

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,景德东糕点一直坚持匠心手造,在这里,每一类糕点基本上都花式各异,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、冷却和包装六大步骤,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



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焙车间的烤箱内,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,最重要的是热油翻炒。

车间内,滚滚的油锅旁,张师傅正翻炒蜜饯,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“景德东食物点”,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创业刚刚有所起色。

“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,张亮从父亲手中接过了“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担。

“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,所有糕点在固定厂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,传统手工艺的传承,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