

金黄酥脆的饼皮里，夹着飘香的梅干菜和满满的肉馅，一口气吃完，既饱腹又美味。

这说的是哪样美食？浙江最有代表性小吃的有力竞争者——缙云烧饼。

拍摄前，我们提前一天去小吃店踩点，隔着玻璃便能看到烧饼师傅周凯在娴熟地制作烧饼，和面、擀皮、包馅料，用擀面杖把饼擀平，再刷一层薄而亮的糖水，然后伸手把面饼贴到滚烫的饼桶里。

一进店，烧饼的香味就飘了过来。周师傅很健谈，十几岁就开始做烧饼，在这个行当里算是老师傅了。

我好奇地伸头去看饼桶，与红通通、热腾腾的炉火打了个照面，脸一阵灼热。桶内饼与饼之间，有着恰到好处的空隙，一排排、一圈圈，贴得整整齐齐，饼面微微颤动着，逐渐变成金黄色。

与美食为伴，拍摄任务变得十分轻松愉快。拍摄间隙，我们一直围在饼桶周围，一是为了取暖，二是方便取烧饼。正式拍摄那天，为了最佳拍摄效果，也为了满足味蕾，于公于私，我一个人就吃了10个烧饼，“洋主播”Alex吃了8个，这是他从来没有过的体验。

采访中得知，周师傅是国内十大缙云烧饼大师之一，真是高手在民间啊！看周师傅做烧饼这么轻松自如，我突发奇想，要不我也试试。周师傅欣然应允，说要收我当徒弟。

围兜上面印着几个红字“缙云烧饼”，我心想，穿上这个围兜，做出来的饼应该像模像样吧？

哪知，第一个步骤——和面就已经把我难住了。在周师傅手里很听话的面团，在我手里，使了老大劲却左右不成型。包肉馅的时候，眼见着师傅往里塞了拳头一般大的肉馅，我一上手，肉馅没全给包进去，结果饼的外皮五彩斑斓，烤出来之后像个饼皮上堆着菜的“披萨”。

不过，我这个“笨徒弟”也有些许可取之处。周师傅说，很少有第一次做烧饼就敢把手直接往饼桶里伸的。把手伸进饼桶的我刚想美滋滋，结果感觉炉子忽然变烫，一个不小心，直接把饼扔进了炉火里。

亲手做一次才发现，小小的烧饼原来暗藏玄机。其实，缙云烧饼除了好吃之外，还有许多有意思的故事。相传早在几千年前，烧饼桶是轩辕黄帝的炼丹炉。有史书明

确记载时，缙云烧饼已经延续了数百年，与当地文化息息相关。缙云的老人们说，以前，烧饼师傅是“一根扁担挑着两个桶”，沿街叫卖的，前面挂着馄饨锅，后面挂着烧饼桶，跟着戏班子，戏唱到哪里，观众跟到哪里，缙云烧饼就卖到哪里。

如今，缙云烧饼不仅是一种食物、一门手艺，还是依托当地非物质文化遗产发展起来的富民产业。不仅是烧饼的制作工艺讲究，就连做烧饼的桶也有门道。

烧饼协会会长告诉我，当地2014年就成立了“烧饼办”，专门支持烧饼产业的发展，2021年缙云烧饼的产值已达27亿元，这些烧饼连起来，差不多能绕地球一圈。目前有2.3万人从事缙云烧饼相关产业，“缙云烧饼”的店铺也已开到海外16个国家，“中国烧饼”正走向全球。

尝完第一个烧饼，Alex告诉我，在他的家乡英国，有一种食物和缙云烧饼长得很像，不过味道不同。他说：“无论来自世界哪个地方，人们对美食的喜爱都是相通的。为了制作出好吃的食物，人们愿意去等待、去花心思，这一切是人类共通的。”
(记者崔力)

来源：新华每日电讯