

风味小吃系列之三

历经 16 道工序,能旋出花来

# 范镇火烧香飘万家

文/片 本报记者 熊正君 本报通讯员 张军 赵新荣



## 名气:乾隆皇帝祭拜泰山首选祭品

清初年间,范镇油酥火烧的创始人徐畅曾在一财主家做面食。在一个偶然的时机,他将剩下的一些面叶撒上盐和油,和成面团,随手赶制成烧饼。经过烧烤后,发现烧饼口感十分美味,范镇油酥火烧由此诞生。随后经过几代人对火烧工艺的改进,范镇油酥火烧逐渐小有名气。乾隆 45 年春,乾隆皇帝下江南路过泰安,要到泰山顶上烧香拜佛。

为显示敬意,点名索要泰山特产,而范镇油酥火烧就成为首选。当时油酥火烧的第六代传人徐庭贵接到乾隆皇帝的圣旨后,为皇帝现场烤制了最好的火烧。祭拜完泰山后,乾隆皇帝亲自品尝了徐庭贵做的火烧,龙颜大悦,赞不绝口,随手题写了“徐家烧饼铺”字幅御赐给了徐庭贵。自此,范镇徐家油酥火烧名声大振,火烧生意达到鼎盛时期。

“当时徐庭贵老祖宗就把乾隆皇帝御赐的字幅和圣旨保存起来,平时家人都得祭拜。而且因为老祖宗有些文化,他在总结徐家火烧秘方的基础上,潜心研究,写出了‘徐氏烧饼秘籍’,并立下了‘德不道不传艺,艺不道不上炉,序不道不出售’的祖训。”范镇徐氏火烧第十五代传人徐太国的妻子路美丽说。



## 发展:

### 虽遍地开花,但正宗的很少

记者坐车走在范镇地界的老泰莱路上,几百米的距离就有一家范镇火烧的店面,有的甚至好几家挨在一起。范镇宣传办公室工作人员告诉记者,从上世纪 80 年代开始就有很多人学做范镇徐府油酥火烧,所以逐渐形成了一支范镇火烧大军。很多范镇人走出镇子闯市场,在全国很多城市打上范镇火烧的旗帜开店。据不完全统计,范镇常年在外地加工火烧的达 2000 余户,6000 多人。在范镇也形成了近 10 个火烧专业村,并辐射到祝阳镇、角峪镇、莱芜杨庄镇等周边地区。范镇上卜东村,有一半的住户经营火烧生意,每户多则每年收入几十万元,少则几万元。

但是问题随之而来,范镇火烧是人人学,人人卖,但是每个六七毛钱的火烧是那种经过 16 道工序做出来的正宗范镇油酥火烧吗?路美丽告诉记者,从乾隆皇帝那时候名声鹊起的范镇油酥火烧就她家一家,别无分店。现在遍地开花的范镇火烧与经过 16 道工序做出来的火烧口感是完全不同的。

据范镇宣传办公室工作人员介绍,范镇油酥火烧制作工序多,技术要求高,劳动强度大,真正掌握全部技术的人很少,多是年迈老人。再加上很多悬挂“范镇油酥火烧”的店铺并没有掌握真正的制作工艺,所以油酥火烧的加工技术亟待推广,需要加大培训力度和对正宗范镇火烧的保护、扶持力度。

现在范镇徐府油酥火烧已经申请通过了泰安市非物质文化遗产,这个历经 400 多年的传统手工艺也逐渐得到相应的保护和扶持。



## 工序: 16 道手艺缺一不可

3 月 26 日上午 9 点半左右,记者来到岱岳区范镇徐家火烧的店铺,一进门就闻到一股浓浓的酥油味。徐太国的妻子路美丽正在和工人们张罗着做中午要卖的火烧。

和面工人刘华将前一天下午已经和好的老面用生面粉和一下,一次次地加生面粉,使劲地和揣面团,一块很软的面团就被揣得响当当了。记者看到刘华先是紧盯面团看了会儿,又趴到面团上闻了闻,然后揪了

一小块面团放在烤火烧的油炉上一贴,一小块面皮就粘在了油炉上。一会又把面皮扯下来看了看,原来这是在试一下面有没有达到制作火烧的劲道程度。“这个粘在油炉上的小面皮烤后颜色呈青白色才达标,”刘华说。

路美丽告诉记者,正宗的油酥火烧最关键的部分在和面兑面上,当然这里面涉及到徐府火烧的祖传秘方部分。他们选用生长期长的小麦精制

特级面粉,再配上自己加工的掺有祖传秘方面粉,加工成全麦面。“全麦面可以使打出来的火烧透气性强,起个,避免打成实饼。”路美丽说。

据路美丽介绍,一个火烧要经过 16 道工序才能走上人们的餐桌。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、凉透装箱。“这 16 道工序完全手工制作,缺一不可。”路美丽说。



## 特色:火烧能旋出花来

一个房间传出了“咣咣”的声音,擀饼工人杨芳在擀饼,那“咣咣”的声音就是将面团甩在面板上拉长面团的声音。这甩面讲究力道,抹酥油也有讲究,里层抹清油,外层抹酥油。“这清油就是单纯的花生油加黑芝麻和在一起的,而酥油是由经过加工的少量驴油当做引子,与花生油、黑芝麻掺在一起,倒在铁锅里熬制,待油九成熟,再加入适量精面粉进行搅拌,面熟油香后就做成酥油了。”杨芳说。

记者看到,杨芳用擀面杖一擀面团,手腕很轻巧地将面团甩成长条,麻利地涂上一层清油,然后再用擀面

杖一擀,再涂上一层酥油,将长条卷起来;然后用三个手指头均匀地按一下面团,再擀成一块厚厚的圆饼,动作麻利得让记者有些应接不暇。记者发现放在油炉上烤的火烧表面层次很分明,一圈一圈的就像树的年轮。

据介绍,原来打出来的火烧因为层次特别分明,揪起火烧的一边一扯,火烧就会成旋状,还不会断裂,完全能旋出一朵花来。但是由于现在面粉不是石磨磨成的,面粉的质量不达标,也就打不出那种火烧了。

记者来到烤饼的油炉前,温度表上显示的 300 多摄氏度的高温让记

者一靠近就感觉到一股热浪迎面扑来。工人王玉爱用筷子迅速地翻着烤得略发黄的火烧,然后将这些火烧再放进油炉的抽子里烘烤。王玉爱告诉记者,这烤制的技术要求就是翻三翻,换三换,转三转,以达到烤制均匀的要求。记者发现在每个火烧上面都有一个五角星,仔细辨认五角星里好像还有字。路美丽向记者介绍,这个五角星里印着的就是“徐”字,是一代代传下来的一个木质印章印上去的。

“印着这个‘徐’字的火烧才是正宗的范镇徐府油酥火烧,这是我们火烧的标志。”路美丽说。

泰安历史文化的重新发现与解读

总第 41 期