

淄博“烧烤小饼镇”的往事与新章

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 赵原雪

不论山珍海味的酒肉满席，还是市井巷陌的一餐寻欢，都无法离开主食带来的安全感。

形如淄川的锅炉烧饼，味道却带着周村烧饼轻薄的口感，散发出麦子清香的小饼卷着滋滋冒油的烤串，顺势一撸，这是淄博烧烤最为经典的镜头。

因此，在众多淄博烧烤新老食客的记忆中，烧烤桌上的一包小饼，无法或缺，“尤其是辛辣酒精刺激之后，只有它能安抚我心。”围炉而坐的烧烤食客王喜敏说。

烟火淄博中，随着王喜敏们这样的“惦念”不断付诸行动，周村南郊镇小饼商——沈岭涛迎来了自家生意的“高光”时刻。

高光汇聚，沈岭涛他们备受关注。“这是我没有预料到的事情。”2021年7月13日，沈岭涛告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者。

他不曾想到，30年前，作为列车配餐——“啤酒饮料矿泉水，刚出炉的老沈家大烧饼”会在30年后，不经意间邂逅淄博烧烤，并成为淄博众多“封神”烧烤店的必点之食。

于是，当“沈岭涛们”的案例不断出现，他们的身后，偌大的周村南郊镇也凭借着一张张小饼闯出了一条致富之路。

烧烤“小饼镇”缘起

来到沈岭涛的家，面粉的香气扑面而来。

老沈小饼加工厂位于沈岭涛家的后院。这个前后不到200平米的工厂里，每天近一吨的面粉经过一套流水线的加工，最终变成一张张酥脆的烧烤小饼。

做饼的工序并不复杂，码好的面团压制成手掌大的面饼，被工人娴熟地放进机器中烘烤，不到一分钟，一张张小饼排队流入盘中，最后贴上了老

沈专属的小饼标志，包装成箱，码放在小车内，然后，送往淄博大街小巷的各大烧烤摊位上……

对于这样的场景，早已熟练于心的沈岭涛有时也觉得恍



如隔世。有时，他盯着满满一车的小饼，思绪穿过时空，回到那段推着自行车叫卖小饼的岁月。

沈岭涛说，30年前的淄博没有这么多的烧烤摊，自己学做的小饼最受欢迎的地方，是在火车上。

“那时，烧饼不用酵母，而用酒曲发面，贴在炉子上烤出来，再供给火车站，让他们放在火车上卖给旅客。”他说。

因此，在那时的火车上，“啤酒饮料矿泉水，花生瓜子火腿肠，还有刚出炉的老沈家大烧饼。”因为沈岭涛的烧饼，淄博车站的列车员在叫卖时，往往还要再加上一句。

随着一批批乘客把目光锁定那分量很足、热腾腾的烧饼，“老沈家大烧饼”的名气渐趋响亮。

不过，尽管如此，由于在淄博停留的火车，大多是过路车，按照沈的说法，火车站微弱的需求量，渐渐无法满足他们的生意需求。

于是，“脑袋活泛”的沈岭涛开始寻找别的销路。

当时，火车站周围开起的几家烧烤店拓宽了他思路，沈岭涛推着自行车，带着满兜的老沈家大烧饼与“烧烤卷饼会不会好吃”的猜想，在烧烤店挨家挨户地推销……

尝试

沈岭涛清楚地记着，上世纪90年代的情景。

彼时，淄博烧烤刚刚兴起，那时的淄博烧烤人已经尝试着在早早沉睡的城市中，摸索着真正属于淄博味道的“烧烤之方”。

当上述摸索遇到沈岭涛的“地推”模式，随着一家名为“火车站老孙家”烧烤店店主开始买下小饼在店里试卖，且50包小饼伴着烤串一售而光。

也正是那一次的偶遇，烧烤与小饼完成了一次淄博烧烤特色的最初尝试。

而有此尝试后，沈岭涛的“老沈家大烧饼”随之也开启了一条转型之路。

“在烧烤店试卖成功之后，我发现了烧烤卷饼这个巨大的市场，就在原有的烧饼基础上进行改良，尝试着做出适合配烤串吃的小饼。”他说。

大小要适合烤串的长度，味道要更有嚼劲，面饼要松软

易卷曲……每一个需求的考量，沈岭涛不断改变了做饼的配方，使用小麦粉，加入酵母发酵，烤制时换掉了老式的烤炉，和朋友一起研制了专门做烧烤小饼的机器，一步一步的考量之后，原本形如淄川，味如周村的老式烧饼，成为了如今独一无二的老沈家烧烤小饼。

随着上述转型的成功，沈岭涛的老沈家烧烤小饼也随着淄博烧烤的壮大，成为淄博烧烤店主争相订购的“主食伴侣”。

这让沈岭涛夫妇倍感欣慰。

“特别是近年来，随着淄博烧烤的走红，我们更忙了。”沈岭涛笑言，如今，从制作到送货，再到梳理第二天的订单，他们的忙碌一直从凌晨四点持续到晚上十点。

这种忙碌自然也带来了可观的收益。据沈岭涛的粗略统计，烧烤旺季时，“老沈小饼”一天能卖出一万多包。在淄博，约有四分之一的小饼份额来自老沈家。

淄博烧烤的独特之味，至此再也离不开烧烤小饼的作陪。

“牧羊村、玉米地、小淄博……凡是在淄博人心中封神的烧烤店，少不了我老沈的名字。”沈岭涛说。

产业化未来

就像小饼伴着烤串成就了淄博烧烤，沈岭涛与最早点燃烟火气的淄博烧烤人，成就了这座城市独一无二的烟火之味和市井酣畅。

不过，在淄博，沈岭涛的案例并非孤本。他的身后，还有整片南郊镇。

“在做饼这方面，我们是专业的。”南郊镇副镇长尹志彪说。

尹志彪告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者，南郊镇的小饼能在淄博的烧烤市场中占据一席之地，这与周村悠久的饮食文化渊源十分紧密，南郊镇制作

的周村烧饼有着厚重的历史沉淀，是最早的发源地之一。

当前，整个南郊镇已有3家加工厂，规模最大的加工厂雇佣的工人数量超过了50人，且都为镇上的村民。此外，南郊镇还有两家专门烤制南郊小饼的机械加工厂。一天销量最好的时候，南郊镇的“烧烤小饼”能卖出两万多包，整个南郊镇所产出的小饼销量，近乎占据了淄博烧烤市场的“半壁江山”。

不过，尹志彪说，以沈岭涛为首的小饼工匠并不满足这些，他们期待着更大的舞台，“南郊镇开启的小饼之路，还要走得更远。”

“我希望能再扩大店面的规模，让‘老沈小饼’的名号更大更响，让村镇里更多人加入做小饼的行业中，带着他们一起致富。”沈岭涛的愿望简单而真挚。

小饼产业扩大规模，辅助产业落地是关键。“作为政府部门，我们将做好服务支撑，为小饼企业整合可规划的厂房，提升厂房标准，让更多想做小饼的企业都能在南郊落地生根，形成集聚。此外，我们也要做好引导，帮扶小饼产业走向规范化的生产。”尹志彪说。

据尹志彪透露，在今年的南郊镇丰收节上，烧烤小饼将作为南郊特产，正式登上丰收节的舞台，让更多的人重新认识南郊镇的小饼历史。

打造南郊特色的路径不止于此。在小饼产业走向成熟之时，由南郊镇代替村民的“眼睛”，将目光放置更长更远，为更多企业拓宽市场，让南郊小饼的名号走向更多城市。

“我们要让南郊成为淄博烧烤文化的重要标志，让每一个淄博烧烤小饼，都能冠上我们南郊镇的名字。”尹志彪的眼中看到了未来。

相信在未来，“天下烧烤看淄博，淄博烧烤看南郊”，不再是一句豪言壮语。

2021 淄博高招会专科高职场7月24日举办

地点：淄博·福园，还有沂源、淄川两场等您来

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 李梓博

广大考生请注意，山东最权威、规模最大的高招会来啦！2021第19届山东(淄博)高考招生咨询会将于7月24日举办。

秉承服务考生升学、助力高校招生的宗旨，今年，齐鲁晚报·齐鲁壹点主办的2021山东高考招生咨询会将继续举办，并设立淄博专场，服务淄博的考生家长。

为方便广大考生，今年的高招会将设张店场、淄川场、沂源场三个地点。专科高职场将于7月份分别在张店、淄川、沂源举行，其中张店场次为7月24日，沂源场次为7月25日，淄川场次为7月26日。

从2003年开始，齐鲁晚报·齐鲁壹点已经连续举办18届山东高考招生咨询会，这也是山东省内影响最大、最具权威性的高考招生咨询会。届时来自省内外的百余所高校的招办负责人将现场解答考生及家长疑惑。

本届高招会预计将有几十所全国各地的专科高职院校报名参加，此外还有知名留学及培训机构参与，本次高招会对淄博所有考生和家长免费开放，届时，参会学校的招生办负责人将现场解答考生及家长疑问，并就学校的招生政策进行宣讲。

因疫情防控所需，本届高招会组委会将加大组织和管理力度，严格执行当地的疫情防

控要求，体温异常的考生和家长将被禁止参会。进入会场必须佩戴口罩，并自觉接受体温检测，出示健康码。

淄博高招会咨询电话：0533—3159015。

高招会时间及地点安排：

(一)淄博场(7月24日)

1、展会地点：淄博·福园
2、详细地址：张店区共青团西路与世纪路路口往东200米路南

(二)沂源场：(7月25日)

1、展会地点：沂源文化苑(文化广场)
2、详细地址：地址：沂源县鲁山路8号

(三)淄川场(7月26日)

1、展会地点：淄川SM城市广场
2、详细地址：淄川区般阳路8号

