

非遗瑰宝 南海家珍

南海非物质文化遗产系列报道

长条面剂
分切成块。**技艺简介:**

西樵大饼是西樵的传统美食,是西樵人品味生活的一种寄托,历史悠久,远近驰名,被评为“广东四大名饼”之一,畅销省港澳。西樵大饼外形圆大,大者有两市斤,一般重半斤,也要一两左右的小饼。大饼颜色白中呈沙梨色,不起焦,清香甜滑,食用后不觉干燥,可与鸡蛋糕媲美。2010年11月,西樵大饼制作技艺被列为南海区第三批非物质文化遗产名录;2015年10月,被列为佛山市第五批非物质文化遗产名录。

纯手工西樵大饼 六代人的传承

A 明三朝老臣发明西樵大饼

据《西樵山志》记载,西樵大饼为明代方献夫所发明。方献夫是广东南海县人,在明朝弘治、正德、嘉靖三朝为臣。弘治年间的一天,吏部尚书方献夫四更起床,岂料仆人迟迟未呈上早点。他到厨房一看,只见案板上放着已发酵好的面团,便急中生智叫厨子在面团中加入鸡蛋和糖揉匀,做成一个大饼放在炉子上烤。大饼烤好后,方献夫用包袱布包好,匆匆上朝。

来到朝房,方献夫拿起大饼就着清茶吃了起来,松软甘香。有官员探过头来问他吃的是什么,方献夫思乡情浓,不假思索说:“这是西樵大饼。”散朝后,方献夫命厨子如法炮制,第二天做了几十个,分给同僚享用。同僚们边吃边称



西樵大饼成品出炉。

赞,西樵大饼自此在朝中扬美名。后来方献夫归隐西樵,此大饼便在西樵流传。

又有一传说,方献夫告老还乡后在西樵山设坛讲学,把大饼的制作方法教给山民。自明正德以后,西樵山先后建起众多书院,很多士

子为了考取功名,在此潜心苦读,家人为他们烤制大饼,让他们饥饿时随手可取食。

西樵大饼的由来传说众说纷纭,已无从考究。但西樵大饼以其独特的风味流传至今,承载着一代又一代西樵人的记忆。

B 六代人坚守西樵大饼制作技艺

清代道光年间,西樵山下的官山墟水路便利,客商往来,游人络绎不绝。陈潮就在当时创立了“天园号”杂货铺,后改名“大园号”,开始制作大饼给游人作干粮充饥。至第三代传人陈其藻,“大园号”已在当地颇有名气,于是复名“天园号”,店内挂“天园饼家”招牌。

“天园饼家”受公私合营影响曾一度消失。1958年,西樵山旅游服务社成立,陈其藻之子陈廷坚被分派至点心部主任主管。在字祖庙边搭起的简陋厨房里,陈廷坚凭借出色的传统制作技艺,被誉为“正宗西樵大饼名师”。

经他亲自传授技艺的儿子陈柱卫今年68岁,从19岁

开始学习制作西樵大饼,是陈氏饼业第五代传人。从崇南饭店、南香楼到崇南饼家,42年来陈柱卫始终坚持西樵大饼最传统的手工制作。

毫不夸张地说,自打娘胎起,陈柱卫的小儿子陈绍钊就开始接触西樵大饼。“小时候只会拿着面粉团胡乱捏着玩,直到20岁,才跟着爸爸用心学做大饼。”陈绍钊在学校里学习的是汽修专业,与西樵大饼制作技艺可谓“八竿子打不着”。他说:“后来深入了解了家族制作西樵大饼的历史后,我决心回家跟父亲学习,将这门技艺传承下去。”不仅如此,近年他的两位哥哥姐姐也辞去了工作,回到西樵继承祖业。

双手搓
成球团。

C 酵母长留寓意独特

于陈绍钊而言,西樵大饼传统制作技艺易学难精,每个步骤环环相扣,很多看似简单的细节,都隐藏着大饼师傅多年的经验。

西樵大饼的制作首先要发酵,在每次的面团发酵后,加入其它原来之前,留存一部分面团,作为下次发酵的“酵头”。发酵有“发了”的意思,西樵大饼里使用的糖,寓意甜甜蜜蜜,其形状如同满月,取“花好月

圆”的好意头,因此西樵人嫁娶喜庆、探访亲戚和逢年过节,都以此作为礼品送人。男家娶亲时,一边分两次送礼,男方第一次送饼被认定为订婚饼。双方协定聘礼后,男方送饼到女家,女家再按照亲疏关系分派给亲朋好友、街坊邻居。大饼派得越多,说明男家的家庭越殷实。西樵大饼作为婚嫁礼品的风俗传统,一直保留至今,松软香甜的口感

滋味不曾被遗忘。

陈绍钊说,刚烘制出炉的西樵大饼,表面都有一层薄粉起防潮作用。如果发现大饼外层的粉有手印,说明大饼已经被人动过,内行人见到就不会购买。“稍微拍打一下薄粉再把西樵大饼放入嘴中,可以品味到边缘酥脆中间酥软,不粘牙,有麦香和甜味,刚出炉的大饼放在常温下,至30℃左右食用最佳。”

D 坚持传统技艺拓宽销路

由于“山寨”大饼充斥市场,年轻一代曾以为蛋奶型大饼也是正宗的西樵大饼。虽然蛋奶型大饼吃起来可口,但存放时间短,易变质,因此老一辈的西樵本地人更钟情于韧性口感。

2015年,崇南饼家因危楼改造而搬迁,重新更名为“天园饼家”。老字号的招牌重新挂起,大饼供不应求。在天园饼家,两个师傅一天能做5000个

西樵大饼。为了坚守老字号的品牌,陈柱卫父子运用网络、媒体等现代化技术发扬传统技艺,配合、协助中小学生对西樵大饼的制作过程,积极参与本地传统文化节日的非遗展示和竞赛活动,甚至到香港、广州等地推广,不厌其烦地向人们讲解及示范传统手工制作技艺,使西樵大饼制作技艺得到传承和发展。

西樵大饼在制作过程中

不添加任何添加剂,因此保质期不长。如果游客回忆起西樵大饼的味道,而又身在外地,购买起来相对困难。去年,天园饼家为西樵大饼的销路增加了电商渠道,在网上下单也非常方便。

在陈绍钊看来,坚持西樵大饼的制作技艺,不仅是作为一名工匠应该具备的社会责任感,而且还为自己是西樵人而感到自豪。