



匠心传承

海都记者 马俊杰
刘锦涵 文/图

礼饼，皮薄香脆，馅料丰富，可咸可甜，一口下去，口感丰富，唇齿留香。作为福建东南地区传统糕点之一，礼饼自古以来盛行不衰。

福州的礼饼可谓是旧时福州十邑地区传统糕点的代表。它不仅是高能量的果腹之食，更是十邑地区传统习俗中，礼敬亲朋好友必不可少的佳品，“礼饼方为礼，其他不为礼”的说法至今还在市井中流传。现在，我们依旧能在年节、做寿、添丁、乔迁、祭祀等场合，以及婚嫁喜事中见到礼饼，而且每逢中秋，饮花茶、分食“礼饼角”，仍是许多老福州人的心头所好，这时的礼饼，才是这些老饕最认可的中秋月饼。

福州市闽侯县小箬乡的小箬礼饼制作技艺，于2020年被纳入第六批福州市非物质文化遗产名录。小箬礼饼制作技艺代表性传承人陈学朝，从十多岁开始便跟随祖父、父亲制作礼饼，到现在已经三十多年。近日，海都记者来到陈学朝的小店，探秘礼饼的制作过程。



▲花生、黑芝麻、冬瓜条、梅舌、葱花、肥肉丁，丰富的馅料，让礼饼唇齿留香

◀下面是铺着木炭的大铁锅，上面的大圆盘也铺满红炭，礼饼就在这下烘上烤间，幻化出诱人的香味

礼敬八方客 饼添十邑香

海都记者带您探秘福州非遗“小箬礼饼”的制作过程



今年23岁的陈建光是第四代传承人



陈学朝从十多岁开始便跟随祖父、父亲制作礼饼，已坚守了三十多年



分食“礼饼角”，仍是许多老福州人的心头所好

礼饼好吃的秘诀 藏在材料里

天色刚亮，陈学朝便在自己名字为招牌的小店中忙碌起来，起火备炭、和面擀皮、调配馅料、包馅盖章、下烘上烤，全套流程井井有条。

正在调配馅料的陈学朝向记者介绍：“礼饼好吃，关键在于真材实料。你看，炒熟的花生、黑芝麻再加上冬瓜条、梅舌（由染红的白萝卜经过蜂蜜腌渍而成）、葱花，还有肥肉丁，都实实在在地加到馅料里。”记者在现场看到，调好后的馅料还分成了小团称重，用作匹配不同大小的礼饼。

包好馅料的礼饼，被摆放在铺满厚厚白芝麻的竹匾上，陈学朝手端竹匾轻轻左

右晃动，还不时往上一抖，让一面饼皮充分沾满芝麻。这厚厚的一层白芝麻，就是礼饼浓郁香味的来源之一。

沾了白芝麻的礼饼还没有资格躺在“温暖”的烤盘上。

只见陈学朝一个个地为礼饼没有芝麻的一面盖上红色双喜章。陈学朝告诉记者：“现在还不是最忙碌的时候，目前主要的订单来自近期家有喜事的客人，今天做的这种1斤重的礼饼，就是女方女儿出嫁用的礼饼，他们定了500斤。女方会在结婚前一周送给亲朋好友，用来告知喜讯。盖上红双喜就是让礼饼更加喜庆。”



给礼饼盖上红双喜，为结婚的人儿送上祝福

下烘上烤间 完成食材交融

记者在现场看到，烤制礼饼的“烤炉”并不是常见的那种箱式烤炉。一个被架起的圆底大铁锅里，铺了一层暗红色的木炭，用作烤制礼饼的底火。一位烤饼师傅将圆形烤盘放在底火之上，刷上一层油，再将礼饼摆放上去，礼饼下渐渐地发出“滋滋”的声音，开始冒出小泡泡。

接着发生了让记者感到惊奇的一幕，只见烤饼师傅又将一个铺满红炭的大圆盘移到烤盘之上，圆

盘大小正好能完整遮住烤盘。礼饼就在这下烘上烤间，慢慢完成食材的交融，幻化出诱人的香味。

“掌握火候是关键，还要不时地将上面的炭火移开，用铲子将礼饼翻个面，反复几次之后，礼饼就能出炉了。”陈学朝笑着对记者说，“我的爷爷和父亲就是这样烤饼的，这样烤出的礼饼味道才正宗。”

今年23岁的陈建光也在家中与父亲陈学朝一起做礼饼。

“我从小就看长辈们做礼饼，我的父亲是第三代传承人，到我这里是第四代了。”陈建光说，“小箬礼饼在福州地区有着不小的知名度，我和父亲也常常受邀参加非遗展示活动。现在我和我的妻子开始在网络上寻求更大的市场，并且在保证传统工艺和真材实料的同时，试着开发新的口味，比如芋泥、紫薯等口味，希望有更多人喜欢上礼饼这种传统糕点。”

炎热程度升级 本周37℃“三连击”

海都讯（记者 罗丹凌 梁展豪 文/图）气象部门预计，本周中前期，华南部分地区还可能遭遇高温天气，直到9日或10日，副热带高压明显东撤后，华南一带的闷热天气才会明显

缓解。5日到6日，福州天气以多云到阴为主，有分散性的阵雨或雷阵雨。7日降雨较为明显，全市多云间阴有阵雨或雷阵雨。市民出行应备好雨具，以备

不时之需。气温方面，未来三天福州市气温较高。5日至7日，福州市区的最高气温均达37℃，天气炎热，市民应注意防暑降温，避免高温时段外出。

福州市区今起三天天气

6月5日	多云转阴	26℃~37℃
6月6日	阴	26℃~37℃
6月7日	小雨转阴	27℃~37℃



之下，绿树葱茏 昨日福州蓝天