论:百年老年的产品供不应求,做大了却会失掉正宗的原味。

“对我们脱家来说,家族传承的首先不是技艺,而是做人,这是最根本的。掌握的技艺再好,看到供不应求了,就钻到钱眼里光想挣钱,想方设法扩大规模,出来的产品就不行了,也就砸了牌子了。”脱安利说得慢。

深入,更见精彩

电话:96706056

洪波工作室

邮箱:hongbogongzushi@163.com