

年产千万个 店子火烧“火”遍全国

平度市许记店子火烧入选2024年第一批《中国农耕农产品记忆索引名录》



出炉的火烧金黄酥脆。



传承人许召尧与工作人员研讨制作技艺。



表面涂抹当地的特制压榨花生油。



专用磨具按压成型。



面胚需要进行预蒸处理。



专用炉具炭火烤制。



店子火烧有不同口味。

面食,在中国人的餐桌上总有一席之地。而平度市的店子火烧,作为传统面食——硬面火烧的代表,其历史可追溯至清中期,有着四百年的传承与故事。至今,当地仍保留着寒食、清明节品尝火烧的习俗。近日,农业农村部中国绿色食品发展中心公布了2024年第一批《中国农耕农产品记忆索引名录》,“许记店子火烧”入选其中。

400年传承的传统面食

“店子火烧源于清乾隆年间,距今已有400年历史,现存的‘许记火烧博物馆’距今也已近180年。”作为店子火烧第七代非遗传承人,同时也是平度市店子镇许家村村书记的许召尧,每当谈及店子火烧,总是满怀自豪。据其介绍,店子火烧的制作技艺最早可追溯到清中期,由先祖许廷候根据当地一种烙饼所创,烙饼经过简易炉具烤制后,外焦里嫩遂取名“火烧”。初称“许记火烧”,是“店子火烧”的雏形。其子许广平对炉具和做工经过几十年的摸索改良后,确定了“店子火烧”的型制与风味。

上世纪80年代后期,随着人民生活水平的提高,“店子火烧”作为走亲访友馈赠佳品逐步走向市场。2017年,店子火烧制作技艺被列入平度市非物质文化遗产代表性项目名录,2021年被列入青岛市非物质文化遗产代表性项目名录,进一步提升了其文化价值和市场影响力。

精湛工艺与独特风味

店子火烧之所以能够成为当地人念念不忘的美食,关键在于其繁琐而又严谨的制作工艺。店子火烧形如满月,外焦里嫩,其传统的制作工艺包括压面、擀、搓、撕、揉、卷、专用模具压型以及先预蒸半熟再行炭火烤制等多道工序。

匠人们先用温水将老面引子化开成糊糊状待用,将专用面粉加入适量温水,发酵半小时。根据季节和温度不同,再添加适量未发酵的水面,进行反复揉搓至柔软发亮无硬块的使用标准。揉好的面用擀面杖擀制成面饼,表面涂抹当地的特制压榨花生油,然后卷直并依次揪出二点八两左右的剂子,轻揉成圆团,醒发备用。醒好的面团用手掌按成8厘米左右的面饼,然后用专用的模具再按压成型。

在炭火烤制之前,店子火烧需要先进行预蒸处理,这一步骤使火烧胚子达到半熟状态,还有助于保持其内部的柔软与香甜,为后续的烤制打下良好基础。

炭火烤制是店子火烧独特风味的灵魂所在。将火烧胚子置于特制的炭火炉中,通过精准的火候控制和熟练的翻面技巧,使得火烧外皮逐渐变得金黄酥脆,内里则保持着柔软与香甜。这一过程需要极高的耐心与技巧,也是匠人们多年经验的积累与体现。

刚出炉的火烧,轻轻一掰,便露出层层叠叠、松软又不失弹性的面瓤。一口咬下,那酥脆的外皮与柔软的内心交织出的美妙口感,让人瞬间沉醉。这一刻,所有的等待与期待都化作了舌尖上的幸福与满足。

带动就业促发展

店子火烧制作技艺是地方饮食文化的杰出代表,更是平度乃至青岛文化遗产的重要组成部分。店子火烧作为一个地方知名品牌和极具经济价值的地方特色产品,在店子镇驻地有近30家店铺经营,每天顾客络绎不绝。为做好非遗传承的保护工作,许家村党支部在“店子火烧作坊旧址”改建了“店子火烧制作技艺博物馆”和“店子火烧制作技艺展示体验馆”,让游客详细了解店子火烧制作技艺的发展历史,亲身体验店子火烧制作技艺的独特魅力。与此同时,许召尧联合当地的火烧店,共同成立了平度市店子火烧协会。这个协会的成立,不仅为火烧技艺的传承提供了更加坚实的平台,更成为乡村振兴的重要推手。

店子火烧协会的成立,不仅促进了火烧技艺的传承与发展,更通过品牌打造、经济带动和文化交流等多种方式,增加了就业、提高了农民收入,吸引了许多游客来采购,同时,为乡村振兴注入了新的活力。协会成立以来,不仅定期组织技艺培训,邀请老艺人传授经验,还举办了多场交流研讨会,邀请专家学者共同探讨店子火烧的传承与发展之路。协会还积极参与文化展览活动,将店子火烧的历史与故事带给更多人,让更多人了解并爱上这份美食。

2022年“店子火烧非遗工坊”被认定为青岛市级非遗工坊,2023年,传承人许召尧被认定为青岛市非遗代表性传承人。目前,店子火烧行业带动的就业人员达260余人,潜在价值达2000万元,在协会的正确引导下,产业的兴旺保证了店子火烧的传承和发展。

■深读一点 年产千万个 小火烧的大市场

现如今,店子火烧这一传统美食,已从最初单一的原味火烧逐步发展出糖酥火烧、蛋酥火烧等多样口味,满足了市场日益多元化的需求,极大地丰富了产品体系。

“要让店子火烧走得更远、更广,就必须加强品牌建设和市场推广。为此,我们通过线上线下相结合的方式营销和推广。同时,我们也积极寻求与大型餐饮企业和电商平台的合作机会,将店子火烧推向更广阔的市场。我希望通过我的努力,能让更多人了解店子火烧,感受它的魅力,也让这份宝贵的文化传承能够代代延续。”许召尧说。

为了让让更多人知道店子火烧,协会通过各种方式宣传,比如在网上发现视频引流,举办美食节活动等,吸引了很多游客和当地居民来品尝。现在,已有24家火烧店入驻了店子火烧协会,年生产火烧约1000万个,还远销北京、上海、哈尔滨等大城市。

最近,店子火烧第七代传承人许召尧正在忙着准备提交省级非遗申报材料,希望通过入选省级非遗,更好地助力乡村振兴。