



特色美食



传统工艺



规范操作



饼香四溢



购销两旺

海维食品厂

“非遗”香甜润生活

清徐县有个孟封镇，孟封镇有孟封饼，食之香、酥、甜、软，被人称为饼中佳肴。孟封镇还有另一种好吃的饼，叫空心粗月饼，和孟封饼一起，分别成为市级和省级的非物质文化遗产保护项目。

在孟封镇杨房村宽阔的街边，“饼屋”不少见，但承担“非遗”传承保护责任的却是清徐县海维食品厂。前店，后厂，传统滋味。



“非遗”传人



手工制作



韵味悠长

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，如今学习传统手工技艺的人越来越少，传统手工制作技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，对馅料和面料营养搭配进行研究，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。



地域特色



严控质量



选料考究



风味独特



空心月饼



精工细作