

鸳鸯饼：一口鲜香里藏满儿时记忆



文/图 本报记者 赵艳君

父亲早逝，80后崔增和他的两个姐姐，是靠着母亲走街串巷卖鸳鸯饼养大的。崔增的老家在莘县古城镇，这个地处莘县东南部的小镇，曾是范县县城所在地，“扬州八怪”之一的郑板桥曾在此任县令。相传，郑板桥对鸳鸯饼十分喜爱，曾留下“食禄千万种，不如饼在手”的诗句。

作为鸳鸯饼制作工艺第四代传承人，如今的崔增，有一家以鸳鸯饼为特色的餐饮门店，每天看着从四面八方慕名而来的食客，对鸳鸯饼青睐有加，他内心深处对母亲的思念，便愈加浓厚。

崔增是吃着母亲做的鸳鸯饼长大的。后来，他曾一度外出漂泊寻找适合自己的工作，又在机缘巧合之下，决定返乡创业，将上一辈传承下来的鸳鸯饼制作工艺发扬光大。这一决定，却遭到了母亲的拒绝和阻拦，理由是，好男儿志在四方，岂能“委身”于厨房。

怀着对鸳鸯饼的特殊感情，崔增硬是靠磨软硬泡得到了母亲的支持，不过，等自己真正动手做起来，他才知道其中的难处。

先不说制作原料、制作工具的讲究，单是和面、备馅、调馅、制饼、蒸制等几道严格有序的制作工艺，就让人直呼“内



新鲜出炉的鸳鸯饼

行”。崔增记得，自己最初开店时，准备出售的鸳鸯饼必须经过母亲的认可后，才能上市，但凡有一处不完美，母亲都不会将它摆到食客面前。母亲去世后，崔增依然保留着这种近乎苛刻的习惯。

崔增鸳鸯饼主要有选料、原料加工、主料制作、辅料炒制、汁料熬制、馅料调味、面皮精制、造型、古法蒸制9个环节、21道工序，其中，造型和蒸制尤为有趣。

先说造型，即通常所说的“制饼”，需要将揉好的面团，分成若干个面剂子，擀成前窄后宽、像纸一样薄的薄面皮，然后刷上油，放入调好的馅料，卷至七八层，将两边多余的面去掉，由此，一个形似鸳鸯的饼坯制作完成，只待入锅。

那么，薄面皮究竟可以薄到何种程度？崔增的妻子张艳红说，这个她无法用具体数字来表示，不过，如果将孩子的

课本，放在擀制好的面皮下面，书上的字清晰可见。

制作完成的饼坯入笼屉封盖蒸制，开锅后旺火蒸制10分钟，色香味美的鸳鸯饼即可出笼。稍微一晾，再将饼子两两相扣，成对售卖的鸳鸯饼便引来了一拨又一拨的食客。一口咬下去，面筋道，猪肉鲜，青葱脆，老顾客一脸知足：“没错，还是小时候的那个味道。”

5月6日，崔增在微信朋友圈发布了一个鸳鸯饼热气腾腾出锅的视频，很快，一位老顾客就笑呵呵地登门了：“小时候，一个饼卖5毛钱，那个时候，这饼还是奢侈品，拿到手之后，总是舍不得一下子吃完，后来我琢磨出另一种吃法——先把里面有馅的部分吃完，然后拿着饼皮回家蘸酱，一饼两吃，两次享受。”

如今，崔增鸳鸯饼的工序一道未减，同时将现代健康美食理念引入传统工艺中，不断丰富馅料品种，在原有猪肉大葱馅料的基础上，又增加了孜然羊肉、黑椒牛肉、香辣鱿鱼、时令鲜蔬等馅料，深受不同人群的喜爱。崔增鸳鸯饼先后被评为“齐鲁名吃”“地方特色名吃”“传统名吃”“金牌小吃”等荣誉称号，其制作技艺获评省级非物质文化遗产。

漫长的时光中，崔增鸳鸯饼和故土、乡亲、勤俭、坚忍等情感和信念混合在一起，让人几乎分不清哪一个是滋味，哪一个情怀。只有崔增自己知道，他守着这门技艺，同时也守住了那份流淌在血脉中的传承和坚守。



180道工序精心打磨

巧工做得琵琶来

文/图 本报记者 苑莘

5月6日，东阿县鱼山脚下，习统兴坐在摊位前专注于眼前的琵琶，打磨、调试，全神贯注，完全忽视了周围来往的游客。

习统兴是东阿县高集镇人，也是家族手工琵琶制作技艺的第六代传承人，他的“金星手工琵琶”在业内小有名气。在他的摊位前，摆放着几把不同材质的琵琶。“按照背板材质区分的话，有花梨木、鸡翅木、酸枝木、紫檀木等，价位从五千元到几万元不等。”习统兴说，背板的材质对音色有影响，高档的琵琶选用紫檀制作，所以价格可达十多万元，其次是各种红木。

“琵琶由历史上的直项琵琶及曲项琵琶演变而来，演奏技法也逐渐从横抱变为竖抱。《十面埋伏》《霸王卸甲》等是知名的武曲，《昭君怨》《月儿高》等是知名的文曲。”作为家族技艺传承人，习统兴对琵琶的由来了如指掌。

一把把琵琶被小心地摆放在展示架上，这些都是习统兴的“心头肉”。“现在，一些木料切割的工序可以由机械来完成，但大部分工序还是需要手工来完

成。”习统兴坚持家族工艺传承，在木材的选择、产品的抛光打磨、声音的调试等工序上花费了大量精力。

习统兴说，他们家的琵琶制作工艺大体上可分为六步：选材、加工、组装、打磨、抛光和整体调试。为了保证品质，他们会选取密度大一点的木材、老桐木和南方老竹为原材料，然后，把选好的木材、桐木板和竹片加工成备用的组件。组装时，需要把背板和桐木板黏合在一起，再把备好的“头项”“相块”和竹品依次黏合在背板的各个位置，之后，再用粗细不等的砂纸手工打磨，用蜂蜡抛光后即打造成成品琵琶。

组件精确到毫米，木料黏合的用胶量精确到滴……为了让琵琶发出完美音色，其中的每一道工序，习统兴都需要小心翼翼。但成品琵琶并不等同于精品琵琶，要制作出一把精品琵琶，就要靠多年积累的经验了。

“这时候需要整体调试，将声音不佳的选出来，一步步查找问题。”习统兴说，从选材到精品琵琶“出炉”，大约需要180道工序。在习统兴的摊位旁，他的女儿在弹奏刚刚制作完的琵琶。习统兴边制作琵琶，边聆听，仔细分辨着其中的音色。



习统兴在制作琵琶

在总结前人经验的基础上，习统兴不断地改良创新着制作工艺，这也让他的手工琵琶受到了音乐演奏者的欢迎。“现在我制作的琵琶都是通过预定制

售出的，每年能卖50把。”习统兴说，他的手工琵琶由于音色好，被多家音乐培训机构选中，“希望能为琵琶这种传统文化符号的传承作出一点贡献。”