

## 栏目寄语:

夜听窗外雨打芭蕉,油灯燃尽岁月斑驳。一座城市像一个人。

是灯红酒绿的张扬还是独守寂寥的淡然?一座城市有一座城市的性格,它像一杯醇酒,需要慢慢品味。无论是生于斯长于斯的本地人,还是客居异乡的漂流族,无不在创造这座城市的时候被这座城市的气息感染着。

文化是一种力量,也是一座城市的脊梁。当繁华褪尽,人们还能在热闹过后找到精神归属,这是一座幸运的城市,也是一座城市的幸运。

本报特推出“文化寻踪”栏目,深度挖掘和剖析滨州这座城市的点点滴滴,将这座城市鲜为人知的一面翔实而优雅地展现在您的眼前。

# 锅子饼,吃出特色吃进“非遗”

## “滨州锅子饼制作技艺”列入山东省第三批省级非物质文化遗产名录

文/片 本报记者 杨玉龙

提起锅子饼,大都知道是滨州的名吃,金黄色的馅,薄薄的皮,咬上一口,酥而不硬、香而不腻,香味荡气回肠。2013年1月9日,它有了另外一个身份——邢家锅子饼申报的“滨州锅子饼制作技艺”被列入山东省第三批省级非物质文化遗产名录。滨州的锅子饼按照地域可大致分成两个品牌,一个是滨城区滨北办事处的邢家锅子饼,另一个是沾化县原流钟乡(现并入大高镇)的流钟桑记锅子饼。邢家锅子饼把店越开越大,流钟锅子饼也发展到济南、北京、东营等地区。滨州锅子饼已走出滨州,走向全国。

### 食材简单,技术是关键

6日下午,在滨城区滨北街道办事处205国道与梧桐五路交叉路口的“正宗邢家锅子饼”店,店内悬挂着邢家锅子饼获得的多项荣誉。第四代传承人邢新兵介绍,他经常参加一些大型餐展会,评委每次都对他的锅子饼赞不绝口,“只要是吃面食的地方,锅子饼都能迅速打开市场。一些老外也经常慕名而来,吃了都会竖着大拇指说好吃!”

邢新兵说,锅子饼是纯绿色食品,食材非常简单,拿传统的豆腐猪头肉馅的来说,它的材料只有豆腐、猪头肉、鸡蛋、黄瓜丝、盐、香菜、香油这几种,没有任何做菜用的味精、五香面等添加剂,顾客可以放心食用。用这几样简单的材料做出香喷喷的锅子饼,凭的全是功夫,就连邢氏本家族的人,也有很多做不出来。

邢师傅换好服装后,现场演示了锅子饼的制作方法。待火候合适时,平底锅内放入豆腐、猪头肉、香油、鸡蛋、盐、黄

瓜丝、香菜炒好,再将炒好的菜堆成长条状,用烙好的饼铺在上面,双手隔着饼抓住菜向上一兜,菜就被兜进了饼里,再用手一卷,锅子饼就卷好了,卷好的锅子饼被重新放回平底锅,用刀从中间截为两段,待底部煎至酥黄,就可以出锅了。刚出锅的锅子饼被整齐排列在盘子里,截面露出的馅呈现金黄色,热气腾腾,香气扑鼻。拿起一段咬上一口,底部酥脆,薄薄的饼夹着美味的大馅,香味荡气回肠。

邢师傅说,锅子饼的食材很简单也很重要,但技术性更强,如何掌握火候和烙饼是关键。这也就是很多人感觉各家锅子饼口感不同的原因。“就拿我们邢家锅子饼来说,现在我们一共有5家店,都是用的传统的制作方法,但是每个人对火候的控制和烙饼的技术不同,再加上食材品质稍有差异,就造成了不同的口感,这种差异是难以消除的。”

### 突发奇想,吃出名堂

“没有邢家人就没有锅子饼。”据邢师傅介绍,邢家锅子饼起源于清朝末年,滨城西关熟食业户邢氏夫妇率邢振普、邢振山、邢振江、邢振海四子以贩卖包子、千层饼为业。当时卖包子的业户很多,邢家竞争激烈,就改为专卖千层饼,后来为了顾客食用方便,就把炒菜卷入饼中,很受顾客欢迎。当时就有“邢家饼子张,烧饼果子不吃香”之说。邢师傅说,当时生意非常红火,经常卖着卖着发现没面了,怎么办呢?就随便叫个人赶着牛车去赊面,不认识的人也能把面拉来,因为人家不认识拉面的人,但认识拉面的牛。由此可见生意的红火程度。

四位老人的十子十八孙同是锅子饼的传承人。邢新兵说,他自16岁开始跟祖父邢振海赶会卖锅子饼,亲眼见证了自家锅子饼的发展,从开始的两间房到四间房,再到后来搬到200平米,又加盖了上下两层400平米的房子,店面面积不断增加,来往的顾客越来越多,锅子饼带给他的财富也在不断增加。

经历了百年,邢家锅子饼

也在不断发生着变化。“就拿现在来说吧,传统锅子饼的做法油很多,而现在很多年轻人会感觉油腻,我们就会把油放少一点,但有些老年人吃了会感觉油少了变味了。所以我们先看看是啥样的顾客来吃,年老的就还是多放油,年轻的就少放点。种类上也在不断增加,有些人不吃肉,我们有素馅,有些人不吃猪肉,我们有驴肉、虾仁馅。”

记者联系到了流钟桑记锅子饼第四代传承人桑新成,据介绍,流钟桑记锅子饼的创始人叫桑吉祥,系沾化县原流钟乡桑家村人。桑家在烙大饼的基础上进一步改进,单用小麦粉和面,干柴温火、平底铁锅烙制,所烙面饼,薄如纸且柔韧香脆,大火炒菜,用饼皮儿卷馅,刷上香油,香气扑鼻,沁人心脾,美味可口的锅子饼深受顾客青睐。改革开放后,桑家的后人重操旧业,挂起了“桑记流钟锅子饼”牌子,至今,从事此行业的已发展到了沾化县周边县市,济南、东营等地,固定资产几百万,从业人员达百余人的庞大的家族产业群。



邢家锅子饼第四代传人邢新兵。



小铲唰唰转,技术是关键。



香喷喷的锅子饼出锅啦。

### 如何在全国推广 看似容易做起来难

锅子饼给邢家带来了许多荣誉,1999年5月28日,邢家人向国家工商总局商标局注册局提出的“邢家”商标注册申请获准通过;2004年5月,“邢家锅子饼”作为滨州的特色名吃,参加了山东省举办的“山东名吃”认定活动,被授予“山东名吃”荣誉证书;2005年7月,“邢家锅子饼”被滨州市工商局评定为滨州知名商标;2007年,入选滨州市非物质文化遗产;2008年,获第四届“山东名小吃”称号;2011年10月,“邢家锅子饼”入选“山东百名小吃”。2013年1月9日,邢新兵申报的“滨州锅子饼制作技艺”被列入山东省非物质文化遗产名录。

邢新兵介绍,目前,邢家锅子饼共有5家店,都是邢氏家族成员在经营,有三家在滨城,有两家在滨北街道办事处,生意都很红火。摆在他眼前的是如何让邢家锅子饼有更大发展的难题,不能让好东西只停留在这里。“作为第四代传人,包括我在内有7个人精通邢家锅子饼的制作工艺,但到了第五代只有五个人。”

邢新兵说,他有个五年发展计划,准备让邢家锅子饼走出滨州,走向全国,这就需要通过加盟或连锁店的方式。“以前也有河北还有其他地方的老板带厨师来学过一段时间,但这个东西都是看着容易,没几天他自己感觉可以了,但回去后做出的根本不是一个味道,没有一个成功的。”这一点让他有些失望。

流钟桑记锅子饼店主要开设在沾化,约有十家。但流钟锅子饼的招牌早就打入了大城市。桑师傅说,“流钟锅子饼大都是来我们这的学徒开的,我也数不清有多少家。也是为了避免学徒做不好砸了桑记的招牌,桑记锅子饼的招牌只能由我们桑家经营,只允许他们打流钟锅子饼的招牌。”

为了做到统一规范经营,口味一致,桑新成介绍,桑记锅子饼所有店面的食材进货渠道一致,“比如说香油,我们为了达到最后相同的口味,都会选在同一个店进一样的货。”技术上也会不断探讨,争取火候把握一致,为了延续传统的口味,他们依旧烧木柴。“为了统一形象,所有的桑记锅子饼招牌都达到了统一,店内的桌椅和装饰也会慢慢一致。”

桑新成说,他也考虑过如何发展的问题,但锅子饼技术性太强,不是说学就能学会的,即便学会了也可能因为技术上的差异造成口感差异,他也希望能让全国各地的人吃到正宗的锅子饼。