

“食刻”有礼

本期奖品:20份杨家烧饼。奖品由“杨家烧饼”提供。

获奖方式一:从沧州晚报订户中随机抽取。
获奖方式二:扫码并推荐特色美食,提供线索被本版选用者。

(获奖名单请关注下期“食刻”版)



1月7日“食刻有礼”获奖名单

执着 137****9875
神清心澄 173****6857
北极熊 199****8123
阳光 186****9536
得嘛 156****3780

谷子 151****4400
阳光 132****3645
追梦者 176****9096
年轻的心 166****0877
愿望年代记 137****5947

以上5位各获“陕西风味羊肉泡馍
笼蒸老豆腐”提供的羊肉泡馍(或笼蒸
老豆腐)1份,凭手机号码到店领取。

店址:运河区光荣路市西体育场
北门西行100米路北

以上5位各获“悠闲铁板烧”提供
的铁板烧金典套餐1份,凭手机号码
到店领取。

店址:运河区光荣路市西体育场
北门东行50米路北

杨家烧饼:一炉酥香越百年

◆本报记者 杜丽 摄影报道

杨铭一家人的一天,伴随着新鲜出炉的杨家烧饼开始。

晨光染红天际,寒冷的大街上依旧有些沉寂,位于泊头市胜利街附近的杨家烧饼加工中心,早已经是灯火通明。和面、醒面、揣面、擀面、卷条、制作剂子,工人们一刻不停地忙碌着。5点不到,烧饼熟了。

炉门打开,热气混杂着香气扑面而来,3000个烧饼像等待检阅的士兵,一个个新鲜饱满,油亮精神。这时候的杨铭,就像个威严的将军,一排排地扫过去。30年做烧饼的经验,扫一眼他就知道今天的烧饼做得用心不用心。

这些烧饼,将被送往位于泊头市区的9个销售亭,十几分钟后,人们就能吃上热乎乎香喷喷的杨家烧饼了。

同样,在远隔百里之外的沧州市,位于沧州市第五中学东侧的杨家烧饼店,也已经开门营业。店里是小一号的炉子,一炉也能出300个烧饼。

一碗老豆腐或是一碗牛杂汤,再配上两个烧饼,那是杨铭百吃不厌的美味。

杨家烧饼的百年历史

从小,杨铭就看着爷爷和父母做烧饼,在他儿时的记忆里,经常是半夜醒来,红红的炉火早已燃起,汗水已经浸透了父母的衣衫。十几岁的时候,他就开始上手做烧饼了。几年下来,他熟练掌握了做烧饼的各个环节,成了杨家烧饼的顶梁柱。每天凌晨3点,杨铭准时起床和面,一袋面加水加油和成适宜的工夫面,有100多斤,每次都是一身汗。

叫苦喊累的时候,爷爷杨永昌总是郑重地告诫他:“做吃食要对得起良心,舍得下工夫。”

小小的杨家烧饼,已经传承百余年了。百余年的传承,靠的



手工制作的各種燒餅

就是良心和专注。

杨家烧饼的发祥地泊头,依大运河而繁荣,明清时期就是重要的水运码头。清朝末年,杨铭的曾祖父杨春亭在泊头经营大车店,在开店的同时,辟出一间门店专门做烧饼,供应往来客商。时间长了,杨家烧饼因“气味醇香而不油腻,入口酥脆却不散碎”的特点而名声鹊起。

后来,杨铭的爷爷杨永昌开设永昌店,并把祖传的做烧饼的手艺发扬光大。杨家烧饼伴着大运河的桨声帆影,走上了寻常人家的餐桌。

抗日战争时期,杨家烧饼店成了八路军在泊头的秘密联络点,杨永昌挑着烧饼担子,往来于泊头、交河、连镇等地,传递情报,买卖物资。1946年,杨永昌

加入了中国共产党。

上世纪七八十年代,杨永昌制作的盘香烧饼,是泊头火车站的“特色旅行食品”,沿着津浦铁路传遍大江南北。

在杨铭的记忆中,爷爷的一生都在用心做烧饼。80多岁高龄的时候,爷爷还在坚持看炉。

关着门卖的烧饼

1996年,看着爷爷和父母岁数越来越大,杨铭停薪留职,成了杨家烧饼的掌门人。那时,杨家烧饼只是早晨卖,在小胡同里做。即使全家人半夜起来做烧饼,还是不够卖。每天不到8点,忙碌半夜做的烧饼就卖完了,来晚的依旧吃不上香喷喷的杨家烧饼。“不夸张地说,我们家的烧

饼都是关着门卖的。”

杨家烧饼出了名。但杨铭清楚,几辈人日复一日,把小小烧饼当成了事业来做,才积累下这样的口碑。

做烧饼太辛苦,一家人就琢磨着如何解放人力,扩大产能。杨铭受面团冷冻技术的启发,开发出了“生胚冷冻技术”,并把吊炉改成了旋风炉。

技术突破,一炉能烤3000个烧饼,而且现烤现卖。那一刻,杨铭按捺不住内心的激动:杨家烧饼新生了!

百年烧饼的新鲜再出发

杨铭始终记着爷爷的话:“人叫人,终身不语;货叫人,点头就

到。”东西好,人自然就来了,都不用吆喝。恪守着真材实料的原则,杨家烧饼和面用纯净水,面粉是精粉,油是植物油,所有的食材都是自己加工,保证新鲜和口感。“深受女士和年轻人喜爱的玫瑰花馅,我们都是自己买玫瑰花,分拣后用上好的白糖腌制的。”每年,杨铭都会亲自去采购豆沙、果脯等原材料。

杨家烧饼有30多种,现在常做的有10多种,传统口味的有油酥咸、油酥甜、麻酱咸、麻酱甜、盘香、黑米,糖的有糖鼓、糖三角,还有深受年轻人喜爱的豆沙、果脯、玫瑰、蛋黄等。“杨家烧饼到现在还有许多没有做出来,我还在摸索。”杨铭回忆,之前在泊头举办的沧州市旅游产业发展大会上,几位老人专程赶到他的展位前买烧饼,点名要吃牛舌头薄脆和冰糖烧饼。“这两种烧饼太费工夫,已经很少做了,但是真好吃,老人们小时候吃过,到现在都念念不忘。”

杨铭一家人的梦想,是把杨家祖传的烧饼都做出来,做成品牌,做到全国去。为此,他们注册了“杨家铭娟”商标,2015年在沧州市第五中学东面开了第一家杨家烧饼店,去年又在天成郡府附近开了第二家店。2017年,杨家烧饼被评为河北省冀字号名店,2019年12月,杨家烧饼制作技艺被列入省级非物质文化遗产名录。

小小的烧饼,咸甜酥香里包含着杨家几代人的心血,也承载着杨铭大大的梦想,他说,杨家烧饼还有三分之一的产能和种类没有开发出来,下一步将扩大产能,把杨家烧饼推出沧州,推向京津。

店址:泊头市胜利西路北一号楼
沧州市运河区解放中路259号
沧州市运河区开元南大道
天成郡府西区西商5#102



谷记烤面筋

愿望年代记:面筋干净卫生,个头特别大,蘸上酱,再撒上一层芝麻,嚼起来特别香,吃着很过瘾。

地址:运河区新华东路华北商厦8楼



亨味羊肉泡馍

愿望年代记:这家的水盆羊肉超级好吃,量也很大。羊肉是水煮过的,块大厚实,越嚼越香,粉丝很顺滑,把馍撕碎泡进羊肉汤里,满满一碗,吃着很爽。

地址:运河区广场街文庙小区5号楼底商