

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3万多人口的范镇，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內里交织出美妙口感。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来，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传统手艺，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。



泥塑表现驴油火烧制作过程。

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。