



特色美食



传统工艺



规范操作



饼香四溢

摄影 赵世凯 文字 李晓井



购销两旺



选料考究



风味独特



孟封名饼



空心月饼



精工细作

海维食品厂 “非遗”香甜润生活

盛名不衰传百年

孟封饼是清徐县孟封镇独特的传统名优特产食品。其配料制作讲究,吃起来甜而不腻,酥而不碎,凉而不冷,放在口里不嚼自化,现吃久放,滋味常鲜,色香诱人。

据传,孟封饼始制于清光绪十年。当时,孟封镇里旺村有一家姓冯的财主,雇用厨师赵晋山。当年腊月,冯财主要求:一月之内顿顿要求变花样。尽管赵晋山手艺高,也被逼得技穷艺尽,在厨房苦思变什么花样,不慎碰翻了面案旁的油釜,便急忙把油收到面缸中加面制饼,不料油太多面太稀,无法形成饼状,只好用铲子铲块放在鏊上扣锅烤熟,恰巧冯财主到厨房察看,见做成的几块疙瘩后生气地问:“做的这唤甚啦?”赵厨师急中生智说:“这是专门为您特制的锅块。”冯财主一尝,甜香酥脆,要求继续烤制。赵晋山反复试验,确定四油四糖的最佳配方。后赵晋山开设饼铺,当时叫“孟封锅块”。

孟封是京(北京)西(西安)大官道的必经之处。南北客商不断,加之“锅块”风味别具,来往客商必携带而去,为称呼方便,又因是在孟封买的,所以就叫成“孟封饼”了。1900年,八国联军进攻北京,慈禧太后、光绪皇帝逃往西安,途经徐沟时,徐沟县令用地方小吃招待,其中就有孟封饼,慈禧太后尝后很是赞赏,随即传口谕取孟封饼三担,此

“非遗”传人

见人见物见生活

在清徐县,每逢中秋节,家家户户都要烤制月饼,俗称“打月饼”,打出的月饼香甜,空心酥脆,极具地方特色。

空心粗月饼既是一种地方特色食品又是一种传统文化符号和实物见证,是非物质文化遗产“见人见物见生活”的实例体现。

随着时代的发展,如今学习传统手工艺的人越来越少,传统手工艺面临逐渐消失的危险。海维食品厂在传统饼业的基础上,一直坚持传承清徐空心粗月饼制作技艺,并常年生产、展示、销售,承担起了该项目的传承保护职责。2020年12月,空心粗月饼制作技艺被确定为市级第七批非物质文化遗产保护项目。

清徐空心粗月饼,用料精细,配料讲究,风味独特。在制作上选用纯天然白芝麻、黑芝麻、花生仁、葵花籽仁、葡萄干,配以白糖、红糖、玫瑰酱和熟面粉做馅料。馅料的配制是一个重要的环节,配馅时先用慢火将芝麻和面粉炒熟,花生仁用刀切碎,然后将所需馅料按一定比例分别倒入一个大盆内,搅拌均匀,馅料就配制好了。

和面也很讲究,以10斤面粉为例,称好放

入面盆中,中间开洞,倒入3.5斤热油,放少量碱面,先将面油搓匀,再将3.2斤事先熬好晾凉的花椒大料水分次加入,面揉搓到软硬适中,均匀分成每个65克的面团,捏成面皮,加入30克的馅料包好,压进专用木刻月饼模具,之后磕在案上出模。开温火,将专用圈只和鏊烤热,然后把包好出模的月饼上鏊烤制。制作过程中,中间的糖馅溶化紧贴在面层上,蒸汽将饼面撑开形成空心,八九分钟后,一炉空心粗月饼就烤制完成了,现在用食品专用烤炉,更卫生快捷。

海维食品厂制订五年保护计划:2020年对清徐空心粗月饼传统制作技艺和历史文化进行整理和记录;2021年建档工作,对相关文字、图片、传统器具建立专门档案和展柜;2022年代表性传承人定期举办传承培训活动,建立生产性保护基地,培训2到3名新一代传承人;2023年加强与食品研究部门合作,对馅料和面粉营养搭配进行研究,在传统配方的基础上形成标准化配比;2024年加大在传统媒体和网络的宣传力度,积极参加各种宣传展示展销活动,让非遗文化和产品融入现代生活。



手工制作



韵味悠长