



又黄又脆
又香,刚出炉的
烧饼看着就让
人眼馋。

山亭 大烧饼

“老王,过来拿烧饼吧!全是刚出炉的,还冒热气呢!”徐建楼一边接电话,一边把称好的大烧饼递给一位老主顾,“祝福您大妈!您老吃好再来!”40多岁的徐建楼每迎来一位客人,都会送他们一句祝福的话,顾客听着高兴,他也乐呵呵的,小生意每天都在快乐中进行。

1996年,徐建楼跟伯父学了做大烧饼的手艺。后来,他发现这山里的大烧饼很受城里人欢迎,就和妻子商量着把做大烧饼的家什从山亭老家搬到了城里。没想到,试营业的第一天,他用半袋面粉做的大烧饼就被顾客们抢购一空,夫妻俩喜出望外。从那以后,他就每天增加半袋面粉,慢慢地,又大又圆又厚又香的山亭大烧饼在城里扎下了根。

一位老主顾说,自从徐建楼来枣庄打烧饼,她全家人就买他家的烧饼吃,快9年了,徐建楼的烧饼炉搬了5次家,她每次都跟着,这不,又追到龙头市场来买了。山亭大烧饼不仅个大、厚实,还特别筋道耐嚼,而且非常有饭味,一家老小都爱吃。

山亭每个乡镇集市上都有烧饼铺子,四五个称一斤的大圆烧饼工艺,也不知传了多少代人。“其实,烧饼的做法不复杂,重要的是要经得起‘诚信’的考验。否则,就会偏离了山亭大烧饼特有的风味。”徐建楼说,有人曾开玩笑说,山亭大烧饼就像山亭人一样厚道、实在。

徐建楼做大烧饼用的面粉全是特级粉。多少年来,不管市场上面粉的价格怎么涨,他也从来不用低等粉。利润很低的时候,也有朋友劝他多长个心眼儿,但他坚定地说:“我不能欺骗顾客,毁了俺山亭大烧饼的名声。”

从买面粉到和面、发酵、烧饼出炉每一个环节都很有讲究,都是马虎不得的。从和面到烧饼出炉一般需要1个多小时,这也要根据季节、天气状况而定。徐建楼打出的大烧饼味香纯正,与面粉、火候和不加任何添加剂都不无关系。不信,你瞧,当下许多生意人都抱怨生意难干的时候,徐建楼的大烧饼铺子依然红红火火,甚至供不应求。

(记者 孙慧英 文/图)



一个大瓷盆、一把刀、一个木案和一个铁炉,就是打烧饼的全部家什。



做大烧饼用的全是特级粉,只有这样做出来的烧饼才个大、厚实,还筋道耐嚼。



出于卫生,也出于对主顾们的信任,徐建楼都是让大家自己找零钱。



徐建楼人实在,做生意也讲诚信,他家的烧饼总是供不应求。



山亭大烧饼
味香纯正,这与
面粉、火候和不
加任何添加剂都
不无关系。