



金海蓝用特制的烤炉做烧饼卷。



金海蓝在案板处忙碌着。



金海蓝将烧饼卷放入锅内烤制。



金海蓝熟练地把面团均匀分成小块。



顾客骑行20多公里购买烧饼卷后返程。

烤炉边的诚信：无人值守的烧饼卷摊

记者 隋翔图 刘小东文



金海蓝将烧饼卷翻面。



顾客在无人值守的烧饼卷摊自助扫码购买。



黎明时分，盛夏时节的天地间依旧被闷热笼罩。泰山区省庄镇芝田村村民金海蓝老人的小小操作间内，炉火却早已燃起。木柴在火炉中噼啪作响，锅里10个烧饼卷正被炉火烘烤出诱人的麦香与芝麻香。

金海蓝今年70岁，岁月并未黯淡她眼中那抹明亮的光泽。她常说：“哭是一天，笑是一天，为啥不乐乐呵呵？”这笑声背后，是一条不寻常的“创业路”。

六十多岁时，金海蓝还在工地奔波，当年龄筑起高墙，外出打工已不现实，金海蓝回到家中，跟亲家学做烧饼卷。“亲家家里传下来的手艺，得有200年了。”这看似简单的烧饼卷，金海蓝却用了两年时间，才真正掌握制作的诀窍。

“火候非常重要，火大了就焦糊，火小了又不够酥脆。”金海蓝说道。烤炉分两层：底部锯末暗火慢烘，上部柴火明火匀烧，两边都要顾好。为了做出那一口酥脆鲜香的烧饼卷，金海蓝每天凌晨一两点就起床，光是点火就需要近两个小时。案板之上，老面与嫩面交融、发酵、上秤、擀平，撒上精心炒制的芝麻——每一个步骤都展现出手工的技艺。

特制烤炉中，锯末暗火与柴火明火上下交织。炉火温热，香气乘着晨风，悄然潜入邻里巷陌。

从芝田村牌坊往里走，路边有一个无人看守的小摊，牌子上写着“杨家烧饼卷”5个字和联系方式，旁边柜里摆放着一袋袋分装好的

烧饼卷，一种是10个1袋，一种是20个1袋，售价1元1个。这就是金海蓝的小摊，这里没有收银员，也没有监控，只有两张收款码，全凭顾客自觉扫码付款后拿走。

“我不识字，从我做烧饼卷开始就在大外孙的帮助下弄了收款码放在那。现在是和谐社会了，大家都讲诚信，我也放心。”金海蓝笑着说。曾经有个顾客拿了40个烧饼卷，回家后发现只付了20元，又专门折返回来扫码补齐了剩下的钱，这样的诚信之举让金海蓝十分感动。

随着一些人将金海蓝做烧饼卷和无人看守小摊的视频发到网上，越来越多的人知道了这柴火烧制的老式烧饼卷，不少人专程前来购买。采访当天，清晨六点半，两位顾客专程从20多公里外的泰安高新区骑行而来。“一个星期前，我们在抖音上看到视频后就想来买，一直没时间去。今天过来品尝，真的很好吃，就喜欢这种焦脆的，比电烤的香多了。”顾客张女士说。

如今，金海蓝1个小时最多能做40个烧饼卷，1天最多也就做200个，常常供不应求。即便夏日闷热、冬天寒冷，甚至下雨天，她也从未停歇。“不想让大老远来的人扑空。”金海蓝每天请小外孙发视频广而告之，如同一种无声的诺言。

金海蓝对每个顾客都十分热情，古稀之年，依旧坚守着这份手艺。而对于未来，金海蓝也有自己的打算，“我今年70岁，还能做烧饼卷，等我不做了，闺女会继续做下去，把这柴火烧饼卷的味道一直传下去。”炉火映红了老人朴实的笑脸，温暖着路边那个无人值守的烧饼卷摊。火光跃动间，这份朴实的信任将代代相传。