

不断上『新』 百年老字号潮起来

恒盛斋点心制作技艺传承人刘晓禄在传承中创新

“山东老字号”恒盛斋是颇负盛名的点心商铺，传承至今已有上百年历史。43岁的刘晓禄是恒盛斋点心制作技艺第五代传承人，在他的不懈努力下，这家百年老字号，正紧跟时代发展步伐，焕发出新生机、新活力。刘晓禄不满足于只做一名普通的点心手艺人，更想将这门传统技艺发扬光大，探索发展出一种经济新业态，为推动潍坊经济发展和文化传播作出应有的贡献。



刘晓禄展示风筝点心。

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 赵春晖

建起专业点心手工生产工坊

日前，记者来到位于城区文化南路与创智街交叉口附近的潍坊恒盛斋食品有限公司，看到刘晓禄正在公司新建的直播间里查看相关设备的配备情况，准备开启直播带货，开拓电商销售渠道。

恒盛斋搬到现址只有几个月时间，新址建有专业的点心手工生产工坊，产品质量有了更坚实的保障。工坊内干净整洁，几名糕点师正在全神贯注制作点心，阵阵香气扑鼻而来，“糕点师进了工坊，就不能随意进出，最大程度保证点心的卫生和质量。”刘晓禄说。

制作好的点心会先被运送到点心储藏间，由工人分门别类打包装箱。不同品类的包装箱上，印有恒盛斋点心的介绍和各类认证，十分高端大气。“好马也得配好鞍，点心做得好，包装也不能差，一定要体现出百年老字号的特点。”刘晓禄说，现在每天生产的各类点心，除供应本地门店销售外，还会发往全国各地。等直播带货业务上线后，外销量会更大。

潜心学习家传点心制作技艺

恒盛斋是潍县颇负盛名的点心商铺，最早可以追溯到1865年。刘晓禄自幼看着父亲手工制作各种点心，起初没有想过自己要干这一行，因为制作点心的过程太过繁琐，感觉自己难以静下心来。

“随着年龄的增长和视野的开阔，我逐渐认识到，中华民族的传统文化有着深刻内涵，就拿点心制作来说，用传统技艺做出来的点心，无需添加防腐剂，保质期很长，还能保证口感，里面大有门道，凝聚着咱们祖辈的智慧。”刘晓禄说，在认识到这一点后，他觉得自己很有必要将家族的这门技艺传承下去并发扬光大。

刘晓禄从零学起，和面、调馅……他用了三年时间，学习掌握每种点心的制作工艺和制作工具，牢记制作过程中的所有关键点，深深感受到了传统中式点心制作技艺中的科学性及其博大精深。

在学会制作点心后，刘晓禄走出车间，着手学习产品销售，开始对接商场超市，为超市、门店供货，真正参与到公司发展当中。

多点开花让老字号生发新活力

在发展思路，刘晓禄经过慎重考虑，决定充分发挥恒盛斋百年老字号的优势，走品牌化、高端化发展之路。2018年，恒盛斋点心入选“山东老字号”，这让刘晓禄信心更足了。

刘晓禄调整生产思路，将恒盛斋点心的主要制作方式从原来的机械化生产逐步转变为严格按照传统制作方法手工生产，虽然产量下降了，但是这样生产出来的点心更有灵魂、口感



糕点师在制作糕点。



潍坊恒盛斋食品有限公司生产的各类糕点。

更佳、更为健康，更适合走高端化发展之路。事实证明，他的决策是正确的，最近几年，在他们的努力下，恒盛斋点心名气越来越大，已经成为全国知名的点心品牌。

此外，刘晓禄还专门成立了潍坊恒盛斋文化传播有限责任公司，主要负责拓展恒盛斋点心文化体验、传播领域，深入挖掘并传播潍坊的点心文化。

“我们设计了研学课程，以体验制作传统点心为平台，希望让更多人感受到传统技艺的文化魅力。”刘晓禄说。

“有好的人品，才能做出好的食品”，这是恒盛斋一直坚守的经营理念。刘晓禄深知，自己还肩负着更大的责任，要坚守传统技艺，守住老潍县的味道，守住恒盛斋的初心，守住中华传统点心的根。

近年来，刘晓禄在制作点心过程中，想方设法将潍坊的文化元素融入点心中，创新制作了风筝点心等产品。他希望通过未来恒盛斋点心能成为传播潍坊文化的一种新载体，让更多人通过恒盛斋点心认识潍坊、了解潍坊、爱上潍坊。

探寻经济活力
潍面孔

潍坊晚报 公益广告

节能低碳 文明出行

