

潍坊肉火烧,火了几百年还在火

一家店一天能卖近2000个,它不仅仅是食物,更是一种情感寄托

近日,山东省公共就业和人才服务中心印发《关于公布商河马蹄烧饼制作等30个专项职业能力考核规范的通知》。其中,潍坊肉火烧专项制作被纳入其中。

作为潍坊人家喻户晓的一道地方美食,潍坊肉火烧已经成为一种独特的文化符号,它不仅仅是一种食物,更是一种情感寄托。潍坊肉火烧承载了人们怎样的情感,与这座城市的文化基因有何关联,在几十年的发展过程中又是如何不断进步与变化的?近日,记者通过采访潍坊肉火烧非遗传承人等相关从业人员,记录潍坊肉火烧背后的故事。

吴昊 潍坊报道

一家肉火烧铺 一天能用300斤面粉

清晨6点,老潍县城隍庙肉火烧铺的店里已经坐了很多吃肉火烧的市民。“老板,来三个肉火烧,要刚从炉子里掏出来的。”市民吴先生熟练地拿起一个盛肉火烧的小竹筐,店员把两个热气腾腾的肉火烧放进他的筐里,只见他端着火烧筐随便找了个地方坐下,他的妻子王女士则在火烧铺的另一侧排队买豆腐脑。不一会儿,王女士端着两碗豆腐脑也过来坐下。

吴先生手里的肉火烧已经吃了大半,火烧铺里到处都是一股肉香。吃完一个肉火烧,吴先生拿着火烧筐又去找店员要了一个刚出炉的肉火烧。地道的老潍坊人都知道,这肉火烧最好吃的时候就是刚从炉子里掏出来的那几分钟,一口下去还冒着热气,肉香混着火烧皮的酥脆,一起在舌尖起舞,一定要吃完一个再去找店员要下一个,才能保证吃到的每一个肉火烧都是最美味的。

这家火烧铺的老板叫王丽英,是潍坊市非遗项目城隍庙肉火烧制作技艺的代表性传承人。王丽英从事肉火烧制作已经有30多年了,1991年,她的父亲王金城在城隍庙街开起了火烧铺。“那时候我白天要去毛纺厂上班,中午和晚上下班回家就跟着父亲学打火烧,父亲是个仔细人,干活利索又认真,从调馅、和面、包火烧到烤火烧,他都反复琢磨,时间长了我也跟着学会了不少。”王丽英说,在父亲的耳濡目染下,她逐渐掌握了老潍县肉火烧制作的所有技艺。1996年,王丽英开始全身心地帮父亲经营火烧铺。2010年7月,城隍庙肉火烧制作技艺被列为潍城区非遗保护项目,王金城被潍城区政府命名为城隍庙肉火烧传承人。2017年12月,王丽英的城隍庙肉火烧制作技艺入选潍坊市市级非遗保护项目。

王丽英告诉记者,每天早上4点多她的店就开门,店里加上她一共有7个人,一大早大家就来洗菜、剁馅,肉馅是提前一晚就酱好放在冰箱里的,不然不入味,素馅的火烧要一大早去买菜调馅,这样做出来的火烧才新鲜好吃。清晨5点多,第一炉火烧就出炉了,王丽英一直坚持用传统土炉作为烤火烧的工具,土炉烤出来的火烧是一个接着一个循环出来的,烤之前还要把包好的火烧在土炉上面“腾一下”,这样放进烤炉之后不会粘黏,烤出来的火烧也更焦香酥脆。

“这几年潍坊的文旅事业发展得越来越好,到了节假日有不少外地游客专门到我这儿来打卡吃火烧,他们觉得好吃,还会买真空包装的火烧带回去,一买就是一大袋子。”王丽英最忙的时候店里一天能用完6袋50斤的面粉,能做近2000个肉火烧。火烧铺外面排着长长的队伍,火烧铺里面店员们努力打着火烧,整条街上都飘散着股肉火烧的香味。

潍坊肉火烧

特点

皮酥肉嫩、香而不腻,肉馅鲜美多汁。

制作

把用花椒水泡过的肉馅包进软面团撕成的小面团里,收边做成扁圆形火烧坯,再放进炉里。随着一次又一次翻烤,猪肉里的肥油滋润到了葱花、鸡蛋糕、海米剁成的泥馅料里,其味无穷。



在潍坊,肉火烧家喻户晓,顾客经常要排队购买。

“学徒”遍布各地 潍坊肉火烧逐渐走向全国

“潍坊肉火烧制作过程中最重要的技术是烤火烧,三分包,七分烤,火小了火烧会被烤干,火大了会糊,一定要用中火烤制。再就是和面用温水,调馅要够味,放鸡蛋糕、木耳、葱花等跟新鲜的花肉一块调制,能让肉火烧吃起来口感更丰富也更香。”王丽英说起潍坊肉火烧的制作技艺,可谓滔滔不绝。现如今随着时代的发展,潍坊肉火烧的制作形式与馅料也在不断发生着变化,从最初只有土炉烤制的传统肉火烧,到现在的电烤肉火烧,制作的方式越来越多了,做肉火烧的手艺人也越来越多了。

在王丽英看来,其现在在市面上对于潍坊肉火烧制作的技艺都差不了太多,决定一个肉火烧好不好吃的关键还是在于原材料的选择与搭配使用上。成为非遗传承人之后,王丽英的名气渐渐大了起来,这些年,来自全国各地的不少“学徒”都慕名前来找王丽英学习怎么制作潍坊肉火烧。对此,王丽英统统选择“来者不拒”,只要有人来跟自己学,她就愿意倾囊相授,大部分人学会了都是为了回自己老家那边开店,最远的学徒有来自广东佛山的。

对此,有人问王丽英不会觉得“教会了徒弟就饿死师傅”,王丽英笑着说:“潍坊有很多做肉火烧的都是跟我学的,这个多多了我的店也没受到过影响。外地的店就更不会对我产生影响了,要是咱们潍坊的肉火烧能走上全国人民的饭桌,我还是做了一件好事呢!”

对于潍坊肉火烧专项制作被纳入专项职业能力考核规范之中,王丽英表示信心满满,她说不管什么时候考她怎么制作潍坊肉火烧,她都能做出来正宗又美味的地道潍坊肉火烧,她要继续将这项技艺传承下去,现在她的女儿已经基本掌握了她的手艺,未来她希望能有更多来自不同地方的人掌握潍坊肉火烧的制作技艺,让潍坊肉火烧不仅仅是潍坊人的早餐首选之一,也能逐渐成为全国人民的早餐首选之一。

在发展中不断改良 肉火烧有了更多口味

在不断发展与变化中,潍坊肉火烧的馅料和制作方式发生了很多变

化,潍坊人在保持传统口味不变的前提下,也在“绞尽脑汁”让潍坊肉火烧焕发新生。

坐落在潍坊市奎文区文化路的味香园电烤火烧已经营业29年了,老板于俊丽是个地道的老潍坊人,1995年3月,于俊丽跟丈夫开了味香园电烤火烧,那时候的潍坊,电烤火烧还比较少,大部分的肉火烧铺子还是采用传统的土炉烤制法。

“我打小就喜欢吃咱们老潍坊的肉火烧,但是我胃不太好,吃多了炉子烤的那种火烧皮容易不舒服,当时我就想怎么才能让我这种脾胃比较弱的人也可以随心所欲吃肉火烧。”于俊丽说,当年一个在南方打工的亲威告诉她,用烤箱做面食再加上特殊技艺能让面皮更酥脆,所以于俊丽在此基础上改良了传统潍坊肉火烧的做法,将原本的面皮改为了半发面,并在火烧面皮的制作上添加了酥,让电烤出来的肉火烧在口感上能更酥脆,也让更多跟她一样脾胃不好的人有了更多选择。

在此基础上,于俊丽还跟自己的儿媳妇一起研发了许多不同口味的肉火烧,传统的潍坊肉火烧是采用猪五花肉作为基本原材料,于俊丽的儿媳妇还开发出了用鸡肉和圆葱酱制的奥尔良口味肉火烧,也深受附近市民喜爱,一经推出就有很多人经常来买。

“其实不管是什么做法还是什么馅料,它的基础都是潍坊肉火烧,只要用料安全实在,口味地道好吃,就能得到大家的认可,全潍坊做肉火烧的店数不胜数,我们每一家都不需要跟别人比,而是跟自己比,只要今天做出来的肉火烧比昨天更好,那我们就都是成功的。”于俊丽说,现在她已经把味香园电烤火烧交给儿媳妇管理了,只是在原材料的购买上还是她亲自把关。她相信儿媳妇能将这门手艺传承下去,要是有人来找她拜师学艺的,她还是愿意将自己会的所有的潍坊肉火烧的技术倾囊相授。

在潍坊,几乎每一条街上都有好几家肉火烧铺,每一家的口味都不一样,每一家的做法却又十分相似,这些数不清的肉火烧铺勾勒成城市的美食印记,生生不息,绵绵不断。

一个圆圆的肉火烧,一份鲜香嫩滑的肉馅,是团圆亦是幸福的象征,是老潍县人勤劳乐观的时代印记,也是潍坊人对于美好生活的无限向往,通过味蕾代代传承,浪漫又愉悦。

延伸阅读

潍坊肉火烧历史 可追溯到东汉

据《资治通鉴》和《后汉书》中记载,东汉末年官员、经学家、画家赵岐曾在汉桓帝时因得罪宦官而逃至北海(现在的山东潍坊一带)卖饼。这种饼后来经过改良,加入了肉馅,成为潍坊肉火烧的雏形。

到了清朝乾隆年间,郑板桥担任潍县知县期间,潍县遭遇连年灾荒,郑板桥开仓放粮,带领百姓抗灾,灾后市场逐渐恢复繁荣,各种地方小吃出现,其中就包括火烧,那时的火烧相对简单,有大批农民利用农闲做烧饼进城叫卖,他们用木杠子来压面,把面和得非常硬,人们叫它“乡火烧”、“杠子头”。直到清末民初,肉食才被巧妙地融合到火烧中,肉火烧应运而生。

小贴士

如何购买 潍坊肉火烧

正宗的老潍县肉火烧以刚出炉的口感为最佳,建议前往店铺品尝。如果不能前往潍坊当地的肉火烧店铺,可以通过网络搜索的方式拨打潍坊肉火烧店铺的电话,添加微信,让店铺发快递。所有的快递均为真空包装的成品肉火烧,收到后可以用微波炉或者空气炸锅加热,可保持原有肉火烧八分以上的口感。

好山东

齐鲁晚报

A04-05

2024年4月26日
星期五

好
人
、
好
品
、
好
客

主编:任志方 责编:于海霞 美编:陈明丽 组版:颜莉



扫码进入齐鲁壹点
“好山东”专题

