

百年酥香润衢城 德辉「饼二代」的传承与新生

记者 范家熔 文/摄



暖光里的百年味道 现做现售的烟火气

衢州古城水亭门历史文化街区游人如织,德辉饼坊的橙色招牌在古街风貌中格外醒目。走进店内,一股混合着梅干菜香、麦香与烘烤香气的暖流扑面而来,暖黄色的灯光笼罩着整个店铺,让木质货架与玻璃橱窗都染上了温柔的质感。店内各类产品码放得井井有条,左侧货架上整齐陈列着包装精美的酥饼礼盒、礼包,是游客馈赠亲友的热门之选;右侧橱窗里,刚出炉的大酥饼、小酥饼、薄酥饼整齐排列,金黄的表皮泛着油光,撒在表面的芝麻粒粒分明,让人食欲大增。

柜台显眼位置摆着当天的日期,蓝振豪笑着解释:“我们柜台里的酥饼都是每天新鲜现做,绝对不会隔夜。”话音刚落,就有几位外地游客被香气吸引进店,工作人员立刻邀请大家试吃。游客将小块酥饼送入口中后,酥皮瞬间碎裂,她忍不住赞叹:“真的很酥!烘烤得特别到位,连里面的肉馅都带着微微的脆感。”

记者在店里四处参观,蓝振豪则在一旁介绍,这家水亭门店是去年春节期间开业的,也是衢州市区两家饼坊店之一,“选择在这里开店,就是想让古街的烟火气和酥饼的香气相互映衬,让游客在感受衢州文化的同时,也能尝到最地道的百年味道。”

采访过程中,店内人流络绎不绝。有本地市民熟练地选购,“家里老人孩子都爱吃,趁今天有空多买些”;有背着行囊的游客边试吃边拍照,“之前在网上看过推荐,特意找来,果然名不虚传”;还有人专门为了肉松酥饼而来,“这款酥饼表面裹着红糖和肉松,还有海苔碎和白芝麻,咸甜交织,一口一个特别满足”。此起彼伏的夸赞声中,百年饼坊的生命力愈发鲜活。

百年传承守初心 “饼二代”的新表达

“1925年,我的太爷爷蓝宏柏在龙游东阁桥下街创办了德辉饼坊,当时只是一家不起眼的小作坊,一个炉子、几张桌子,开炉时香气能飘满整条街。”说起品牌的历史,蓝振豪的眼神里满是敬意。这家历经百年的饼坊,曾因战乱中断,直到1993年,蓝振豪的父母蓝锦国、黄雪梅秉承祖制工艺,重新创办浙江德辉食品公司,让这份酥香得以延续。

蓝振豪的童年,就是在工厂里度过的。“我从小以厂为家,爸妈忙着研发和生产,我就住在工厂的小房间里。”最让他难忘的,是偷偷跑去车间吃刚出炉的酥饼,“热乎乎的酥饼刚从烤炉里拿出来,咬一口酥皮掉渣,梅干菜的咸香和猪肉的油香在嘴里炸开,那种味道一辈子都忘不掉。”正是这份刻在骨子里的味觉记忆,让留美攻读金融与MBA的他,毕业后毅然选择回到家乡,接手家族的糕饼生意。

在父母的努力下,德辉酥饼早已不是当年的小作坊。1996年,夫妻俩租厂房扩产;2003年,建立自己的食品厂;2008年前后,成功研发薄酥饼,“当时有一次面少了,包不成大酥饼,我妈妈就试着做了小而薄的款式,没想到市场反响特别好”。这款薄酥饼入口酥脆,遇湿消融,连老人都能品尝,如今已成为德辉的标志性产品。蓝振豪介绍,从揉面、摘坯到烘烤,一个酥饼要经过10余道工艺。如今,德辉酥饼日销可达128万个,年销超4亿个,是酥饼行业内的龙头品牌之一。

作为年轻的“饼二代”,蓝振豪有着自己的传承方式。他发挥专业所长与年轻人的优势,做起了自媒体,“从去年2月发布第一条网络视频到现在,已经更新了数十条,有一定的收获。”没有夸张的表演,他只是自然地分享身为一位“饼二代”工作与生活的日常,就积攒了一批粉丝。“我不想刻意创新产品,经典的味道值得被更多人知道。”蓝振豪解释,“很多北方朋友和外国友人都没吃过酥饼,我想通过自媒体,让更多人了解、喜欢上这款衢州特产。”

如今的德辉饼坊,既有传承百年的经典口味,也有贴合年轻消费者的创新单品。果仁酥饼在小酥饼坯体上裹着古法红糖和花生、葡萄干等食材,口感丰富有层次;肉松酥饼表面裹着红糖和肉松,还撒着芝麻和海苔碎,酥香中带着柔韧;传统的大酥饼依然保持着料足味浓的特点,有客人评价:“肉塞得太满,烤的时候都溢出来了。”蓝振豪说:“未来,我们还会开更多饼坊店,让更多人吃到新鲜现做的德辉酥饼,把这份属于衢州的百年味道继续传承下去。”

有晚报 当锦鲤

店铺地址:柯城区水亭街51号
活动内容:《衢州晚报》读者即日起至2026年1月26日,持2025年12月26日《衢州晚报》至“德辉饼坊(水亭门店)”,撕角后即享德辉饼坊(水亭门店)全场礼盒装产品8折,每份晚报仅限使用一次。《衢州晚报》订阅客户,也可直接扫微信小程序码或微信搜索“衢报通”小程序,进入《衢州晚报》报报会员中心,点击相应商家页面领券。

扫码观看探店视频,参与视频下方抽奖,有机会获得一份铁罐装酥饼(果仁酥饼/肉松酥饼/果仁麻花三选一),限量20份,先到先得哦!



快进群,
跟着美好侦探
去品店!



扫码领券

