

商水烙馍

■司新国

在南方小城一个星期,没有见过烙馍。回到家第一顿饭,就想吃烙馍、芝麻叶面条。

小时候,做饭没有煤火,没有煤气灶,没有电磁炉,更没有电饼铛。那时做饭烧柴火,麦罢烧麦秸,收完秋烧玉米秆、高粱秆、豆秆子。初冬一场风吹过来,村里村外的树叶落地,拿个小竹耙或是削尖了的竹签,背上筐在路边、沟沿、树下拾树叶、树枝,这些用来烧火做饭也是很好的。

烙烙馍用的鏊子,现在很少见了,一般是由生铁铸就,圆圆的,周围略低,中间凸起,带三个微微突起的“爪子”,用砖头支起来,就成了烙烙馍的绝佳灶具。

烙馍又分烫面和不烫面两种。烫面就是和面时用滚水把面烫一下,烙出的烙馍水分大、不易干,而且绵软,方便牙口不好或上了岁数的人吃。一般烙馍是不烫面的,面用凉水和成。烙出的馍筋道、有嚼劲,但要现做现吃,一顿吃不完,再吃时发硬不易咀嚼,且少了刚烙好时的香味。

烙馍和蒸馍、面条一样,是商水乃至北方大多数地区最平常不过的主食,据说已有两千多年的历史。在老家,一个女人可以不识字、不会绣花、不会纳鞋底,但要说谁家女人不会烙烙馍,要被人笑掉大牙哩。说是人人都会,但并不等于人人都能做好。

说到烙馍,要从和面开始说。阳城人说的烙馍,一般特指那种薄薄的、圆圆的饼。把面倒入和面盆,然后加水,面和好和在案板上洒些面粉以防黏手,揪成一个个面剂,面剂的大小决定馍的大小,最后用擀面杖擀成又圆又薄的饼。如果是两个人一起配合,一个人擀、一个人翻,那么两个人配合必须默契,否则会出现锅里的馍熟了,新的还没有擀出来。

烙烙馍更要注意火候的把握。火大了,馍会炕一个个黑点点、黑圈圈,卖相不好、也不好吃。火要适中,烙出的馍白不炕才是上品。吃烙馍时要趁

热,想简单点就抹点酱豆、卷根大葱或放点芝麻盐,丰富点就炒个香椿鸡蛋、辣椒肉丝或溜个土豆丝、豆芽儿。葱白的辛辣、酱豆的酱味、芝麻盐的香醇,加上鸡蛋和香椿、辣椒和肉丝的搭配,让你根本无法抵挡它的诱惑。这也许正是北方城市街头巷尾的烙馍卷菜生意兴隆的原因。

焦馍和烙馍可以说是一对孪生姐妹。焦馍的做法和烙馍差不多,只是和面时要放入芝麻和细盐,但比烙烙馍费时费力,要花大把时间小火慢焙才可以。和面时加入的可以是白芝麻、也可以是黑芝麻,最好用商水产的芝麻,商水芝麻籽粒饱满、香味独特,透着汾河两岸黑土地才有的香味。小时候看姨妈烙焦馍,面是新麦面,雪白细腻,盐是大疙瘩青盐,先捣碎擀细,和芝麻一起揉进面里,揪成一个个面剂,也有和面时讲究的再加一点香油。从村头麦秸垛背一筐麦秸回来,支上鏊子、点燃柴火。氤氲的烟雾里,姨妈灵巧的双手在案板上揉来挪去。面剂在小擀面杖下由小变大、由厚变薄,一会儿就成了圆如满月、薄如纸的饼。小擀面杖轻轻一挑,随手挥去,正好落在鏊子上。一气呵成,似行云流水。

翻馍也是个重要环节,是个技术活儿。不论先前的柴火还是现在的燃气,火苗舔到的老是鏊子或平底锅中间部分,受热不均。翻馍要把握火候,等到馍鼓泡,才算是烙好了。然后就到了煊烤阶段,煊出来的焦馍最好吃。看着雪白的焦馍在余烬柴火的煊烤下,颜色变得微黄,并散出淡淡香味。如果肠胃不好,把鸡内金烘干擀碎和芝麻一起和入面里,做出的焦馍可助消化。

厚馍在商水又叫饼子,有死面饼子和发面饼子。从前厚馍不是啥时候都能吃到的,一般都在新麦入囤或农忙季节犒劳干重活的“整劳力”才做的。吃厚馍必须提前几个小时发面,等面充分膨胀,用手抓起呈蜂窝状即可。冬天气温低不易发酵,一般会在

和面盆下放一个热水盆。厚馍可大可小,厚度随意。刚做好的厚馍将馍的醇香和麦香融为一体,外焦里软,再拌个白萝卜丝、来点酱豆或者辣椒、蒜汁,既解馋又充饥,是穷日子里一道不可多得的美食。

这两年城里的饭馆迎合人们的怀旧心理,推出了烙馍、发面饼子,但是再美味,也吃不出记忆中儿时的味道。姨妈曾经给我说过:“饿了糠也甜,饱了肉也黏。”这话在理,如今姨妈已去世多年,但她说这话时的表情,还有那盏在灶台上烟雾缭绕里昏暗的煤油灯,已在我内心深处扎根。

还有菜馍,做菜馍要复杂一些,首先要调馅,食材随季节而变,但都是时令蔬菜,有韭菜、苋菜、菠菜、荠菜、荆芥、香菜、南瓜等等。我觉得最好吃的菜馍莫过于由南瓜、荠菜、菠菜、荆芥、香菜和韭菜做成的馅料。南瓜要选嫩的,切成细丝,拌以香葱调料,滑脆鲜爽、分外可口。韭菜、苋菜、菠菜、荆芥和香菜均可加粉条或鸡蛋调馅。唯荆芥、香菜有种怪怪的味道,有人厌之、有人喜之。荠菜是野菜,长在田间地头、河坡沟壑,到了春天遍地都有,所以整个春天的菜馍都有股荠菜的香味。

至于韭菜,尤其头茬韭菜较之其他蔬菜,更加美味。将韭菜洗净切碎、放入佐料搅拌一下,馅就成了。接下来把鸡蛋直接敲开,放在摊好韭菜的烙馍上,继而再覆盖上一个烙馍。馍过薄易烂、过厚难吃,薄厚适中才显主妇本事。馍的周边用手拍实,然后搁在烧热的鏊子或平底锅上。商水乃至北方大部分地区不说烙菜馍,而习惯说“塌菜馍”。“塌菜馍”心不能急,火不能大,火大馍易炕,火小难熟。

菜馍一定要趁热吃,嫩绿的韭菜、黄白相间的鸡蛋,鲜香扑鼻,让人垂涎欲滴。这个时候再读古人写春韭的诗句,如杜甫的“夜雨剪春韭,新炊间黄粱”,让人在品尝美食同时,亦可徜徉在诗意里,无形中又平添了些许情趣。

油馍盒子较菜馍的做法则简单许多,把两个已熟的烙馍摊开放点油、撒点盐,最好再放点葱花互揉一下。两馍放一起叠成扁形长条,放在鏊子上加热,外焦内软、香气四溢。这样的油馍盒子,有没有菜都没关系。小时候能吃上油馍盒子,是一件很不容易的事。只有逢年过节、家里来了稀客才舍得吃。

做油馍就复杂些,和面时面团要尽可能喧软,但又不可太软。先把和好的面擀开擀薄,均匀撒适量细盐,用擀面杖略擀几下让盐与面融为一体,中间倒入适量小磨香油,再撒上葱花和少许面粉,上下左右向中间折叠卷起,收口捏紧,擀成圆厚厚如锅子大小即可。锅里先放勺香油,烧热入锅,翻上几翻,并不时晃动以免粘锅。小火慢焙至两面色泽金黄即成。

前几天在杭州工作的朋友打电话来,说是他家老爷子闹着要回来,让我劝劝他。我说:“您放着清福不享,回来弄啥哩。”老爷子在那头说:“快把俺憋死了,没地方串门,想吃个烙馍也难。”我调侃道:“让您孙子带您去街上饭馆找呀!”老爷子说:“一去就是麦当劳、肯德基,还有‘皮啥’(皮萨)‘瘦死’(寿司),要多难吃有多难吃。”

放下电话,想想也是。一方水土养一方人,一辈子习惯了五谷杂粮,即便天天吃猴头燕窝,怕是也惦记着白菜萝卜哩。所谓乡愁,有时候就是一双筷子。鲁迅先生《朝花夕拾·小引》中曾写道:“我有一时,曾经屡次忆起儿时在故乡所吃的蔬果、菱角、罗汉豆、茭白、香瓜。凡这些,都是极其鲜美可口的,都曾是我想思乡的蛊惑。”要不西晋张翰咋能为着一口家乡菰菜、莼羹、鲈鱼脍,放着大官不做非要回家。而朋友的父亲是想他小时候一起摸鱼、割草、拾柴火的老伙计,是想卷着大葱、抹上酱豆、蘸着辣椒蒜汁吃烙馍哩。



做烙馍



阳城说客说阳城 王荔琼题