



非遗传承人王春花教给徒弟往炉里贴烧饼的动作和技巧。

周村烧饼省级传承人王春花： 周村烧饼是 “可以吃的文物”

周村烧饼被誉为“可以吃的文物”，2006年成为国家级非物质文化遗产，如今已有很高知名度。春节刚过，非物质文化遗产周村烧饼的省级传承人王春花就开始为招收新徒弟忙碌着，她告诉记者今年又新招了10名徒弟，还会亲自带他们学习周村烧饼的制作工艺。她告诉记者，非遗传承目前还面临许多的困境。

片/本报记者 王鸿哲 文/本报记者 谭文佳

周村烧饼以“酥、香、薄、脆”著称。制作周村烧饼要经过配方、延展成型、着麻、贴饼、烘烤等多道工序，而配方、成型和烘烤则是制饼的关键。特别是烘烤的火候、非名师高手，很难达到“炉火纯青”的地步。所谓“三分案子七分火”、“火中求财”都是制饼师傅的多年经验。

周村烧饼历史悠久，至今已有一千八百多年的历史。据考证，其前身乃为“胡饼”（芝麻烧饼）。据史料记载，明朝中叶，周村商贾云集，多种小吃应时而生，用以胡饼上贴烘烤的“胡饼炉”此时传入周村，当地饮食店户的师傅结合煎饼薄、香、脆的特点，加以改进，创

造出脍炙人口的大酥烧饼，此即当今周村烧饼的雏形。清光绪六年（1880年），周村“聚合斋”烧饼老店对烧饼制作工艺潜心研制，制作出“可以吃的文物”。

据王春花介绍，目前还没有发明出可以替代人手工制作周村烧饼的机器来，而烧饼的味道和口感全在这手的功夫上，要想成为好的技工怎么也得做两年以上才能练成。

在制作车间里，记者看到所有的工人都在忙碌地做着烧饼，每个人都是同一套动作，揉面、着麻、贴饼，就这样重复着相互之间也很少交流。王春花说，像这样一站就是一天，而且一天之内要做出2000多片烧饼。

走进烧饼的制作间，记者看到全是清一色的女工。王春花说，这种需要细心和耐心的活，女的来做最好了。“2010年之前，我们招收徒弟的年龄标准是18-25岁，这个年龄段的徒弟体力好、手巧、心细、接受速度快。可是自2010年后，年轻人愿意做的就越来越少了，就不得不把年龄放宽到35岁。”

作为传承人的王春花感叹，现在的学徒越来越难招，年轻人想干这行的越来越少了。

今年春节前后，王春花没少闲着，她跑了济南、济宁等多个省内城市，为的就是招收可以继承周村烧饼制作工艺的年轻人。

2014

近读

淄博

之

非遗寻路



齐鲁晚报 今日淄博

C07 2014年2月12日 星期三
编辑：李超 美编：只文平



用手把烧饼贴在炉内的技艺现在已经很少有人驾轻就熟（资料片）。



老式烤炉是用苹果木屑为燃料，烤制出来的烧饼会飘着果香（资料片）。



员工正在手工制作周村烧饼（资料片）。



化验人员对烧饼口味做改进（资料片）。



非遗传承人王春花采用传统手工技艺往炉里贴烧饼。