

编者按

当晨光漫过白浪河，当灯火点亮奎文门，潍坊的烟火气在锅碗瓢盆的交响中愈发醇厚。这座城的味觉记忆里，是店家对传统的坚守，也是对创新的探索，他们以匠心守传统，以创新焕活力，用一招一式勾勒出潍坊独有的生活图景。为守护这份烟火底蕴，我市中心城区启动“把好品质安全关 提升消费烟火气”共建行动，以规范促升级，以品牌强底气，让食安与风味同行，让传统与新潮共融。即日起，本报特推出“一招鲜·潍坊味道”系列报道，探寻美食背后的坚守与温度，品味藏在烟火里的潍坊故事。

# 四代匠心传承 一碗地道和乐

**一招鲜  
潍坊味道**

在潍坊，有一种美食，承载着当地人儿时的记忆，也蕴含着深厚的文化底蕴，它便是和乐。而在这道美食的传承与创新之路上，王岩亮以“传弘和乐”之名，传承着祖辈的技艺，弘扬着中华饮食文化，让和乐走出潍坊，迈向更广阔的天地。



王岩亮正在制作和乐面条。

□文/图 本报记者 王路欣 刘伟

## 百年器具,见证四代人的执着

一走进城区文化路上的“传弘和乐”，一件祖传榉木和乐床便映入眼帘。这件历经百年风雨的器具，仿佛是一位沉默的历史见证者，静静诉说着王家四代人对和乐制作的执着与热爱。

王岩亮的曾祖父王寿臣制作的和乐，因其选料精细、制作精湛、味道纯正，家喻户晓，远近闻名。2006年，王岩亮怀揣着对和乐的深厚情感与传承使命，创办了“传弘和乐”店。“传承祖辈制作工艺，弘扬中华饮食文化”，这不仅仅是一个店名，更是他内心坚定的信念与追求。作为家族的第四代和乐传承人，王岩亮从小就耳濡目染，对和乐的制作工艺了如指掌。在他的记忆里，小时候只有逢年过节才能吃上一碗和乐，那是一种无比珍贵的期待与享受。制作和乐时，一家人聚在一起，分工明确。揉面、压和乐、制作憨肉丸子、吊蛋

皮……王岩亮把一道道工艺牢记在心。

“像是揉面这一个步骤，就有很多技巧，比如，要顺着同一个方向不断地按、压、揉，只有这样，才能保持面团的韧性。”王岩亮说，之后再将面放入和乐床子，架在灶沿上，运用杠杆原理把面团挤压成长条。面条成型后直接入锅中沸水，煮四五分钟，和乐面条就可以出锅了。

和乐的美味，不仅在于其独特的制作工艺，更在于那一锅醇厚的汤汁。“传弘和乐”的厨房里，一大锅鸡鸭已经用文火煨了五个多小时，浓郁的香味弥漫在空气中，让人垂涎欲滴。“汤汁是和乐的灵魂。”王岩亮告诉记者，选用的鸭要肉肥，鸡要两年左右的母鸡，鸡鸭和水的比例更是容不得半点马虎，比例不对，汤汁的味道就会大打折扣。

## 传承创新,注重口味的多元化

临近中午，“传弘和乐”店内坐满了食客。刚做出的和乐一端上桌，赶紧夹一口面条吃到嘴里，柔韧有劲、香辣盈口；细嚼滑顺的面条和着甜酸适口的甜蒜片、新鲜的咸香椿，细品鸡鸭肉丝，咸味中透出清香；轻轻呷上一口汤汁，更是唇齿留香，回味起来绵远悠长。

不少食客纷纷表示，与普通和乐相比，传弘和乐面条更筋道、更爽滑，汤也更清淡。那么，它的“一招鲜”秘诀是什么呢？

王岩亮说，这其中的诀窍便是坚持传统制作工艺手法，注重面粉的品质，保持传统和乐细的特点，这有助于汤汁入味。另外，在原汤中不添加任何调味品，力求保持其原汁原味。

在传承传统工艺的同时，王岩亮也进行了改良和创新。在制作方式上，虽然采用了机器压面代替了传统的木头床子，但口感却丝毫未减。同时，他还注重口味的多元化，添加了胡萝卜和菠菜，让和乐更加营养美观，更加符合现代人的口味。

## 荣誉认可,让潍坊和乐走向全国

“每隔一段时间，我就来吃上一碗和乐。”69岁的赵星华带着孙子来吃和乐。他笑着说：“好吃又正宗，小孙子很喜欢吃，我觉得还是以前那个和乐的味道。”

二十年如一日的坚守，王岩亮的努力也得到了广泛的认可和赞誉。2009年3月，王岩亮参加了央视《满汉全席·顶尖厨房》栏目，他制作的潍坊和乐获评“顶尖美食”称号。2011年6月，传弘和乐代表潍坊参加中韩饮食文化交流活动，得到了山东省人民政府和

世界饮食文化研究院的认可和奖励……这些荣誉，见证了王岩亮在传承和创新道路上的辛勤付出与卓越成就。

对于传弘和乐的未来发展，王岩亮坚信，只要坚持传统与创新相结合的理念，潍坊和乐一定能够在全国范围内赢得更多食客的喜爱和认可。而这份对传统的坚守和对创新的探索，也正是潍坊人用美食书写生活哲学的最好诠释。

## 青州银瓜 背后的“香甜”密码



□文/图 本报记者 于哲

初夏时节，走进青州市弥河镇大关营村的火银瓜种植基地，翠绿的瓜藤整齐舒展，圆润饱满的火银瓜在藤蔓间若隐若现（上图），浓郁果香扑鼻而来，沁人心脾。“今年种了10个棚，总产量约16000斤，现在青州银瓜名气大、品牌响，加上村里交通便利，订单源源不断，销售根本不用愁。”种植户刁可金的话语里，满是丰收的喜悦与底气。

优质银瓜的产出，离不开弥河镇得天独厚的自然禀赋。青州银瓜核心产区地处弥河沿岸，土壤以沙质土为主，透气性佳、吸热散热快，加之昼夜温差明显，为银瓜糖分积累提供了绝佳条件，也造就了其“一甜、二香、三脆”的独特品质，更有着“香甜脆无渣”的美誉，咬一口汁水四溢、甜而不腻，深受消费者喜爱。2009年，青州银瓜成为潍坊市首个农产品地理标志证明商标；2019年，入选山东省知名农产品区域公用品牌；2024年，品牌价值达6.62亿元，成功跻身第三批“好品山东”品牌行列，品牌影响力持续扩大，成为青州农业的一张闪亮名片。

为持续提升银瓜品质，青州专门成立银瓜研究所，联合本地企业与省、市农科院深度合作，推进种质资源整理与品种提纯复壮，已收集种质资源74份，培育优势品种6个，推动青州银瓜在品质、产量、抗病性上实现质的飞跃。同时，当地创新推广吊蔓种植、高温棚培育等技术，实现银瓜从“一季鲜”到“四季甜”的跨越。

产业振兴，规划先行。青州市出台银瓜产业发展规划，划定三处弥河银瓜生态保护区，启动品质提升示范项目，构建“地方一团体一企业”三级标准体系，将银瓜种植从“凭经验”转变为“按标准”，切实筑牢品质根基。目前，青州银瓜种植面积已达3000亩，年产量6200余吨，当地通过“公司+合作社+农户”的合作模式，由企业与合作社为种植户提供技术指导、农资供应和销售渠道，带动周边农户稳定增收，让小小的银瓜成为推动乡村全面振兴、富农兴业的致富果。

**潍有尚品**

## 交通银行潍坊分行 房屋出租公告

交通银行诸城支行2楼，地址：诸城市密州东路10号（诸城市华玺大酒店西邻），出租面积约320平方米。

以上房屋产权清晰，价格面议。联系人：朱老师18663673380。