



海阳大饽饽，是胶东大饽饽的一种，是海阳人餐桌上别具一格的“风景”，更是当地人结婚、盖房上梁、过年等节点中的“主角”。在非遗传承人、手艺人的共同努力下，海阳大饽饽从单锅灶蒸走向规模化、标准化、定制化生产，已初具规模，形成产业，焕发着勃勃生机。

海阳大饽饽，蒸蒸日上

从单锅灶蒸走向规模化、标准化、定制化生产

齐鲁壹点记者 钟建军 李顺高 吕奇

传承

老手艺，留住老味道

时隔数十年，海阳人刘曙光仍能想起小时候姥姥蒸的大饽饽，“热气腾腾，满屋子麦香味。”受家人影响，刘曙光从小就对面食感兴趣，后来成为一名国家二级面点师，在一家酒店工作，过上了整天和“面”打交道的日子。

“得把这么好的手艺传承下去啊。”2018年，退休回家的刘曙光与母亲杨翠香商量后，开了一家小荷面食店，做起了海阳大饽饽，传承老手艺，留住老味道。“都以为大饽饽就是大馒头，其实不然，馒头和饽饽的制作工艺不一样。”刘曙光说，做馒头很简单，而大饽饽要复杂得多，要经过两次至三次醒发，需要的时间都是有讲究的，还要经过戗面、大力揉面等步骤，少则六七道工序，复杂的花饽饽需要数十道工序。

在刘曙光的厨房里，他一边制作大饽饽，一边介绍：“按照传统工艺，除了在面里加入鸡蛋外，掺进少量猪油是关键所在，这样才能使面团光滑细腻。揉面要快速用力，才能使面团湿润有弹性，筋道十足。”

醒面之后，最有技术含量的环节是做造型，面团在刘曙光和杨翠香手指间翻飞，瞬间便变成了佛手、元宝、圣虫、如意、寿桃等形状。上锅开蒸，随着一阵阵浓郁的麦香飘来，热气腾腾的大饽饽便出锅了。趁着热乎气咬上一口，结实筋道，很有嚼劲儿，舌尖上都弥漫着香甜味儿。

清明节捏燕子，六月初八祭龙王，七月初七牛郎会织女，正月十五蒸“大灯”……如今，海阳人的日常生活越来越离不开大饽饽，他们会在每个节点制作不一样的饽饽，大饽饽带来的“仪式感”占据着越来越多的重要时刻。刘曙光表示，要将海阳大饽饽这一传统手艺传承下去，让更多人了解、参与、传承这一民间艺术。

产业

让饽饽香飘得更远

从以前各家各户锅灶蒸走向规模化、标准化生产，海阳大饽饽变身为有无限创意的花样面点，走出了非物质文化遗产的产业化之路。“年前那段时间，大饽饽供不应求。”看中了海阳大饽饽广阔的市场前景，海阳市麦穗香食品有限公司总经理程

普东建起了崭新的生产车间，引进新生产设备，扩大了生产规模。加工区、醒发室、晾晒区、包装车间……工人们在各个工序上忙碌着。进入晾晒区，浓浓的麦香味儿扑鼻而来，各种各样的饽饽造型十分丰富，所有带颜色的面，都由天然果蔬汁制成。

“这是寓意‘多子多孙、子孙满堂’的莲子，招财进宝的‘元宝’，吉祥如意的‘佛手’，代代幸福的‘福袋’……”该公司生产经理栾海荣介绍，他们做的大饽饽一直以来都坚持传统工艺，“用老面引子，经过3次醒发，吃着口感更好。”

“如今小作坊式的加工生产，很难适应市场需求。”程普东说，“标准化、产业化是发展趋势。生产规模持续扩大，能带动更多人参与到大饽饽的传承中。”

时下并不是大饽饽销售旺季，但新上线的喜饼好评如潮，这两个品类现在线上+线下每天销量在500单至1000多单。程普东称，今后将不断挖掘，开发出更美味的产品，让饽饽香飘得更远。

求变

一个花饽饽卖了3000元

随着顾客需求的多样化，海阳大饽饽也在求变，走上了定制化道路。孩子过百岁、老人过寿、年轻人结婚……在一些重要节点，许多海阳人会走进面食店定做大饽饽、花饽饽、喜饽饽。

做了30多年大饽饽的高淑芝，从街边小摊干起，到后来成立海阳市玫豆面食公司，除了在自营门店销售外，她还在网上销售大饽饽，并接受客户定制。

一个大饽饽能卖多少钱？小饽饽八九元，更为复杂的花饽饽甚至能卖到3000多元。

“我曾做过一个68斤的花饽饽，卖了3000多元。”高淑芝笑着说，一位客户定制后，五六名工人做了2天，然后通过物流发往外地，客户很满意。现在生日花饽饽做得也越来越多。“像两三层的生日花饽饽，售价在二三百元。”高淑芝说，这样的订单不在少数，“花饽饽不仅好看、好吃，主要是没用任何添加剂，老少皆宜。”高淑芝称，近年来客户定制呈现上升趋势，从设计样式到制作成品，费时费力，都是手工制作，机器无法代替，这也许正是花饽饽的独特魅力。

正是有像高淑芝这样手艺人的坚守和创新，让胶东花饽饽从传统面食变身为艺术作品，让全国各地的消费者感受到海阳大饽饽的独特魅力。

▶高淑芝为客户制作的花饽饽。

▶程普东建起标准化生产车间，大饽饽走向规模化、标准化生产。

齐鲁壹点记者 钟建军 摄



海阳大饽饽品牌还需“抱团”打造

近年来，随着人们生活水平提高，色香味俱全的海阳大饽饽越来越受欢迎。从逢年过节才能吃到的“年俗面食”，成为产业化的面食产品，再到精美而又富含寓意的艺术品，走上了全国各地消费者的餐桌。海阳大饽饽让更多人感受到山东绚烂质朴的乡土文化和独特魅力。

人们“离不开”海阳大饽饽的秘诀在于，手艺人将传统的民俗文化精髓揉进面里，捧在手里，这也正是“机械复制”商品所缺少的人文情怀。

记者从海阳市商务局获悉，目前海阳市有大饽饽生产企业二十多

家，小作坊百余家，已初具规模、形成产业。

据电商销售数据统计，海阳大饽饽2021年产值达到11个亿。业内人士称，海阳大饽饽虽已初具规模，但还需要更多企业一起参与，建立行业规范化标准，并抱团打造海阳大饽饽、花饽饽品牌，实现自身价值的升级。

锔艺传承：没有金刚钻，不揽瓷器活

文/片 齐鲁壹点记者 于佳霖

在威海市陶瓷厂的院落里，有两口布满修补痕迹的大陶缸，玉兰花瓣随风飘落在陶缸旁，铜瓷技艺带来的古韵古风迎面扑来。如今，铜瓷技艺的发展，不仅让破碎器物重获新生，也为它们赋予了崭新的生命。

近日，记者来到威海市吉呈轩非物质文化遗产保护有限公司，采访山东省非物质文化遗产传统锔艺省级传承人耿海胜，探寻锔瓷技艺的匠心故事。

用心守住锔瓷手艺

“锔盆、锔碗、锔大缸”的吆喝声，是20世纪70年代人们的独特记忆。那时，锔瓷匠会走街串巷招揽生意，听到吆喝声的老百姓，便会拿出家里破碎的碗、碟等，让锔瓷匠帮忙修补。耿海胜回忆说，那时老百姓过日子的理念是“新三年，旧三年，缝缝补补又三年”。

随着生活水平提高，“锔盆、锔碗、锔大缸”的粗活慢慢淡出大众视野，走街串巷的锔瓷匠大多另谋生路，但爱好收藏的



耿海胜的工作间挂满了各式锔艺工具。

锔瓷匠，不断精进技术，利用巧手修补珍贵的古瓷器、紫砂等，这属于细活，更考验锔瓷匠的技术。

他们会根据器物裂纹的走向，用金、银、铜等锔钉锔出与瓷器相应的图案，让破碎的瓷器重获新生。

耿海胜的父亲经历过锔瓷慢慢淡出大众视野的年代，他选择守住这门古老的手艺，并传承给了耿海胜。

手拿接力棒，做好传承人

耿海胜从16岁就开始学习锔艺，在吉呈轩里，摆放着无数个经他巧手修缮的古陶瓷、紫砂器、珐琅器等。“修缮器物是一个与古人对话的过程，首先我们要读懂器物，了解它是什么材质，产于哪个年代，花纹是什么，裂纹怎样分布……”

构思好修缮的图案、选材，接下来的修缮过程也极为繁琐，需要几天时间。前段时间，耿海胜找摄影师来拍摄自己修缮瓷器的过程，从下午1点到晚上11点，他一直坐在工作台前专注地敲敲打打，一旁的摄影师却打了好几个盹。“这十个小时，我与器物是融为一体的，乐在其中。”耿海胜说。

耿海胜的工作间挂满了各式锔艺工具，是他大展拳脚的小天地。据耿海胜介绍，他手头现有上千种工具，看上去如出一辙，功能却各有千秋。“没有金刚钻，别揽瓷器活”说的就是锔艺里的重要工具。

绽放老手艺的新光芒

“葫芦耿”是耿海胜为自己起的绰号，他钟爱葫芦，自己还租了一片田，专门种葫芦。2008年，耿海胜突发奇想，“葫芦+锔瓷”会碰撞出怎样的火花？耿海胜立马将想法付诸行动。葫芦茶壶、葫芦茶杯，成为耿海胜自己的文创产品。葫芦茶壶保留了葫芦本身的状态，经过锔艺加持，成为颇具特色的潮牌。

近年来，耿海胜不仅将传统锔艺传承下来，还不断注入新的时代内涵，通过实用美观的文创艺术品，让更多人了解锔艺。

目前，耿海胜已收了170多个徒弟，遍布全国各地，但真正坚持下来的只有三分之一。“这门手艺想练好需要很多年，学习的这段时间赚不到钱，很多人迫于生计还是放弃了。”耿海胜感慨道，“我父亲守住了这门技艺，我要做的就是传承好。”他认为，这门手艺不应只存在自己手中，他想把发扬锔瓷的接力棒交给更多年轻人。



扫描下载齐鲁壹点

记者 上壹点

编辑:于佳霖 美编:马秀霞 组版:洛菁