



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,还要经过戥面、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,除了在里面加入鸡蛋外,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



记者手记

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。海阳大饽饽让越来越多的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余



刘曙光制作花饽饽

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。

铜艺传承: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铜艺省级传承人耿海胜,探寻铜瓷技艺的匠心故事。

用心守住铜瓷手艺

“铜盆、铜碗、铜大缸”的吆喝声,是20世纪70年代人们的独特记忆。那时,铜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,让铜瓷匠帮忙修补。耿海胜回忆说,那时老百姓过日子理念是“新三年,旧三年,缝缝补补又三年”。

随着生活水平提高,“铜盆、铜碗、铜大缸”的粗活慢慢淡出大众视野,走街串巷的铜瓷匠大多另谋生路,但爱好收藏的



耿海胜的工作间挂满了各式铜艺工具。

铜瓷匠,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,更考验铜瓷匠的技术。

他们会根据器物裂纹的走向,用金、银、铜等铜钉铜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铜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岁就开始学习铜艺,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铜艺工具,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”说的就是铜艺里的重要工具。

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+铜瓷”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形状,经过铜艺加持,成为颇具特色的潮牌。

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

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,他想把发扬铜瓷的接力棒交给更多年轻人。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:于梅君 美编:马秀霞 组版:洛菁