

Hello 品
淄博
 齐民要术 上乘农产品
 淄博市知名农产品品牌
 淄博市农业农村局主办

“公社是个红太阳，社员都是向阳花，花儿朝太阳开，花朵磨盘大……”上世纪60年代郭兰英的这首歌，很多人耳熟能详，这是一个时代的深刻记忆。

对于当年的少年张兆海而言，尤其如此。因此，当2012年，一款新产品的几十个名称都摆在自己的面前时，已经成为山东周村烧饼有限公司党支部书记、董事长的张兆海，一眼就把这三个字挑了出来。“向阳酥——就叫向阳酥吧。用真材实料，真心真意，做出让老百姓满意的安心食品。”今年，这款产品被评为“第五批山东省知名农产品企业产品品牌”，得到了社会高度认可。

传统手艺翻出新花样
 振兴产业不忘老传承

向阳酥里的 淄博情

周村大街上的老手艺

10月15日早上6点，61岁的许建国就准备出门了，几十年来，他养成了早起的习惯。当天，他要赶在早上七点半之前赶到周村大街，这条穿越时光的古老街道，在游客眼中是时空隧道，在许建国看来，更多了几分人间烟火。

这里承载着他的事业和手艺，作为山东周村烧饼有限公司的高级技师，许建国将一种点心做到了炉火纯青的程度。

从七点半开始，许建国用一小时一百个左右的速度制作向阳酥。在他的手中，一个个圆润的面剂子，包裹着馅料，准备进入烤箱，十点之前，第一炉向阳酥就可以出炉了。

一个向阳酥重量为一两，还要精确到克，无论是红枣馅儿，还是苏子馅儿，馅料都是27克，酥皮为25克。许建国手脚麻利，展示出高级技师的手艺。

一小时能做一百个左右，这是老师傅的速度了。“过去，我们都是几个人分工来做，有人专门擀皮，有人专门包馅，这样不怠工。”

如今，在周村大街上的这家店，就剩下许建国来做这个向阳酥了。其实，先进的机械化生产已经完全可以替代人工。在很多食品加工厂，都上了机械设备，规模化生产更高效，也更精准，而且口感更加可控。实际上，许建国也要用和面机和和面，大家都知道机器和面比人工更科学，面包机和出来的面，才容易出“手套膜”。一般人想要揉出“手套膜”可不是那么容易。

所以，许建国在这里的工作，一是为了保留手艺，另外，也是为了让更多来周村大街参观的人，能够欣赏手工技术，这是逛周村大街最大的乐趣。

入乡随俗嘛，让你看看手工制作的点心，看了周村的风俗，再看食物的制作传统，让你吃得见，也看得见。

新产品里面的淄博元素

许建国在技术方面是大拿，但在食材的选择上，就是年轻人的事了。80后的郭涛，现在是山东周村烧饼有限公司的生产厂长，他悄悄跟记者讲了一个秘密，有关向阳酥的配方。

“我们从2012年开始制作和研究这款产品，其实就是为了寻求技术方面的突破，但是我们从这个产品的研究当中，发现淄博的面粉更适合制作向阳酥的面皮。”郭涛从2012年开始，全程参加了向阳酥的研发。

“向阳酥主要以小麦粉、植物油、白砂糖为主要原料，加上天然的辅料制作而成，色泽金黄油润，皮薄、酥层分明、馅料饱满，入口松酥不粘，口感细滑松软，香酥可口。”郭涛告诉记者，他们根据现代人身体营养膳食的需求，通过更加科学、合理的配方，让营养成分更加均衡，而且在保留了传统风味的基础上，具备了“营养、健康、休闲”食品的特点。向阳酥现在已经研制出了十多种口味，几十个不同规格的包装，适合各种消费群体需求。

“我们尝试过很多地方的面粉，省内的、省外的，甚至进口的，但我们发现只有咱们淄博当地的面粉，最适合这款产品。这也是多次尝试之后，积累下来的经验。”郭涛告诉记者，从2012年开始研发这款产品的时候，他们就针对这款产品的这一大特色，将目光投向了淄博当地的农产品品牌。功夫不负有心人，今年向阳酥一举拿下“第五批山东省知名农产品企业产品品牌”。

一段不堪回首的往事

食品加工制作离不开手工，毫不夸张地说，周村烧饼制成成品跟人的心情有关。甚至可以说，手工食品里面糅合了更多人性化的成分。

而生产研发向阳酥的这家公司——山东周村烧饼有限公司，

其最知名的产品则是周村烧饼。

要介绍向阳酥，绕不过周村烧饼。

过去生产周村烧饼的正宗厂家是周村食品厂，1956年公私合营时期整合了十余家周村食品业的老字号，其中就有知名的聚合斋。计划经济年代，周村食品厂以糖果生产为主，各式的花色糖果畅销各地，因为生产工艺的落后，糖果加工逐渐没落。但周村烧饼一直畅销不衰，并在1961年注册了周村牌周村烧饼商标。只是因为手工制作的限制，产量很难提高。于是，周村食品厂在1991年开始搞流水线生产，从和面到烘烤全部机械化。整整5年时间，周村食品厂靠贷款贷来了一条几十米长的生产线。当时的经营者认为，流水线一开工，还贷自然没有问题。

但是，事情并没有向人们预想的方向发展。正式开工之后，问题就出来了，机械化生产出来的烧饼市场反响很不好。周村烧饼在机械化生产的过程中失去了自己独有的香脆，口感发良，消费者普遍反映有股地瓜干的味道。

在机械化的流水线上，没有了制作工人揉烧饼时，身体如同舞蹈般扭动的身影；冰冷的钢铁让压薄的面饼不再接触人手的温度；均匀撒在烧饼上的芝麻成了点缀，而不是嵌入烧饼中把烘烤出的香味融入烧饼里面。

流水线加工的烧饼因为没有销路，最终被迫停产。因为研制流水线的贷款等一系列问题，周村食品厂不得不进行破产改制。

全市扭亏明星张兆海

生于1956年的企业“掌门人”张兆海是位传奇人物。他出生于淄博市周村区，在中央党校学习经济管理专业。1977年至1998年间，张兆海一直在国营酿造厂工作，历任化验员、业务员、门市部经理、经营厂长、公司副总经理。

1998年11月3日，张兆海临危受命，担任国营周村食品厂厂长、书记。初到这家大有前途、但

也危机四伏的企业，张兆海就以职业经理人特有的素质，敏锐地发现了问题的关键，重新整合人力、物力资源进行有效调配，重视产品内在质量，把烧饼分成五个等级，实行计件工资，调动生产一线工人积极性。

在张兆海的带领下，因为流水线加工而失去销路被迫停产的周村烧饼，重新又赢得了市场的认可。1999年，张兆海就被淄博市委授予“全市扭亏明星”荣誉称号。

2000年至今，任山东周村烧饼有限公司党支部书记、董事长，如今的张兆海不但是淄博市人大代表，还兼任山东省食品工业协会常务理事、山东省食文化研究会副会长、周村区老字号行业协会会长、周村区书法家协会名誉主席、周村区作家协会名誉主席等多项社会职务，不但是位成功的企业家，也是一位非常忙碌的社会工作者。

作为“周村烧饼”传统制作工艺传承守护者和掌门人，张兆海拯救和发展了周村烧饼手工技艺，传承和振兴了周村烧饼事业。

企业掌门人的“向阳人生”

每次看到向阳酥，记者就会想起那段难忘的少年时光。1974年上映的老电影《向阳院的故事》，是很多中国人真实的生活经历。那个院落，那个时代，石爷爷、铁柱……电影中看到了很多亲人、邻居、同学、朋友的影子。

上世纪从50年代到70年代出生的人，对于“向阳”这个词，都有一种深厚而特别的记忆。

“我是李向阳，坚决不投降。”儿歌里唱的英雄，有向阳；《向阳院的故事》电影里，有向阳；《社员都是向阳花》——听的歌曲里有向阳。

整整一个时代，向阳都代表了向往先进、向上和光明。而张兆海的履历中，也跟“向阳”息息相关……

大众日报淄博融媒体中心记者 李波 通讯员 陈珊

位于周村大街的周村烧饼店铺。



山东周村烧饼有限公司高级技师许建国正在制作向阳酥。

张兆海履历

2000年被周村区委授予“优秀共产党员”荣誉称号，2000年被淄博市委、市政府授予“淄博市劳动模范”荣誉称号，2004年被淄博市委、市政府授予“全市民主管理好厂长”荣誉称号，2007年被山东省总工会授予“山东省富民兴鲁劳动奖章”，2008年被山东省政府授予“山东省劳动模范”荣誉称号，2009年被山东省总工会授予“依靠职工办企业先进个人”荣誉称号，2011年被山东省总工会、山东省总工会工联会授予“山东省关爱员工优秀民营企业家”，2015年被淄博市人民政府授予“市长质量贡献奖”，2015年被山东省人民政府授予“齐鲁乡村之星”，2017年8月被山东省食品工业协会授予“山东省食品行业优秀企业家”，2017年11月被山东省商务厅、山东省商会授予“山东省商界年度人物”，2018年11月被山东省食品工业协会授予“改革开放40周年山东省食品行业功勋企业家”，2019年11月被山东省商会授予“新时代先锋人物”。



扫描“鲁中晨报”APP二维码，查看更多视频内容