

小城故事

百年高炉火 一袭光饼香

□本报记者 邱冬勇 文/摄



►郑建军在整理刚出炉的光饼。



▲刚出炉的光饼,酥脆爽口,热乎乎裹着淡淡的咸鲜直钻鼻腔。

“金面、银边,铁底棉花心,酥脆的高炉光饼出炉咯!”在建瓯鼓楼后的旺弟光饼店,老板郑建军端着满满一托盘刚出炉的光饼从后厨走出来,金黄的饼身还泛着炭火烤出的油光,余温透过竹托盘微微发烫。不过十分钟光景,这锅热气腾腾的光饼就被抢购一空,晚来一步的顾客只好遗憾地问:“下一炉还要等多久?”“很快,新出炉的光饼马上就来了。”郑建军回应道。

1 历史印记与乡愁记忆

在每个建瓯人的味觉记忆里,光饼都是刻在骨子里的存在。晌午时分,吴女士拎着两袋光饼,用手机拍个照,发给了在北京的闺蜜。这个国庆中秋,她从北京返乡探亲,在光饼摊前就忍不住顺手拿起一块咬了一口,酥脆的饼皮在嘴里发出“咔嚓”声响。“在外头总惦记这口,刚出炉的就是不一样,这家乡味比什么都踏实。”说罢,她小心翼翼地把饼揣进包里,饼香混着笑意,伴着她踏上了归途。

咬开时先触到酥脆的外皮,接着是绵软劲道的内里,咸香中藏着葱花与肉馅的鲜,从舌尖直抵心间,唤醒的是一代代人的乡愁。建瓯光饼的故事,要追溯到明代抗倭的烽火岁月,与名将戚继光有着解不开的渊源。相传当年戚继光率部抗击倭寇,行军途中急需便携耐存的干粮,士兵们便用简单的面粉加食

盐,以炭火快速烤制出小圆饼,既省去烹饪时间,又能长时间保存。部队路经建瓯时,这门省时省力的烤饼手艺便留在了当地。后人为了纪念戚继光的功绩,便把这种饼取名为“光饼”,这一叫就是四百多年。

四百多年来,建瓯人始终守着老祖宗的法子,用高炉木炭火烤制光饼。作为省级非物质文化遗产的“建瓯高炉光饼制作技艺”,让这枚普通的小吃有了沉甸甸的文化分量,成了建瓯最鲜明的味觉名片。

老辈人说,真正的建瓯光饼得有“三绝”:看外观,饼面金黄如蜜,边缘银白似雪,底部焦脆如铁;闻香气,炭火的焦香混着麦香,隔半条街都能闻到;尝口感,外酥里嫩,绵软的内里像“棉花心”,越嚼越有滋味。

4 守护手艺推动光饼出圈

“非遗传承人不只是个头衔,更是份沉甸甸的责任。”郑建军从不含糊。这些年,他几乎没怎么休息过。在美食博览会上,他支起小高炉现场做饼,不少孩子踮着脚看他贴饼、泼水,眼里满是好奇;在学校的讲座上,他拿着烤炉模型,给孩子们讲光饼与戚继光的故事,让老手艺走进年轻一代的心里。

在郑建军的推动下,旺弟光饼不再局限于建瓯本地,开始一步步“走出去”。2013年6月,第一家“旺弟光饼”连锁店在建瓯市区开张,开业当天就排起了长队,不少老顾客特意赶来,就为尝一口熟悉的味道。

当年12月,他又把店开到了延平,这是旺弟光饼第一次走出建瓯。新店开业前几天,郑建军时时刻刻守在店里,从凌晨揉面到晚上关店,手把手教店员手艺,“第一次往外走,得让延平人吃到最正宗的建瓯光饼。”

郑建军秉持传承使命,先后带出范志辉、杨建鹏等70多名学徒。他毫无保留传授核心技艺,从“四季面肥法”到高炉贴饼、泼水控火的“水火相济”绝活,都倾囊相授。

“年轻人想法多,思路活,比如通过网络直播来宣传建瓯光饼,我觉得非常好。”郑建军一直鼓励自己的徒弟走出去,这份坚守让百年非遗技艺得以延续,也为建瓯光饼的传承注入了鲜活力量。

郑建军和“旺弟光饼”的故事还在继续。“接下来,要把建瓯光饼做大做强,让‘建瓯高炉光饼制作技艺’继续传下去,传到更多年轻人手里,传到更远的地方去。”郑建军满怀希望地说道。

眼下,郑建军又忙了起来,他计划建设旺弟光饼工业化生产线,厂房里会专门留出一块区域摆放传统高炉,保留手工制作的品类,满足老顾客的需求;另一边则建自动化生产线,专攻保鲜光饼,适配互联网新零售模式。

夕阳西下,旺弟光饼店的高炉还在燃烧,橘红色的火光映在郑建军的脸上。郑建军拿起一只刚烤好的光饼,轻轻掰开来,光饼的清香飘散开来,绵软的内里冒着热气。

店外的招牌在暮色里亮了起来,“旺弟光饼”四个大字格外醒目。百年的高炉火还在跳跃,这枚承载着历史记忆与匠人初心的光饼,正带着建瓯的烟火气,走向更广阔的天地。

2 高炉光饼的严苛制作技艺

光饼的底气不只在悠久的历史,更在那套近乎严苛的制作技艺。虽然看似简单,但从选料到烤制,每一步都藏着门道,差一点都出不了那口正宗味道。

选料就得“斤斤计较”。面粉要选高筋小麦粉,蛋白质含量得够,这样烤出的饼皮才够酥脆;馅料里的猪肉得是当天现宰的腿肉,肥瘦比例要控制在“七肥三瘦”,太肥腻口,太瘦干涩;就连辅料里的食盐和小苏打,都得是纯度够高的品牌货,半点马虎不得。

而整个制作过程中,最关键的要数“面肥”发酵技术,全凭经验跟着季节气温灵活调整。夏季气温高,面肥发酵快,得控制在2-3小时,还得时不时用手感知面团温度,避免发过头变酸;冬季气温低,就把面团放在靠近灶膛的温暖处,延长发酵时间至4-5小时,每天天不亮就得起来查看发酵状态,确保面团“醒”得恰到好处。

烤制环节更是“差一分火候都不行”。师傅得守在炉边,眼睛盯着炭火的明暗,随时调整炉门的开合大小。火太猛,饼皮容易烤焦发黑,内里却没熟;火太弱,饼皮发僵,咬起来咯牙。只有当炭火燃得“不冒明火只发红”,炉温控制在200℃左右,才能把饼坯贴进去,烤到饼面泛黄时再转小火慢烤,全程得精准把控时间,多一分少一分都影响口感。

这烤饼的家伙什也很有讲究,必须是侧开炉口的高炉。烤饼时,师傅得踮着脚把饼坯挨个贴在炉内壁的左右两侧和顶上,密密麻麻排满一圈,一次能烤上百个。

待炭火将饼烤得半熟、香味初现时,再舀一勺冷水泼进炉底,“滋啦”一声响,水蒸气如白烟般瞬间从炉口涌出,裹着饼香飘出半条街。这一步叫“逼酥”,能让饼皮快速定型变脆,是光饼口感的“点睛之笔”。

3 传承之路与匠人担当

如今的建瓯城乡,光饼店随处可见,走在街头巷尾,随时能闻到熟悉的饼香。但提起这味小吃,却绕不开“旺弟光饼”这个百年老字号。

二十世纪三四十年代,郑建军的外祖父陈旺弟在城里摆起了第一个光饼摊,创立了“旺弟光饼”的招牌。陈旺弟做饼格外实在,用料足,手艺也精湛,走街串巷,攒下了好口碑。此后数十年里,陈家后人不断打磨制作技艺,还把高炉的厚度增加了半寸,让炉温更稳定,渐渐把这枚小饼做成了建瓯人公认的“招牌味道”。

传到郑建军手里,已是第三代。“打记事起,我就围着外公的高炉转,小时候外公教我揉面,他说‘做饼

和做人一样,得实在,不能偷工减料’。”郑建军坐在店里的老木桌旁,手指摩挲着桌面上的木纹,语气里满是深情,“后来父亲也做这行,家里的空气里永远飘着饼香,我对光饼的感情,早就融进骨子里了。”

1984年,父亲郑文质婿承翁业,把光饼摊搬到了南雅镇房村。房村当时是交通要道,来往客商、挑夫络绎不绝。父亲的光饼摊一摆出来,很快就成了过往商旅行人必买的零食,刚烤好一炉,转眼就被抢空,“房村旺弟光饼”的名声就这样传了出去。

22岁从部队复员后,郑建军回到父亲身边帮忙。一开始他只是打打下手,揉面、烧火、递工具,可看着

父亲日渐佝偻的背影,他放弃了外出打工的想法,心里慢慢有了主意:“得把这门手艺接好,不能让外公传下来的招牌砸了。”

2006年,34岁的郑建军正式从父亲那儿接手旺弟光饼的经营。那段时间,他天不亮就起来和面团,不同比例的食盐、小苏打,不同的揉面力度,不同的发酵时长,一一记录在本子上,光试验记录就写满了三个笔记本。

也是在这一年,郑建军注册了“旺弟”商标,这是陈家做光饼以来第一次有了正式的品牌标识。此后,荣誉接踵而至:福建老字号、中华美食小吃金奖、南平市知名商标、建瓯市小吃示范店……“旺弟”成了建瓯光饼的标杆,连带着“房村光饼”也一同名扬省内外,郑建军本人也被评为“建瓯高炉光饼制作技艺”省级非遗传承人,成了行业里公认的领头人。

生活资讯

松溪:

“暖蜂”驿站暖民心

本报讯(林云洁 林珊)“以前这个点想歇脚,只能在路边树荫下将就,现在有了‘暖蜂驿站’,好多了。”外卖骑手小张熟门熟路地拐进巷口的暖蜂驿站,推门瞬间,凉爽的风扑面而来。他先走到饮水机前,接了杯温热的水,又将手机插进墙边的插座,“平常跑单不怕手机没电,贴心!”

步入暖蜂驿站,不大的空间却藏着满满的“小心思”,饮水机、微波炉、应急药箱、桌椅、沙发等设施一

应俱全,满足了奔波在大街小巷的快递小哥、外卖骑手、网约车司机等新就业群体的日常需求。值得一提的是,驿站的读书角,为他们在忙碌间隙提供了一处沉浸阅读、放松身心的静谧之所。

松溪县工会驿站从2017年开始建设,最初只是提供“喝水、歇脚、充电”等基础服务,随着需求的变化,服务“菜单”也在不断升级。

“我们通过线上问卷、线下座谈的方式,收集多位

新就业群体的意见,发现他们不仅需要基础保障,还希望获得技能提升、政策咨询等服务。”县委社会工作服务中心干部叶成凯说道,驿站不定期组织开展各类培训,涵盖交通安全、职业技能、普法宣传等方面,让新就业群体在这里收获成长。

目前,松溪全县已建成工会驿站27家。这些驿站已成为户外劳动者的“暖心港湾”,让奔波在外的他们切实感受到“家”的温暖。“县委社会工作部将进一步整合政企社多方资源,细化个性化服务举措,推动驿站从‘基础保障’向‘精准赋能’延伸,既当好新业态劳动者歇脚充电的‘暖心港湾’,也搭建起需求响应、共建共治的‘互动平台’,让‘单向服务’真正转化为‘双向共赢’的长效机制。”叶成凯表示。

扭起来 唱起来 笑起来

市第四届老健会健身秧歌交流活动举行

本报讯(陈红 陈震)10月12日,市第四届老年人体育健身大会健身秧歌交流活动在浦城县全民健身中心举行。

本次交流活动共有8支代表队参与,分别是延平队、建阳队、武夷山队、邵武队、浦城队、顺昌队、松溪队、光泽队。各参赛队伍精神饱满,神采飞扬,伴随着欢快的音乐节奏,将健身秧歌的独特魅力与老年人的矍铄精神展现得淋漓尽致。队员们动作整齐划一,舞步流畅优美,既有传统秧歌的韵味,又融入了时代健身的元素,充分体现了科学健身、快乐生活的理念,赢得了现场观众的阵阵掌声。

交流活动在热烈、祥和、欢乐的氛围中圆满落幕,各代表队100名中老年运动员齐聚一堂,以健身秧歌



为媒,展运动之美,显夕阳风采。经过预赛与决赛的精彩角逐,最终延平、邵武和浦城代表队凭借出色的表现斩获本次交流活动的金奖;顺昌和建阳代表队荣获银奖;武夷山、松溪和光泽代表队荣获铜奖。

此次健身秧歌交流活动的成功举办,不仅为全市老年健身秧歌爱好者提供了一个切磋技艺、展示风采、增进友谊的良好平台,更有力地促进了健身秧歌项目在南平市老年人中的普及与发展,展现了新时代老年人“老有所为、老有所乐”的健康精神风貌,为进一步推动全市老年人体育事业持续、健康发展发挥积极作用。

◀参赛队伍在开心地扭秧歌。(叶方道 供图)



中宣部宣教局 中国文明网