高郵日報

特别报道

2022年10月31日 星期一
壬寅年十月初七

责　编:石　鑫
版　式:张增强

今日高邮APP

在线投稿:http://tg.gytoday.cn　新闻热线:84683100　QQ:486720458

详情请浏览“今日高邮”网站 http://www.gytoday.cn

“嚼之声动十里人”，这是著名作家汪曾祺对三垛方酥的称赞。如今，申遗成功的方酥已成为三垛镇一张闪亮名片，在该镇三阳社区，76岁的邵鹤是这门传统手工技艺的代表性传承人，其与大方酥已经打了半个多世纪交道。不仅如此，他还把这门技艺传给儿子、孙子，叫响自创的“邵记”品牌，留住浓浓乡愁。

邵记方酥：三代人传承的技艺与“初心”

□ 杨晓莉

10月19日下午，记者来到三垛镇邵记食品厂时，身穿白袍子的邵鹤正在操作间里忙碌着，案板上摆放着新鲜出炉的方酥，一阵阵香味扑面而来。“方酥的酥香脆要看馅的配方。现在生活条件好了，馅料品种多种多样，口味也千变万化，不再局限于以前的单一化了。”看着一块块方酥，邵鹤的思绪回到了上个世纪六十年代末。

1969年，22岁的邵鹤作为一名知青下放到三垛食品厂上班，刚进厂时，他只负责推板车送货。“那时候，车间里制作方酥的都是大师傅。教会徒弟、饿死师傅。师傅们思想保守，不肯轻易地传授方酥制作方法。”邵鹤说，师傅们不肯教，自己就偷偷摸摸地学，每次送完货，他就待在车间里看，给师傅们打下手，细心观察方酥的每个制作环节、流程。白天“偷艺”，晚上回到家，就反复试验，试验了最少30回，都没有成功，他就再观察、再实践。功夫不负有心人，久而久之，邵鹤不仅能够独立做出口味纯正的“三垛方酥”，还在刻苦自学、仔细琢磨中，不断创新改进传统技艺。时隔三个月，邵鹤如愿成为上“案板”的师傅。

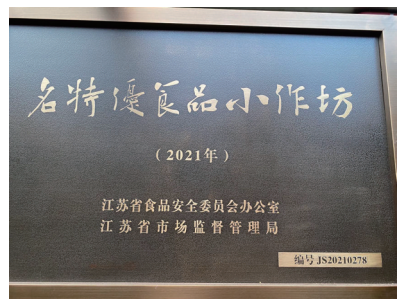
改革开放之后，为了一家人的生计，邵鹤除了上班外，还经营起小买卖，专卖方酥、台酥、麻酥等食品。“那时候，物资相对匮乏，制作方酥时，辅料仅有陈皮、白糖、油，口味比较单一。”邵鹤说，要让顾客吃得香，就像做菜加味精一样，必须再添加辅料。自己经营小买卖后，就动了改进大方酥的念头，在原有辅料的基础上，添加芝麻屑、金橘、桂花等辅料，将白糖改成木棉糖提鲜，再加麻油、植物油等，改进后先给周围邻居试吃，口感好了，就按照这个方法来做，如果大家感觉口感不好，那就继续改进……“那时，老百姓消费能力低，每天制作四五十个方酥，只能卖出去二三十个，每块的售价仅有几分钱。”邵鹤说。精心改良的大方酥，虽然没有带来可观的利润，但邵鹤没有轻言放弃，他对大方酥的这份热爱，也感染着儿子邵国春。2002年，邵国春下岗后，决定好好地和父亲学做大方酥。2017年，他被评为省乡土人才“三带”新秀。

数十年来，邵国春父子俩用勤劳的双手，坚守着传统的技艺，时光变迁，他们熬过了最困难的时候。刚开始，他们每天制作销售大方酥数十个；渐渐地，每天销售的大方酥可以达到300至400个；而现在，每天的销售量达到1000个左右。每块方酥售价也从几分钱到几毛钱再到现在的4元钱。

虽然销量在上升，但邵鹤和邵国春父子俩仍在不断思考，如何更好地改进制作技艺。邵鹤指着操作间内的蒸汽炉介绍，以前的方酥是放在老式木炭炉子里烤，方酥用手贴，不仅手容易被烫伤，而且烧的是木炭，不太卫生，还有股淡淡的烟味。后来改用电炉烤制，既安全又卫生，现在蒸汽炉制作出来的方酥口感更好、味道更香。

一块方酥，巴掌大小，长方形，平底，上面隆起，密敷芝麻，口感脆酥，风味独特。方酥看起来外形简单，但制作过程并不简单。“一锅方酥从和面发酵至成品出炉，制作过程有10余道工序，需要20多个小时。”邵鹤儿子邵国春介绍说，制作传统正宗的“三垛方酥”，主料有面粉、生油、木棉糖、芝麻等。面团要前一天发酵好，反复揉搓成条状，再分出等量的份额。陈皮、金桔饼、桂花、果料等各种辅料按配比和次序加入，从缠肥、捶叠、敷芝麻、贴炉、控火直至出炉，道道工序一丝不苟。比如捶叠，内馅包入面皮后，要用擀杖穿心滚捶，反复舒卷折叠32层；芝麻敷好后要用手来回摩挲轻抹，做到密实而不脱落；控火则是秘技，方酥至少需在炉内微火烘烤12个小时，既要焙干水分，又不能焙焦，必须是黄灿灿而有光泽，令人有垂涎欲滴之感。

这几年，为了顺应食客口味和习惯的变化，邵鹤父子新推出了无糖味、麻油味、咸味和甜味四种口味，大方酥又焕发出了新的生机。采访中，记者看见，不少顾客前来购买方酥，他们感言：“虽然现在有了各类小吃、美食，但时不时来购买方酥，品尝那熟悉的浓浓酥香味儿。”



“三垛方酥”为当地百姓保留了更多的“记忆”和“乡愁”。如今，“三垛方酥”制作技艺被列为非物质文化遗产项目，作为代表性传承人，邵鹤把这门手工技艺又传给孙子邵永晖。大学毕业的邵永晖不仅会制作方酥，他还通过互联网平台，让方酥“走”得更远、销售得更畅。

在邵记食品厂操作间门口悬挂着一块醒目的牌子，是省食品安全委员会办公室、省市场监督管理局颁发的“名特优食品小作坊”。邵鹤感言，这几年，“邵记”品牌名声越来越响，得益于党和政府对非遗老手艺的重视，对非遗传承人的保护和支持。说起今后打算，祖孙三人均表示，坚守“初心”，将这门传统技艺传承下去。

关于调整高邮市“红、黄码”定点医院的公告

进一步做好高邮市涉疫重点人员医疗保障服务工作，结合我市当前疫情防控工作要求，对我市健康码“红、黄码”人员就诊定点医疗机构进行调整，现向社会公布：

医院名称	定点医院	地址	接诊范围
“黄码”医院	高邮市人民医院发热门诊	高邮市人民医院感染性疾病楼（4号楼）	“黄码”人员、临时管控区域等涉疫重点人员
“红码”医院	高邮市中西医结合医院发热门诊	高邮市三垛镇政府东侧	新冠病毒感染的密接、次密接以及需要集中（居家）隔离人员

备注：临时管控区域（除中风险区域外）人员有医院就诊需求的，应及时向社区报备，社区工作人员联系120安排负压车闭环转运至高邮市人民医院感染性疾病楼就诊。后期根据我市疫情防控要求动态调整，调整信息另行通知。

高邮市卫生健康委员会
2022年10月29日