

# 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。初冬一场风刮过来，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，面和好后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，馍会焦一个个黑点点、黑圈圈，卖相不好、也不好吃。火要适中，烙出的馍白不焦才是上品。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，揪成一个一个面剂，也有和面时讲究的再加点香油。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。然后就到了熥烤阶段，熥出来的焦馍最好吃。看着雪白的焦馍在余烬柴火的熥烤下，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酵香和麦香融为一体，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。商水乃至北方大多地区不说烙菜馍，而习惯说“塌菜馍”。“塌菜馍”心不能急，火不能大，火大馍易焦，小小菜难熟。

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，新炊间黄梁”，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，外焦里软、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暄软，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。

