

# 3万人的小镇开了近200家火烧铺

有的一个能卖到20元,泰安范镇这道非遗美食到底有多上头

文/片 梁莹莹 李增浩 薛小东  
泰安报道

每隔十几米就有一家  
有的火烧铺直接做邻居

走在范镇主街道泰莱路上,“火烧”是抬头就能看到的字眼,每隔十几米就能见到一个火烧铺,有的火烧铺甚至紧密相邻,成了邻居。在3万人口的范镇,生存着190多家火烧铺,多数分布在镇上。

闫家火烧位于一家加油站旁边,门面上“名师相传传承百年 蕴含奇香香遍五洲”的对联格外醒目。40多岁的店老板王立华做火烧已经30年,只见她手脚麻利地拿出一块面团分出几个剂子,擀面杖上下翻飞,擀成一个长条。油酥是火烧的点睛之笔,把它卷进面剂,等待高温催化出浓郁的香气。火烧成型,王立华抓起一小把黑芝麻洒在上面,随后火烧被顺势扔到旁边的炉子上。

这是一个烧煤的老式烤炉,里面炭火正旺。此时,王立华的丈夫站在炉旁,炉内热量积聚,高达270℃,他把定型好的火烧一个个送进去高温烘烤。从内烤到外烤,每一步工序都倾注了匠人般的心血。烤熟后的火烧色泽金黄,吃起来酥香味美,食客赞不绝口,是地道的泰安味道。

**一顿火烧下肚  
外地食客直接下单1400个**

“咱们是用老面做的火烧,不光本地人,南来北往的人都喜欢吃这一口酥脆的口感。”王立华说,去年9月27日,有个山东滨州的小伙路过,在火烧铺吃了一顿火烧后非常喜欢,加了老板微信,回到滨州后迅速订制了70箱火烧,作为国庆期间的礼品赠送给亲朋好友。这一单,让王立华夫妻俩足足忙了两天,才把1400个火烧顺利发走。

记者拿起一个刚出炉的火烧,轻轻一掰,便露出松软又不失弹性的面瓤。一口咬下去,那酥脆的外皮与柔软的内里交织出美妙口感。这一刻,所有的等待都化作了舌尖上的幸福。

王立华说,火烧好吃得益于驴油酥,驴油酥由驴油、面粉和调味料熬制,这其中关键的调味料是各家的秘方,有去除腥味的作用。“平常日子里,一天做1000多个火烧,用三袋面就够了,一袋50斤。”王立华说,赶上节假日,夫妻俩凌晨两三点就起来忙活,至少要用四五袋面粉。

作为“火烧大军”中的一员,刘玉娟在范镇也经营着一家火烧铺,从小在油酥火烧的香气熏陶中长大的她,十几岁便跟着家人学习这项技艺。“制作火烧看似简单,其实每一步都很讲究。”刘玉娟说,“揉面要用力均匀,擀皮要厚薄适中,抹酥油要均匀适量,这样才能保证火烧的酥脆口感。”

刘玉娟告诉记者,一年365天,几乎天天围着火烧转,能做3万多个火烧,最贵的品种一个能卖到20元。在她的店里,堆放着一些发快递用的包装盒。如今,她做的火烧发往五湖四海,“有些人还带着咱们做的火烧出国呢。”刘玉娟笑着说。

**“火烧学徒”遍布全国  
滋味之外是文化传承**

在泰山脚下的泰山驴油火烧民俗文化博物馆里,陈列着制作火烧的四代炉子,从最初的土炉到电炉,再到气炉,一应俱全。最老的一个土



来自各地的学徒慕名而至,找到李鹏(右)学习泰山驴油火烧制作工艺。

三月的泰安,微寒的春风裹挟着清冷的气息。早上6点,在泰山驴油火烧的发源地岱岳区范镇,来来往往的车辆叫醒了这里的早晨。路旁闫家火烧铺里,第一炉驴油火烧刚刚出炉,酥香的味道钻到食客的鼻子里,“老板,来两个驴油火烧”“我要三个”……作为山东省级非物质文化遗产,泰山驴油火烧传承不衰,火遍大江南北,被装在行李箱里“出国”也不稀奇。



刚烤制出炉的泰山驴油火烧金黄酥脆,让人垂涎欲滴。

## □延伸阅读

### 78个泥人 再现火烧制作流程

梁莹莹 李增浩 薛小东  
泰安报道

泰山驴油火烧,源于汉朝的皇家配贡食品,清代时风行于当地民间,因产于泰安市岱岳区范镇而得名,是范镇第一名吃。范镇火烧最早用驴油开酥,后来酥油发展出花生油等,范镇火烧成了广义的称呼。作为一项传承两百多年的手艺,范镇火烧以其独特的口感和制作工艺,成为泰安地区独具特色的美食代表。它外皮金黄酥脆,内里柔软多层,咬一口酥香满溢,令人回味无穷。

在泰山驴油火烧民俗文化博物馆里,一组泥人被放置在馆内最中心的位置,仔细一看,有的泥人在用石磨磨面,有的在揉



面,有的在做火烧,有的在高声叫卖……这组泥人共78个,再现了泰山驴油火烧的制作流程。据泰山驴油火烧传承人李鹏介绍,这组作品出自新泰市一位手艺人,当时他吃到泰山驴油火烧后念念不忘,主动联系到他,要创作一组关于驴油火烧的泥塑。于是,李鹏来到这位手艺人家中,将驴油火烧的渊源以及制作工艺讲述给这位老人,两人攀谈许久。

几个月后,李鹏已经逐渐将此事淡忘,没想到这位老人再次联系到他,“本以为老人就捏了1件,没想到是78件,还烧制成型,让我非常吃惊。”李鹏说,每次看到这组栩栩如生的泥人,就会想到泰山驴油火烧,作为一种独特的文化符号,不仅仅是一种食物,更是一种情感寄托。

小小的一个火烧,承载着岁月的凝香,镌刻着地方的灵魂,上过全运会、世博会的舞台。对于远在天南海北的泰安人来说,它是故土的语言,在每一个游子心中,写下“乡愁”二字,通过味蕾的代代传承,生生不息。

炉距今已有50多年。如今,第五代制作泰山驴油火烧的设备也即将上市。当“老手艺”遇见“新花样”,泰山驴油火烧也有了创新味儿。

不管是王立华,还是刘玉娟,范镇这些从事火烧行业的店主,一方面经营火烧,另一方面传承技艺,逐步形成一支“火烧大军”,遍布全国数百个大中城市。“深圳、海南、青岛等地都有人过来学习,学得快的三天就能领悟,慢的一周也会上手。”王立华说。

在保持传统口味不变的前提下,如何让泰山驴油火烧走得更远?今年51岁的李鹏是泰山驴油火烧传承人,也是博物馆的筹备者,这个难题困扰了他许久。

要保持泰山驴油火烧酥脆的口感,又要让消费者带着走向更远的地方,保存运输是大问题。李鹏说,以前他们尝试添加添加剂等方式,结果均告失败。

在走访了章丘、周村等几十家烧饼、火烧制作店铺后,李鹏找到了河北邯郸一家企业,决定打造一套机械化生产线。“当时人家不知道火烧的具体制作流程,我们就带着面粉和师傅过去,给工厂的人演示,通过一遍遍修改,最终有了生产泰山驴油火烧的第五代设备,为火烧的发展和传承注入了新活力。”李鹏说。

“这条机械化生产线由七八台机器组成,从和面到饼胚成型,再到速冻、包装,一次完成。”李鹏说,当消费者想吃火烧时,把饼胚放在微波炉或者烤箱里加热一下就可以,烤出来的口感跟火烧铺里的一样。

李鹏介绍,机械化生产出来的泰山驴油火烧,解决了人力、口味和产量的问题,方便零售和长途运输,给火烧远销带来便利条件。这条新生产线计划五一期间上市。

“自古文明膏腴地,齐鲁必争汶阳田。”喝着大汶河水长大的汶阳小麦和泰山黑芝麻,成为制作泰山驴油火烧的优质原料。一个个火烧铺,多少年只做一件事,让小小的驴油火烧,承载着人们对美好生活的无限向往,走出了范镇,步入更大的市场。

今天的泰山驴油火烧,早已不单单是一种特色小吃,其生产制作技艺更是宣传泰山文化的载体,不仅发展成为泰安乡村振兴的产业,也成为一张独具泰山特色的文化名片。

A06-07

2025年3月27日  
星期四

好  
人  
一  
好  
品  
一  
好  
客

主编:高俊峰 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

五  
好  
山  
东