

## 一碗酸面条换来百年油酥火烧

范镇油酥火烧的老祖宗叫徐畅。乾隆初年，年轻的徐畅在一户财主家做厨子，他的面条做得特别好吃，搁到现在，估计也是一名厉害的行家师傅。

有一次徐畅做了一碗面条给少爷端去，没想到少爷正因为家务事心里烦恼，一碗好好的面条“哗”地被泼在地上。于是财主吩咐徐畅：“既然少爷不吃了，那就把地上的面条喂狗吧。”

徐畅心想，好端端的一碗面条喂狗太可惜了，于是他将扫起来的面条悄悄藏在厨房，准备拿回家给正挨饿的老人和孩子吃。可是干完一天的活，面条已经干硬并且发馊。他赶快让家人拿点杂面加到面条里和成面团，擀，因怕费油也没用锅烙，而是放到烧水的柴火炉上烤。等面团子烤得差不多了，全家人一尝，香喷喷的，别有一番风味。

第二天，财主听说徐畅竟然偷偷将面条带回了家，二话不说炒了他的鱿鱼。一时找不着活干的徐畅愁眉不展，他回味起前天烧饼的味道，嘴角忍不住流下了哈喇子。徐畅脑子里灵光一闪，市面上没有做这种烧饼的，我为什么不把这个卖呢？

后来，徐畅带领全家来到汉朝古城遗址奉高县附近的范镇落了户，开起了烧饼馆。就这样，最初的范镇油酥火烧诞生了。由于范镇地处泰安莱芜之间，交通方便，徐家烧饼一时名震泰安莱芜两地。

距离范镇不远的地方有一座岱云寺，年年春季都赶庙会，乾隆皇帝第五次南巡时经过泰安，点名要当地特产，地方官员忙不迭地贡上了油酥火烧。

当时，徐家烧饼铺已传到徐畅的儿子徐亭贵手里。徐亭贵上过几年私塾，有个秀才功名，后来因屡考不中，学起了老爸的手艺。徐亭贵这个文化青年做油酥烧饼的技艺颇为精湛，手艺很快青出于蓝而胜于蓝。没想到吃遍天下珍馐美味的乾隆皇帝吃了油酥火烧后龙颜大悦，亲笔题写了“徐家烧饼铺”字幅，赐给徐亭贵。自此，徐家烧饼铺有了自己独特的金字牌匾。

徐亭贵后来写了一本《徐氏烧饼秘籍》，还留下“德不道不传艺，艺不道不上炉，序不道不出售”的祖训。这三个“道”各有味道，留给后人细细品尝。

## 万里黄河奔腾入画



第十一届深圳文博会展出的《黄河万里图》。

本报记者 张亚楠

5月15日，第十一届中国（深圳）国际文博会现场，山东展出的一幅220米长的巨型山水长卷引人驻足。这幅长卷名叫《黄河万里图》，去掉卷首的图赋，它以200米的长度浓缩了黄河从源头到入海口的自然风光、历史人文景观及两岸标志性建筑。万里黄河奔腾入画，背后有怎样的故事呢？

从古至今，黄河就是中国人心中的一个文化符号，“黄河之水天上来，奔流到海不复还”，这是一种充满力量感的审美取向。然而，在传统绘画领域，中国却缺少以黄河为主题的作品，艺术家多喜欢洒脱、飘逸的处世情怀，却不擅长表达壮美、雄伟的美感。

“远有宋代画家的《千里江山图》、《江山万里图》，还有《富川山居图》、《清明上河图》等名作，近有张大千、吴冠中等创作的《长江万里图》。但是作为中华文明母亲河的黄河却很少作为山水长卷的主题，这不能不说是一种遗憾。”《黄河万里图》主题创意人、山东省黄河文化创意产业有限公司董事长陈守轮这样介绍这幅长卷的来历。

从2012年6月起，《黄河万里图》成立了包括30多位国内著名画家的创作团队及艺委会，他们分四路奔赴沿黄河九省区，开始为期近半年的黄河流域写生。他们从青海三江源出发，一路东行到河海交汇的入海口。

第一站，他们来到青海三江源的巴颜喀拉山。陈守轮记得，大家走进巨大的岩洞，融化的雪水滴滴答答从岩壁上滴落，汇聚成小股水流，黄河源头以如此面貌展现在大家面前，让人震惊。

在壶口瀑布，画家们先来到山西一侧拍照、写生。结束后已经到了下午，按照原计划，大家应该赶到下一站休息，但画家们却坚持一定要到对岸的陕西看看，因为只看一侧是不全面的。这样，大家又驱车到对岸看了一个多小时，晚上赶到驻地已将近9点。

在东营市的黄河入海口，画家们乘坐直升机从高空俯瞰黄河和大海。雄浑壮阔的一幕给陈守轮留下了深刻印象。黄色的河水和湛蓝的海水形成一条蜿蜒的交接线，黄、蓝之间强烈的视觉冲击似乎在向人们诉说着，保守的陆地文明是如何与开放的海洋文明融合的。这种震撼被带入笔墨中，入海口这段成为《黄河万里图》极具气势的尾声。

《黄河万里图》长卷里自然景观和人文景观紧密结合。在三江源头，几头藏羚羊站在你的眼前，或扭头或聚首，形态活泼。颜色鲜艳的塔尔寺、玛尼堆伫立荒原上，赶着牦牛的藏族姑娘从远处走来，丰富了画面的文化内涵。在山东段，雄伟泰山和孔府、孔庙被细致刻画，细节丰富、虚实结合。观看长卷，既能感受到豪迈奔放的气质，也能感受到让人回味无穷的细节。

味道 非遗

油酥火烧：  
面做皮，良为心

顺着蜿蜒山间的103省道进入泰安市范镇，道路两旁红底白字书写的“油酥火烧”招牌逐渐多了起来。

有道是“来泰山必品范镇火烧”。一个小小的火烧让吃遍天下珍馐的乾隆皇帝啧啧称奇，御笔一挥留下了“徐家烧饼铺”的金字牌匾。曾经，日本侵略者求手艺而不得，而现在，徐家人广收门徒传授技艺。辗转数百年，范镇油酥火烧已经传遍长江以北数百个城市，到处开花。可是，当年卖烧饼的人晃悠悠挑着担子，穿过熙熙攘攘的人群，放下担子，烧饼便被一抢而空的情景，却已随着时光逝去了。

文/片 本报记者 徐瀚云



白纸包着的油酥火烧是范镇人每日必不可少的美味主食。

## 16道工序，一道也不能少

20世纪30年代，迫于生计，徐家火烧的第五代传人徐连功和家族其他人开始走出范镇，到泰安、济南、莱芜等地教授油酥火烧的技艺，油酥火烧在山东流传开来。如同武林高手教徒要留一手，徐家火烧的精髓也从不外传。

面，是范镇油酥火烧的灵魂。徐椿高中毕业后跟着爷爷学习做范镇油酥火烧的手艺，在正式学习做火烧之前，要先老老实实地呆在炉子前盯上几个月炉子，伴着排架抽出火炉时金属摩擦的嘶鸣，观察火烧烘烤的程度。直到师傅认可，才能接触和面的手艺。

每年端午前，是徐家人一年一度的大日子，也是最忙碌的时候。人们必须从刚刚收获的新麦子里，挑选品质最上乘的，再加上其他几种谷物。五种谷物掺在一起做出独特的面曲，然后用这面曲做出面引子，发出传统的老面。

徐家的油酥火烧用的是三合面，需要将发面、生面和老面按照一定比例调和起来，烤制出来的油酥火烧才会有那种独特的筋道劲儿和香酥味儿。

每天一早，徐椿要用面引子发好老面，根据季节不同，面的比例也不同，冬天气温低，面团中的发面要多一些，生面少一些，反之亦然。“啪啪啪，砰砰砰，上下不搭茬。”徐椿说，这是爷爷教给他的，“砰砰砰”说明面还不行，里面还有很多小气孔，需要继续加碱；而“啪啪啪”就说明气孔太小了，面太过瓷实，在这两者中间最为合适。”

案板上，徐椿双手揉搓中，面和水渐渐融为一体，一个面团被反复揉捏，他用手掌感受着面团，反复将面粉撒在面团上，一遍遍地揉，确保水和面的比例达到最佳状态。徐椿还不时俯下身闻一闻面香有没有散发出来。

一个火烧要经过16道工序才能走上餐桌。捞麦、选面、发引面、熟面、发酵面、拌面、混面团、揉面、化碱、面碱混合、接面、制酥油、试面、擀面团、上顶炉、烤制。“这16道工序完全手工制作，缺一不可。”徐椿说。

## 挑着挑子卖烧饼的人，再也不见了

如今，走在范镇的主干道上，两旁到处是油酥火烧的招牌，这里几乎家家户户都会做油酥火烧的手艺。

当年，油酥火烧被叫做驴油火烧，起源于创始人徐畅偶然使用了驴油，没想到做出来的火烧竟然比用菜油做的更酥更香。

徐椿的爷爷去赶其他村子的集，只需要挑着挑子一路走过去，一挑子火烧便卖得干干净净。由于驴油不多，宰牲口的屠户拿驴油换火烧吃，成了彼此之间的一种默契。

如今，村里几乎没有了驴，驴油也愈发稀罕。人们的口味也发生了改变，驴油的腥味让很多人受不了，植物油逐渐替代了驴油。但做火烧的人挑着挑子穿行在熙熙攘攘人群之中的景象，却再也见不到了。

抗日战争时期，日本人占领范镇，逼着徐家人做油酥火烧。徐家人什么都没带，揣着乾隆爷的圣旨麻溜跑了。日本人大怒，一把火烧了徐家铺子。如今，徐家祖先们换来的东西一件也没剩下，流传下来的只有做火烧的手艺。

1954年，徐家第五代传人徐连功与供销社签订成立联营合作社，成立了范镇火烧联营作坊。人民公社时期，被泰安县人民政府正式命名为范镇油酥火烧，总负责人为徐连功。油酥火烧的手艺越传越广，如今已经遍布长江以北数百个城市。

现在每年来学手艺的也有几十个人，反而是自家的孩子不愿意学习这门手艺。已经四十多岁的徐椿略显惆怅。如今夫妻俩还能支撑这个店，教别人的时候也都是按照最正宗的方法教，但这法子太复杂，人们回去以后是不是真正用上就很难讲了。

从乾隆皇帝时就声名鹊起的范镇油酥火烧，如今已经遍地开花，但物是人非，一切还是不是那个味儿，徐椿就不知道了。