

山东手造

85年匠心传承 唤醒记忆中的老味道

父辈传下的老字号在他手里焕发了新活力

美食,是最深的乡愁;味蕾,最能唤醒家乡的记忆。在每一位淄博人的心中,都有一种熟悉的味道,其中一种味道就来自博山的景德东。

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。



传承老味道的景德东糕点产品。



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。

文/片 记者 张晓光 吴昱

匠心手造

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”这儿,味道香气纯正,酥松绵软适中,是多数淄博人的评价。

“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,品类花式各异的每一块糕点都是独一无二的。

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作食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。

记者在采访中了解到,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。

坚守情怀

相传景德东品牌由吴德京、吴克明、吴桂荣父子三人创办于1937年9月,起初该品牌的主营商品是自制蜜饯茶点和各式糖果饼干。1956年实行公私合营,景德东企业合营改名为“景德东门市部”,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,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,承包后他们把品牌重新包装,并调整经营模式。

“变的是模式,不变的是景德东这个山东老字号……”张亮说,毕竟这一老字号对于很多远在他乡的淄博籍游子,是一种味蕾上的记忆,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,退伍后就在当地定居发展,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给他。”张亮说,他和父亲深切地感受到,老乡想要品尝的不只是糕点,更多是对家乡的思念。

张亮和父亲把寄件人指定的几类糕点满满地装在箱子里,又装了些其他品类的产品,打包起来寄了过去。不久,那位定居四川的淄博人寄回一封感谢信,恳切的话语深深地刻在张洪银、张亮父子俩的记忆里。

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。我也不想让它失传,因为我们知道,景德东对许多淄博人,特别是博山人来说,是家乡的记忆。”张亮说。

本着这样的想法,经过再三思量,张亮从父亲手中接过了“景德东”这个百年老字号品牌的经营“接力棒”。

“对于我们来说,‘景德东’已不只是一个营生手段,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,张亮正式接手“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品牌的重担。“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11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下去,他还通过改善制作车间工作环境,拓宽宣传渠道等方式,招收更多的年轻人来学习该项传统手艺。同时,为留住制作车间内的老手艺人,公司还进一步为其提升薪资待遇等。

“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。

除团队品牌的建设外,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,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,也可以让那些身处外地的老淄博人通过线上购买,吃到家乡的老味道。”



郭宗磊在构思创作木雕作品。

“尚书嫡传精雕细刻,浩封艺林独具特色。”来到济宁汶上县汶上街道郭氏木雕的门前,一副木刻对联赫然跃入眼帘,道出郭氏木雕的历史渊源。起源于明朝永乐年间的郭氏木雕,到第22代传人郭宗磊这里已经走过了600余年,因其做工精细、古朴典雅,在2016年被列为山东省级非物质文化遗产代表性项目。

文/片 记者 汪泷
通讯员 胡克潜 殷壮 付一凡

这门手艺 传承了600年

《郭氏族谱》记载,郭氏木雕工艺于明朝永乐三年由山西洪洞县随郭氏迁居带到山东。明朝嘉靖年间,郭朝宾任工部尚书后,其弟郭朝宗作为郭氏木雕技艺传人,带领族中大量的木艺匠人参与了皇家宫殿及各地建筑的建设与维修。

《贺大司空祖考绩叙》《明故资政大夫工部尚书黄涯公墓志铭》载,在任工部尚书期间,郭朝宾及郭氏家族接连修复祭坛、宗庙、奉先殿、后官、椒官、甲观(藏书馆)等建筑,留下了“郭尚书召集工匠动工,聚集材料务必节约,谨慎施工而不工期”的美谈。

郭氏木雕不仅仅限于皇家宫殿建设,汶上县南旺分水龙王庙、文庙等标志性建筑都有郭氏族人的身影。因其对当时工程建设作出的重大贡献,被明朝万历皇帝诰封为“郭氏族人艺林苑”,其后人也因善于雕刻檀木和楠木被赐予“檀楠”之名。随着岁月的变迁,郭氏木雕传人足迹遍及全国各地,无论是规模还是技术都有了长足发展。

融合儒家 和运河文化

“一块木头通过雕刻,就有了自己的生命和价值,这是很神奇的事情。”郭宗磊谈及最初入行的想法时说。打小在木屑的清香中长大的郭宗磊,在爷爷和父亲的熏陶下,16岁就开始系统学习雕刻手艺。为了寻找创作灵感,吸取百家之长,他先后到广州、浙江、福建等地磨炼自身的技艺,这一干就是24年。

郭宗磊在原有传承的基础上,大胆吸收先进技法,融合了山东特色的儒家文化、运河文化等元素,推出系列文化产品,受到广泛关注与喜爱。其中《九龙桃木剑》《锦上添花》《牧歌》等作品在国内文化产业博览会上多次获奖。

如今,郭氏木雕制作工序大致分为绘图、雕刻、砂光、上光等7

技艺回归生活,老手艺跟上新潮流

郭氏木雕进化论:

制作理念 融入生产生活

“木雕行业最早起源于生活,它随着时代的发展不断进化,如今木雕只有回归生活,顺应时代才能发扬光大。”对于郭氏木雕的发展,郭宗磊有着清晰的认识。郭氏木雕不仅在木雕、根雕、古建装饰等领域取得一定的成就,还将雕刻技艺融入生产生活,积极进军家具装饰、室内外装修行业,使得郭氏木雕进入新的发展阶段。

从2004年郭宗磊办起自己的木雕工厂与展厅开始,郭氏木雕就组建同行业联合体,将木雕元素融入家具制作,迎合当下市场需求,带动全县木制作行业的发展。2016年,郭宗磊建立家居装饰、装修生产链条,组建专业的中式装修队伍,开启新的发展道路。

“木雕艺术是不可以用来衡量的,一个成功的木雕艺术作品必须有自身的深刻内涵。”为了将手中的刻刀与时代主题发展交融在一起,郭宗磊紧跟时代潮流,相继创作了《火神山雷神山》《大国担当》等一批反映时事的作品。其中,以钟南山院士肖像为元素的木雕《大国担当》被评为“山东省以艺战疫优秀作品”,还被汶上县博物馆永久收藏。

凭着紧跟时代步伐和与现代生活深度融合的经营理念,作为个体经营的郭氏木雕实现了从个人手工小作坊到地方品牌企业的华丽转身,目前拥有员工40余人,在2021年年销售额达到300余万元。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:蓝峰 组版:颜莉