

八十五年传承路，八十五年老味道

# 尝过景德东的这些糕点，能不恋淄博？

**编者按：**

齐风悠扬，淄水汤汤。

一笔一韵中，是文化的流淌；一轻一重间，是技艺的传承。

山东手造中的淄博记忆于历史中传承，于岁月中沉淀。

是繁华巷口间的一抹宁静，是城市烟火中的一方情怀，是“剪”出的齐山秀水，是“亮”出的盏盏花灯，是窑中的陶琉之火，也是手中的根根苇编。

近期，山东手造频频亮相，承载着城市记忆的诸多淄博手造也正乘势出圈。走近山东手造，发现别样淄博，一起倾听淄博匠心故事，触摸齐地文化的时代脉搏……

记者 张晓光 吴昱  
通讯员 陈颖

美食，是最深的乡愁；味蕾，最能唤醒家乡的记忆。

每一位淄博人的心中，都有一种熟悉的味道。其中，一种是来自博山的景德东。

于是，当这一传承85年的传统糕点品牌，持续点缀着淄博人的餐桌与舌尖，鲁派糕点的江湖中，景德东也成为包括淄博在内的山东人那挥之不去的经典。

## 匠心手造记忆之味

西冶街21号是景德东在博山第一家门店的所在地。

在这里，香甜的气息，砖红的门牌，亮黄的招牌……一直是这条老街上特殊的存在。

一说起，“景德东”这三个字，很多淄博人并不陌生。毕竟，过往的这些岁月中，它一直停留在淄博人的味蕾中，也占据着他们的记忆。

味道香气纯正，酥松绵软适中，这是多数淄博人对景德东的评价。

“我们一直以优质面粉或米粉、糖、蜂蜜、油脂、蛋、乳品等为主要原料，配以各种健康的辅料加工制成，保证这份老味道始终不变。”对于景德东糕点味道独特的秘诀，博山景德东食品有限公司总经理张亮表示。

他说，多年来，景德东糕点一直始终坚持匠心手造，在这里，每一类糕点基本上都是花式各异，特色独具。

2021年，景德东糕点被列入山东省非物质文化遗产代表性项目名录，这一淄博老味道的手工制作产品迎来了新的传承平台。

据张亮介绍，景德东糕点的手工制作工序大致分为对料、和面、成型、烘烤、冷却和包装六大部分，其中，对料的精准配比是基础。

“我们的对料，随着季节温度的变化，夏天与冬天的原料配比略有不同。但不管是什么季节，配比必须保持精准，因为这会直接影响到顾客的口感。”张



美食，是最深的乡愁；味蕾，最能唤醒家乡的记忆。

亮强调。

对料是基础，那么，将糕点手工制作成型则是核心。

采访中，记者了解到，在景德东糕点的制作厂，共有三个手工车间，每个车间同时段制作的糕点种类都不同。

张亮介绍，一个手工车间每日能够制作七至八种糕点类型，因为是纯手工制作而成，除造型独特外，每日的售卖数量也有限。

“一般来说，如果某种品类的糕点卖光后，当天就成了‘绝版’。”张亮笑称。

一老师傅介绍，因当地许多老博山人喜欢冲个桃酥当早餐，所以，他们往往早上7点就开始手工制作。

采访中，记者看到，木制案板这边的一个个面团，在老师傅们灵巧的手工捏造下，有了崭新的模样，并呈现出龙虾、梅花等不同的糕点造型。

手工塑形完成后，装满糕点的烤盘被推进烘培车间的烤箱内，经过不同时间的烘烤，糕点的颜色逐渐变深。

当烤箱发出“叮”的一声，预示着烘焙完毕，打开烤箱的一瞬间，香气扑鼻，我们的味蕾瞬间被激活。

在景德东的百种糕点中，蜜饯是该品牌的传统糕点之一，而蜜饯的制作中，最重要的是热油翻炸。

车间内，滚滚的油锅旁，张师傅正翻炸蜜饯，58岁的他在这里已经工作20年。

“炸蜜饯的时候，火候的控制和颜色的成熟度很重要。”20年中，他已逐渐从一个跟着师傅练习的学徒，慢慢成长为能够把火候和油温控制地恰到好处的糕点油炸师。

在当地，一种普遍的说法是，景德东的老字号品牌，已有数十年历史，但唯一不变的，是其纯手工制造的工艺。

## 坚守下的情怀

作为淄博传统糕点的典型代表，“景德东”这三个字占据了淄博一代又一代人的成长记忆。

据悉，景德东品牌创办于1937年9月，起初该品牌的主营商品是自制蜜饯茶点和各式各样的糖果饼干。

1956年国内实行公私合营制，景德东企业合营改名为“景德东门市部”，食品名称为“景德东食杂点”，延续着糕点买卖。

“改革开放以后，我父亲把景德东承包了下来，再后来，就改名为现在的‘淄博市博山景德东食品有限公司’。”张亮回忆，那时，承包后，他们把品牌重新包装，调整经营模式。

“变的是模式，不变的是景德东这个山东老字号……”张亮说，毕竟，这对于很多远在他乡的淄博籍游子，是一种味蕾记忆，也是一种乡愁的惦念。

张亮回忆，父亲经营时，曾收到一封来自四川的信。

寄信的是一名博山人，年轻时到四川当兵，退伍后留在当地定居，一直没有回家乡淄博。

“信里写，他当时已经退休，但很想念小时候景德东糕点的味道，就写了几个糕点种类，希望我父亲能够寄一些糕点给他。”张亮说，他和父亲就深切地感受到，这封来自远方的信说明，老乡想要品尝的不只是糕点，更多是对家乡的思念。

于是，父子俩把寄件人指定的几类糕点满满装在箱子里，除此之外，又装了一些其他品类的产品，足量打包起来，寄了过去。

不久后，那位定居在四川的淄博人寄回了一封感谢信，他恳切的话语和富有感情的文字，深刻在张洪银和张亮的记忆里。

而这封信，让父亲张洪银更加明白景德东糕点味道的重要性，也坚定了他传承守护这一品

牌的决心。

2005年，张洪银到了退休的年纪。此时身处互联网行业的张亮明白，传统手艺的传承，需合众人之力。

“父亲想让景德东继续传承下去。我也不想让其失传，因为我们知道，景德东对于许多淄博人，特别是博山人来说，是家乡的记忆……”张亮说。

本着这样的想法，为了传承，经过再三思量后，张亮从父手中接过了“景德东”这个老字号品牌经营“接力棒”。

“对于我们来说，这不只是营生手段，更是一种对家乡、对乡愁的坚守和保护。”张亮说。

而他们所做的，也是希望景德东能够在岁月的长河中，让那些满含乡情的游子或者淄博人找到“回家的路”。

## 变与不变

2007年，张亮正式掌手“景德东”的品牌经营权。

这意味着，他不仅要探索如何将这一糕点传统产业经营下去，更要在传承和创新的平衡中承担起发展这一老字号的重任。

“传统的老味道不能丢。”这是张亮的初心和坚持。

目前，景德东在淄博已有十一家连锁店，所有糕点在固定车间统一手工生产制作和配送，各处门店只负责售卖。

张亮说，之所以采取上述销售模式，是为保留糕点的味道口感统一。

张亮还表示，为将糕点的手工制作技艺延续传承，他还通过改善车间工作环境、拓宽宣传渠道等方式，招收更多的年轻人来学习。同时，为留住制作车间的老手艺人，公司还进一步为其提升薪资待遇，并在逢年过节时，给员工发放福利，组织团建等。

截至目前，景德东生产车间的手工糕点师共有40余人，他们是传承的核心。

“景德东的传承，从来不是一个人的努力，而是每一位员工的辛勤付出。”张亮明白，传统手艺的传承，需合众人之力。

除团队品牌的建设，传统糕点品种的创新也是老品牌传承延续的重心。张亮说，传统糕点即使味道再正宗，但在这个快节奏发展的时代，只靠这一点，无法赢得更多年轻人的青睐。

考虑到此，张亮决定创新，即在保留传统老味道的同时，再研究出一些其他口味的糕点，给消费者更多的购买选择。

近年来，张亮分别到日本、韩国和部分西方国家考察学习当地的食品工业、先进的生产经验及生产模式。

随着网购时代的到来，景德东也与时俱进。目前，天猫、淘宝等各大电商平台均设有景德东食品专卖店。

“我们想让更多的人知道、了解景德东品牌文化的同时，也可以让那些身处在外地的老淄博人，通过线上购买，吃到家乡的老味道。”张亮说，销售平台的改变，让全国各地的淄博人，能够感受到乡愁的思念。

乡愁是味觉上的思念。

生活，一半是回忆，一半是继续，回不去的是过去的岁月，而忘不掉的是食物中蕴藏的时光记忆。

事实上，景德东的多年传承就如同一首老歌，岁月流转，时光变迁，但老歌百听不厌，始终回响耳畔。

一城一味，一食一忆。

景德东八十五年的传承，始终是记忆中的味道，它是淄博人抹不去的乡愁，并陪伴着一代又一代淄博人的成长……



扫码下载齐鲁壹点  
找记者 上壹点

编辑：曲惠莹 美编：刘薇薇