



千层饼

舌尖上的思乡情

人物



名片：

王美生，宁波溪口人。祖上自创品牌王永顺，开千层饼先河，三代制饼。1993年获泰国龙马博览会银奖。2008年，溪口千层饼制作技艺成为宁波市级非物质文化遗产，同年获首批浙江老字号。2014年获中华老字号精品博览会暨浙江名品展金奖。

宝蓝色短袖T恤，黑色长裤，脚踏运动鞋，平头，目光坚毅，整个人看上去干练而自信，这是奉化溪口王永顺饼店的第四代传人王美生。今年5月12日，宁波市商务委首次组织赵大有、王永顺、王升大、恒利等4家宁波老字号企业参加“2017中国(天津)中华老字号精品博览会”。王永顺饼店的千层饼吸引了大量天津市民的追捧，两天内被抢购一空。

陈峰

祖上创下品牌

清朝年间，王毛龙和王化龙两兄弟在溪口蒋氏故居的玉泰盐铺旁开了一家饼店，当时生产咸光饼、小酥饼和尚头饼，生意一般。清光绪四年(1878)，兄弟俩在做饼时，试着掺入苔菜粉，不料味道顿变，这种甜中略带咸鲜味的小酥饼一上市，立即引起了人们的喜爱，生意有了改善。光绪八年(1882)，兄弟俩面对日益兴隆的生意，萌发了自创品牌的念头，取名王永顺，寄托了王家事事顺遂的美好愿望，也希望将此品牌在家族内代代相传。饼店挂出“王永顺”的牌子后，受到人们的关注，赢得了良好的口碑。次年夏，王毛龙去宁波进原料，厂家把菜油错

发成花生油，兄弟俩将错就错，萌发了尝试用花生油掺和面粉做成小酥饼的念头，品尝之下，发现口感竟比以前用芝麻油、菜油更酥脆。几年来，兄弟俩不懈尝试，想制作出一款有异于别家口味的新式小酥饼，比如在饼面上撒些海苔粉和芝麻，把芝麻的香气和海苔的咸鲜味叠在一起，海苔与芝麻仿佛成了天造地设的一对。这款新式小酥饼厚1.5厘米，咬一口，27层历历可数，人们品尝后纷纷叫好，故得了“千层饼”的雅号。

兄弟俩最后确定以面粉为主原料，加以花生油、白糖、芝麻、花生及适量苔菜粉。在烘制上又进行反复尝试，经

过配料、制馅、造层、烘焙等18道制饼工序，把最后一道烘焙工序作为重点，烤制出品别具一格、味道别有风味的千层饼。

兄弟俩作为千层饼的第一代开山鼻祖，由此在溪口确立了他们的“江湖地位”，别家饼铺纷纷来学艺。第二代千层饼的代表人物是王国安、王国娣、傅月尧；第三代千层饼的代表人物是王金榜、王以浩、蒋孝祥、夏国毅、傅国民等。第二代传人王国娣是王化龙的儿子这一支，王国娣接过父辈的重任，秉持父辈的手艺，精益求精，将它发扬光大，一边也广收徒弟，带出了六七十个徒弟。

14岁生炉子做饼

时光切换到上世纪五六十年代，公私合营后，王永顺饼店暂退市场。1982年，王美生14岁，作为王国娣的孙子，从小耳濡目染祖上创业的故事，心里早早埋下了家族荣誉感。14岁的王美生在溪口饮食商店做学徒，顺利地得到了第二代传人傅月尧、第三代传人蒋孝祥和夏国毅的眷顾和真传。14岁正是好玩爱动的年龄，他却要在凌晨两点起来，帮忙生炉子学做饼，辛苦可想而知。年幼的他还够不到做饼的炉子，他只能爬上一张矮凳，把手臂一次次伸进炉壁贴饼，这样的动作每天要重复800次，直至贴满6个炉子，很快他的手臂上烫痕密布，但王美生从不叫苦。王美生幼年丧父，后又失去爷爷，要做好千层饼的想法已经融入了他的血液里，这是

他思念爷爷和父亲的情感寄托，也是连接家族记忆的纽带。千层饼的烤制技艺学会只需三个月，学好则需两三年，如果要学精，至少要五年以上。王美生凭着过硬的千层饼烤制技艺，先后在溪口综合商店和供销社工作。上世纪九十年代初，23岁的王美生觉得生活阅历和做饼的技艺已经渐趋成熟，便萌发了心里隐藏多年的愿望，要把祖上“王永顺”的牌子传承下去。于是他雇了10个人，仍旧在蒋氏故居玉泰盐铺旁的老店面开起了家庭作坊。

见到王美生的时候，他刚从中国(天津)中华老字号精品博览会参展回来，作为王永顺饼店的第四代传人，言谈之中的荣誉感时时闪现。

王美生把祖上的荣誉看得比天还大，因此对做饼的细节更加严苛。

做饼的技艺依然保持纯手工制作，工序比祖辈更细更多，原料的要求也更严苛。海苔是冬天收购的象山港野生海苔，精制小麦面粉来自新昌，芋头粉选自溪口当地，植物油不能添加任何成分，白芝麻需脱壳，蔗糖必须洁净无杂质。再用原始木桶、炉缸，以山地木炭为燃料，烘烤焙制而成。从原料到工序，无一不讲究。

正是这么讲究的做法，使千层饼在民国时期被誉为“天下第一饼”，也曾被西哈努克亲王誉为“御用官点”。1988年3月24日，西哈努克亲王偕夫人莫尼克公主及一名王子等一行14人，在时任外交部副部长刘述卿和夫人的陪同下游览溪口。溪口千层饼作为赠予贵宾们的礼物，西哈努克亲王品尝了千层饼后，连声称赞。

一层酥饼一层情

在高度智能化和机械化的今天，王美生坚信，只有一双手才能将最传统的千层饼的味道传递到面粉中，通过擀面和搓揉，手与面反复较劲，才能做出有“王永顺”温度的千层饼。

走进王永顺饼店，每道工序配备一个老师傅，一切都有条不紊。这些师傅大多工作已10年以上。案板上，他们把面粉一捏一挤一压一揉，手势起起落落像翻飞的蝴蝶，快得让人目不暇接。王美生说，用手感确定每一个剂子的大小，差别只在毫厘之间。擀皮、叠层，手的熟练程度决定面皮的厚薄，千层饼的层次在这道工序中造型。一个个剂子在师傅手中变魔术一般，一下，再一下，就变了一个样。烘烤须采用山地木炭，火候很重要，过火会产生焦味，不足则不够松脆香甜，只有恰到好处火候，才能制作出色香味形俱佳的千层饼。

一炉饼大概120只左右，沾一下

水，用手轻轻贴在炉壁，像对待一个小孩一样，重了怕弄疼它，轻了又怕贴不牢。魔法在这个时候已经开始孕育，两个半小时后，湿润的火苗使饼皮逐渐膨胀起来，芝麻的香味渐渐弥漫开来，饼的颜色呈黄绿色，整体饱满丰富。王美生站在炉边，笃定地看着，几时动手铲、几时出炉，他只需嗅一下气味，一切尽在掌握之中。

美丽的溪口，蒋氏父子的故里，剡溪潺湲，武岭门城楼沧桑，更增添了几分人文色彩。三里武岭长街饼店如林，一字排开，空气中处处散发着千层饼的香气，各家都有专用的烤炉，现烤现卖。刚出炉的千层饼，微带余温，金黄透绿。咬在嘴里，香酥松脆，甜中带咸，咸里带鲜。“一层酥饼一层情，溪口‘毛龙’有盛名。人手一包携带去，不虚奉化此番行。”这是甬上毛翼虎老先生曾写过的一首竹枝词，“毛龙”即是第一代千层饼传人。

十年树木，百年树人。如今，“王永顺”已走过130多个春秋，成为浙江省的百年老字号。2002年至2004年，溪口千层饼与奉化水蜜桃、曲毫茶、芋艿头经国家质检总局考核审批后，成为地理标志产品，获得保护。

溪口千层饼传承百年，已成为溪口的一种文化象征，它浓缩着一种乡情与乡思，包含着一个时代与回忆。

如今，王美生在溪口有两家店铺，分别有10多位师傅在做。今年最大的一单生意是一位宁波老板一下订购了200多箱千层饼。每年的年底也是销售旺季，许多在宁波工作的外地人把溪口的千层饼带回家乡，也有远在美国、德国、澳大利亚的游子，在春节订购来自家乡的千层饼，合家团圆的日子里想念亲人品尝儿时的味道，这是一份浓浓的思乡之情。