

每到假期,水亭门历史文化街区总是人气高涨。游客们踏过青石板路,快到城墙时总会因一家店而停住脚步。位于水亭街63-67号的邵永丰麻饼店里,工作人员正忙着给客人包装礼盒。一位从杭州回来的衢州姑娘拎着两盒麻饼,笑着说:“每次回杭州都要带几盒走,我最喜欢麻饼淡淡的甜味混合着芝麻香。”这话不假。“双节”来衢州,要带一份能代表这座城市的伴手礼,很多人想到的就是邵永丰麻饼。邵永丰是中华老字号,麻饼制作技艺更是国家级非物质文化遗产,也是衢州人刻在中秋记忆里的专属味道。



一块麻饼的百般滋味

中秋前夕,记者跟随人流进店,只见一排排货架和柜台在眼前展开,麻饼刚烤出炉的热气裹着芝麻香直扑面门。门店工作人员说,越临近中秋,销量越是成倍往上翻。柜台里现烤的麻饼有近二十个口味——黑芝麻、百果、椒盐、木糖醇等是老底子招牌,板栗、红枣、红豆、绿豆软糯香甜,海苔、葱椒盐、牛肉、榴莲、龙井、抹茶、山楂是这些年添的新面孔,梅干菜、肉松、蛋黄成了年轻人的心头好;今年新上的山药麻饼,淡口清爽,反馈很不错。

浙江邵永丰成正食品有限公司经理徐文慧说,这两年卖得好的梅干菜、蛋黄口味的麻饼,是搬到万田乡新厂以后改良推出的。有位食客在评价里写:“龙井味的好吃,很清新。”这个口味也是新品,咬上一口清清爽爽,微甜不腻,还带着股茶香,颇受年轻人欢迎。还有人说:“邵永丰的麻饼真的很香很好吃,每个味道都不踩雷。”

要是送人,邵永丰的礼盒也分得细。永乐礼盒里一共12个饼,黑芝麻、精致百果、椒盐百果、特制百果、木糖醇,经典六角盒麻饼的五个口味都在里头,只爱吃麻饼的人选这款准没错。丰乐礼盒也是12个,广式月饼和浙式月饼混装,藤椒牛肉月饼、莲蓉月饼、椒盐五仁月饼、黑芝麻麻饼、精致百果麻饼、椒盐百果麻饼六个口味。还有经典的永丰吉祥礼盒,共24个饼,特制百果和特制麻沙两个口味,陪伴邵永丰的老客户已有20个年头了。

除了麻饼,邵永丰还专门为上班族推出了糕点系列,独立包装,一口一个,方便携带和保存。芝麻蛋片、甜麻花、咸麻花、葱香桃酥、麻香桃酥、油金枣,六种口味,甜咸搭配。不过中秋期间主要生产月饼,糕点的口味可能不齐,想买还得趁早。徐文慧的父亲徐成正常说“永盛勤丰”,永远勤劳、永远丰盛。这话听着直白,却是邵永丰一路走到今天的底气。



快进群,跟着美好侦探去品店!

(原有粉丝群人数已满,未进群的读者可扫码进入“衢州晚报生活家周刊粉丝2群”。)

美好侦探

一块非遗饼 承载着衢城中秋记忆

记者 范家熔 文 顾欣桐 摄

“我和邵永丰一起长大”

徐文慧出生于1999年,其父徐成正自1979年进入邵永丰面饼店学艺,历经六年潜心拜师苦修,接续守护这份老字号技艺。在徐文慧的童年记忆里,父亲在上营街经营着小小的作坊。放学后,她总爱跑到作坊玩耍,作坊里的师傅们总会递上一块刚出炉的麻饼。椒盐的咸香、百果的清甜、黑芝麻的醇厚,层层风味交织,沉淀成她最深刻的童年味觉。小学时,她偏爱这份地道老味;步入初中、大学,口味几经更迭,她也曾觉得甜度不合心意。年岁渐长,她终于读懂,父辈口中的“老味道”,是揉进每一寸面团的匠心、炭火慢焙的考究,更是代代相传、久久为功的手艺温度。

2023年,徐文慧从杭州回到衢州。她大学学的是产品设计,第一份工作也是做设计。她决心接过这份责任。回到邵永丰后,她从基础岗位轮岗做起,销售、仓储、研学接待……公司运作的各个环节她都熟悉了一遍。如今,她已成为浙江邵永丰成正食品有限公司经理。

然而,在学习技艺时,徐文慧还是遇到了不小的挑战。翻饼的竹匾比她想象中重,两三公斤的竹匾在手里晃动,麻饼在上面不太听话。第五代传承人柯志增教她:“需要找准着力点,用巧劲儿。”可要让三十多个饼一起翻面,均匀上麻,仍旧困难。练上四十分钟,手就酸得不行。她说:“制作麻饼的其他工序我已经较为熟练,就差这‘飞饼’技术。它是非遗技艺的重要部分,我现在偶尔能成功,之后会多加练习,一定要掌握!”

在徐文慧看来,邵永丰不只是一块金字招牌,更是需要活化新生的非遗技艺。父辈坚守手艺、与时俱进,不断让传统技艺贴合新时代消费需求。如今,邵永丰陆续推出麻花、蛋片、桃酥等多款新品,但她也清晰意识到,传统口味在年轻群体中的认知仍有局限。为此,她定下双线发展思路:坚守本源,保留原汁原味的经典口味,守护老衢州人的中秋记忆;同时大胆创新,研发新口味、设计新包装、拓展新品类,让老字号贴合年轻审美,焕发全新活力。

“双节”佳期,不妨走进水亭街63-67号的邵永丰门店,带走一盒热气腾腾的麻饼,品味地道衢城风味,感受非遗手艺里的中秋温情。

