



张英展示烤制好的火烧。



崔成才正在将香油装箱。

□文/图 本报记者 刘晓杰

在昌乐县红河镇昌盛街，有一家开了13年的“平原老面火烧”店，每天上午11时，来这家火烧店买火烧的人便排起长队，53岁的店老板丁国义和妻子张英凭借传统工艺、不断创新，收获众多回头客。

10月9日上午9时，记者走进丁国义经营的“平原老面火烧”店时，他和妻子正在忙着做火烧。“我们是2012年开的这家店，这些年，我们的火烧做得越来越好吃，很多外地朋友也慕名前来购买。”张英一边和面一边向记者说。之前，夫妻俩都在工厂上班，虽然工资不是特别高，但日子过得还可以。2012年，两人辞去工作，想趁年轻拼一把。

自己创业，做什么好呢？在选择面前，两人也曾经迷茫过。“想选一个行当去做，但不知道未来会怎么样，刚开始特别迷茫。”丁国义说，“岳父家里以前是做面食的，妻子从小耳濡目染，当我提议开个火烧店的时候，妻子非常赞成。”

当时昌乐街头做火烧的也有，但是能做出特色的屈指可数。经过一段时间的考察，他们将火烧店的地址选在人流密集的昌盛街。“我们这个店共120平方米，分存储区、制作区、销售区几部分。”丁国义介绍，租下店铺后他们开始张罗着购买设备，外出学习火烧制作工艺，研究火烧配方。经过一段时间的摸索，火烧店渐渐步入正轨。

火烧做得好吃与否，顾客最有发言权。刚开始张英担心火烧做得不好吃，就让顾客免费品尝，并提意见。根据顾客的口味，夫妻俩不断改进，火烧越做越好，回头客也越来越多。

为了经营好火烧店，丁国义和妻子每天凌晨3时便起床到店里忙活，和面、拌馅、烤制，一天下来，能制作200公斤面粉的火烧，虽然忙碌却也充实，顾客的赞许和笑脸给了他们更多的信心和干劲。

“我们的火烧需要烤制六分钟，多一分少一分口感都不行。”丁国义介绍，平原火烧主要制作原料是小麦面粉，从工艺上来讲，首先要用压面杠反复碾压老面，做成饼坯后再放到大炉子上烤，把火烧放到铁鏊子上从左往右两面加工，用专用的叉子翻转火烧，并用小刀沿火烧周围划一刀，使胀鼓的火烧排出热气，再将其放进炉子里烤一会儿。所有工序结束后，两面色泽金黄的平原火烧便出炉了。

“这些年，我们不断创新，结合顾客的口味，也研制出专属于自己的火烧配方。现在有酥皮油火烧、平原火烧、糖火烧、蛋火烧几种。”张英介绍，为了研发出符合顾客口味的火烧，他们从选材到配料再到调味，用心制作每一个火烧。

用传统手艺做出传统好味道，历久弥新。“经过这么多年，我们火烧店的名气越来越响，很多外地的客人慕名而来。这几年，我们也教了很多徒弟，有本地的有外地的，他们学会这项技艺后，走上了发家致富的道路。”丁国义自豪地说，逢年过节订单增加，他们会雇用附近的村民来店里帮忙。前几年，他们还注册商标“张英平原火烧”，品牌影响力越来越大。

小小的火烧，散发着麦香味，寄托着一缕乡情。“我们制作的是火烧，不仅是舌尖上的美味，更是很多外地游子心底挥之不去的乡愁，是在记忆深处那些难以忘怀的、暖暖的家的味道。”丁国义说，他们会不断创新，不断精进技艺，将火烧卖向全国，传递家乡美味。

## 丁国义、张英夫妇经营老面火烧店13年 精心制作每个火烧 传递家乡美味

## 匠心守护祖传技艺 传承老街滋味 崔成才接手祖业30多年，擦亮自家香油招牌

□文/图 本报记者 马宇琪

芝麻油，也称香油，是日常生活中不可或缺的一种调味品。在潍坊坊茨小镇，有一家生产小磨香油的店铺，不仅为本地消费者提供健康安全的产品，也吸引不少外地游客多次回购。“从我曾祖父辈开始干，到我这已经四代了。我们祖祖辈辈一直坚持良心制作小磨香油，最大程度保留芝麻的芳香及营养物质。”店主崔成才告诉记者。

近日，记者在店内见到52岁的崔成才时，他正忙着与妻子将香油装箱。柜台一旁的桌子上，横放着一个一米多长的油葫芦、一个老油篓，这俩老物件以及店铺外面的那口油缸都已100多岁，是崔成才祖传的宝贝。

“1907年，曾祖父为谋生计从潍城老家来到坊子火车站，被这里的繁华吸引，自此落了脚。”崔成才抚摸着油缸说。彼时，茂林街（今一马路）商贾云集，他们家香油凭借“挂霜芝麻”的技艺迅速站稳脚跟。1990年，17岁的崔成才从父亲手中接过祖业，这一干就是30多年，将自家香油的招牌擦得更亮。

一百多年的传承，四代人不断接力改良工具，只为更快更好地做出醇香的石磨香油。“工具在变，但技艺不变，筛选、炒制、研磨、兑浆、起油每个环节都要做细做实，尤其是‘四火炒芝麻’的步骤尤为重要。”崔成才“揭秘”道，经过大火、急火、小火、余火的炒制，芝麻表面会“泛白如挂霜”，这便是自家香油一直飘香小镇的关键。

“来我店的顾客大部分都是坊子老城区的居民，他们虽搬离这里，但也时常会绕路来买。每次看到他们来，我都感到很亲切，还会与他们闲聊家常。”崔成才表示，顾客的支持给予了他很大的动力，让他能够坚定地走在香油生意的道路上。

2024年，在坊茨小镇取景的电视剧《南来北往》热播，吸引了许多外地游客前来游玩，崔成才的香油便成了“火爆产品”。一位日照游客尝后念念不忘，三个月后专程让儿子驱车两小时来买。“很多游客会买香油回家当伴手礼，后来再带家人来潍坊复购香油并游玩。”崔成才说，还有的顾客会留下地址，选择商品邮寄。

“原料是根基，我必须做到‘油香在手，也在心’。”面对纷至沓来的订单，崔成才坚持“三不原则”：不用陈芝麻、不掺杂油、不省工序。他每年都会赴产地挑选芝麻，与农户共同劳作，只为守住好原料。

崔成才和妻子在坊茨小镇共换过9次店铺地址，30多年来见证了小镇方方面面的发展，在他看来，传承是一种见证、是一种留恋，因此在未来，他想继续把这门手艺做好。站在数字化浪潮前，崔成才还计划给百年作坊“上新”，做好店铺的线上宣传工作，让更多的人吃到百年老街“炼就”的香油好滋味。

探寻经济活力  
潍面孔

餐饮门头出租

工业园区内餐饮门头出租，周边  
厂区3万余名工人，日均1万多名流动  
货运司机，客源稳定，生意好做。面  
馆、炒菜、快餐均可。  
电话：18366359392