

六百年非遗 三代人炉火

## 马蹄烧饼唤醒家乡味儿

陶春燕 崔宇晴  
通讯员 刘明明 聊城报道一副扁担挑起百年生计  
12道工序做出传统滋味

这枚小小的马蹄烧饼，已在鲁西大地传承六百余年。相传清朝乾隆二十二年，乾隆皇帝南巡路过博陵县（今博平镇），尝到这外酥里嫩、酥软兼备的烧饼后赞不绝口，因其形如马蹄赐名“马蹄烧饼”。从那时起，这枚烧饼便成为当地人的集体记忆。

在平区博平镇成庄村是马蹄烧饼的发源地。早在六七百年前，成电勇的祖辈成信就因在曹寺庙会上卖烧饼生意兴隆，从成庙村迁至曹寺村附近置地落户。那时候，村里几乎家家做烧饼，一副扁担两个筐，承载着一家人的营生。

制作一个正宗马蹄烧饼，需要经历9个环节12道工序。从和面、兑面、揉面、搓条压皮、包剂子、对剂子、搓剂子、上锅到烘烤出炉，每一步都融汇着传承人的经验和汗水。

“比较难的就是搓条，包剂子。”成电勇手法娴熟地展示着，“你必须把它拽开，叫它前后一样宽一样厚，这样搓出来层次分明，口感比较好吃。”

为了保证烧饼的酥香，成电勇坚持自己炼猪油：“买的外边儿市场的起酥油都不行，必须自己弄猪油。”发酵过程也恪守传统：“还是得用老面，酵母泡打粉那些快速发面的东西，咱都不能用。”

从吊炉到电烤  
老街焕新颜的时代变迁

成电勇16岁就开始跟随爷爷成文合学习马蹄烧饼制作技艺，至今已有30余年。他见证了这门手艺从传统走向现代的历程。

“原来烤烧饼必须用纯枣木烤，因为枣木的火硬、旺盛。”成电勇称，“到了2012年前后，由于环保要求，枣木没法儿烧了，就改成烤箱烤。”至今，成电勇的家中还留存着曾经老式的烘烤工具。

方式的改变曾让不少人担忧传统风味是否会消失。但成电勇解释说：“原来烧火的时候烧饼也是见不着火，夹在中间凭着热气把它烤熟，其实和烤箱烤制的原理是一样的，所以烤出来的口味也不会改变。”

1994年，成电勇在平商业街搭起小棚子开始独立经营。32年来，他见证了这条街的变迁。



马蹄烧饼因其形如马蹄而得名。

立春后的天气依旧泛着冬的寒意，凌晨四点，天还漆黑，山东省聊城市在平区商业街的一间店面里，灯光已经亮起。案板上，面团被反复揉压；烤箱边，刚出炉的烧饼金黄酥脆，冒着热气，背面那个独特的马蹄形小窝清晰可见。

这里是马蹄烧饼第23代传承人成电勇的工作坊。三十多年光阴揉进面团里，所有工序早已烂熟于心。每天，同样的动作他要重复成百上千次，饼香里氤氲出最质朴的家乡味道。



成电勇父子在制作马蹄烧饼。



一个烧饼配碗热汤，便是舒坦的一餐。

“原来的时候这里周围都是小平房，路也窄，现在都是楼房了，路也宽了。”同样，他对这座城市的发展也有所感慨，“原来的在平县城，外环走一圈半小时就能走完，现在城区里一个多小时都走不完。”

店铺位置虽然有所更换，但始终没离开这条街。“干这个手艺现在在城里也能有自己的房子住，孩子都成家立业了，咱都是指着这个小烧饼。”成电勇说。

一个烧饼配碗热汤  
就是舒坦的一餐

如今，成电勇在商业街的店铺已悄然焕新，红底金字的“马蹄烧饼”招牌分外醒目。小小的两层空间被充分利用：一楼是热气腾腾的制作间与售卖窗口，二楼则设计有一方非遗展厅。为了适应现代销售，店里还专门修建了冷库，用来储藏烧饼生胚，让这份传统

滋味能走得更远。店铺虽不算宽敞，却打理得整洁明亮，墙上点缀着在平剪纸、黑陶等本地非遗作品，宛如一处微型的乡土文化窗口。

临近中午，一位熟客推门而入。她是隔壁五金店的老板薛凤兰，也是吃了三十多年的老邻居。“从他搭棚子那会儿就吃，搬到平房我也跟去，现在这儿，还是来。”她笑得爽朗，“他走到哪儿，我就吃到哪儿。现在连孙子孙女都好

这一口。”

整个上午，小店里的节奏不曾停歇。有人匆匆坐下，一个烧饼配碗热汤，便是舒坦的一餐；有人拎着鼓鼓囊囊的塑料袋推门而去；也有人仔细挑选着礼盒装，为走亲访友备上一份地道心意。

“现在这烧饼，算是咱在平的一张活名片了。”成电勇说。不少人出门探亲，总不忘带上几盒。他还提起当地一个温暖的旧俗：“老话说，正月十三，闺女给娘送烧饼，吃了不腰疼。这说法，传了有一百多年了。”

老味道走进新时代  
新一代的接棒传承

2011年，在成电勇等传承人的推动下，马蹄烧饼被列为聊城市非物质文化遗产项目，次年入选山东非物质文化遗产。但光环之下，传承的困境却日益凸显。

“现在来找我想学的人不多，”成电勇说得很实在，“这活儿累，来钱慢，年轻人大多不愿意干。”他从艺三十多年，带过十来个徒弟，如今仍在坚持的，只有三四人。“从开始学到能自己上手，怎么也得一年多。”

现实的难题，倒逼着改变。成电勇开始尝试新的路子：设计礼盒包装，让烧饼成为体面的伴手礼；研发冷冻生胚，直供本地酒店，拓宽销路；也尝试做电商，只是目前购买的多是在外的在平人。“外地的朋友知道咱这烧饼的，还是少。”他坦言。

改变也在家庭内部发生。儿子成勇轩毕业后选择回到父亲身边。这个从小在烧饼香气里长大的年轻人，想法很朴素：“看着那么多从外地回来的人，都惦记着这一口。俺爹年纪大了，我得把这个味道传下去。”

他对未来有自己的打算：“希望以后不只在在平有名，能让更多人知道咱的马蹄烧饼。”同时，他也清楚肩上的担子：“那么多吃了二三十年的老顾客，我接过来，绝不能让他们吃不出原来的老味道，老味道是烧饼最重要的灵魂。”

每天清晨，当第一炉烧饼的香气飘出店铺，老顾客们循香而来，简单而满足的早餐，开启了新的一天。马蹄形的烙印，印在一代代人的情感深处，见证着新时代的城市画卷徐徐展开。春节刚过，节日的喜悦还在街头巷尾弥漫，金黄的烧饼不断出炉，将这缕跨越时空的烟火气，随着返乡人的行囊和走亲访友的礼盒，氤氲出浓浓的家乡味道。

## 聊城市质检所开展节后业务知识培训学习

闫修晨 通讯员 聂一平  
聊城报道

为进一步强化全体干部职工业务素质，规范检验检测流程，提升质量管控水平，2月26日—28日，市质检所精心组织开展春节后业务知识专题培训，并同步组

织理论考试，以“学练结合、以考促学”的方式推动学习成果落地见效。

本次培训结合质检工作实际，聚焦CNAS相关认可准则、检验检测机构相关法律法规、实验室安全管理、质量体系要求等内容，由业务骨干系统授课，细致

讲解。培训坚持理论联系实际，通过重点解读、案例分析、疑问解答等方式，补齐业务短板，强化责任意识、质量意识和安全意识，引导全体人员迅速从节日状态切换到工作状态。培训结束后，组织开展统一业务知识考试，坚持以考促学、以考助学、以

考提能，全面检验学习成效，进一步营造比学赶超、勤学善思、学以致用浓厚氛围。

下一步，市质检所将持续加强业务学习与技能练兵常态化建设，不断提升队伍专业能力和技术水平，为高质量发展提供坚实技术支撑。

