

火 烧

□ 王保利

“我想吃火烧了。”前两天,不知哪根神经驱使,我冷不丁冒出这一句话。爱人一听到笑道:“那还不简单,街上卖火烧的比比皆是,老面火烧、博爱火烧、火烧夹又夹,想吃哪家的,我去买。”

霎时,我的味蕾,我的脑际,火烧的香味弥漫开来,氤氲出十五月亮般圆圆的思念。

1

火烧,不是火烧了起来,也不是那“赤日炎炎似火烧”的诗句,而是一种普普通通的家常食品。

北方人给食物起名字好像很随意,如其性格一般,没有那么多弯弯绕绕,更难有多少诗情画意,就像这火烧,就是用火烧烤出来的面饼,主要流行于山西、山东、北京、河北、河南等地,其色泽金黄,外焦里暄,味美鲜香。

火烧,不像现在随便在小区门口就能买到。在那食物紧张的年月,家里的主食以蒸馍为主,即便是蒸馍,也要掺和一些玉米面等杂面,俗称花卷。如若哪一天家里要改善伙食打火烧了,那简直像过年一样让人欣喜若狂。

记得母亲一个来月能打一次火烧。不知怎么,“打”字在豫西北地区异常活跃,它能代替许多动词,使一项活动赋予灵动的色彩,譬如:打酱油、打油茶、打火烧、打毛衣、打胭脂等,极具鲜活的本地特色。

那时,打的火烧基本上是原味的。母亲待面发酵后,再加入面粉反复揉和,揪成小面剂,然后用擀面杖擀成13厘米大小、一平指厚的面饼。在和面之前,需要做些准备工作。先把煤火封一下,火不能太大,不然会烤糊。从柜子下面将不常用一拃高的半圆铁圈和直径35厘米的平鏊拿出来,清洗干净,放在煤火上。

以前,不像现在的煤气灶等电器设备一应俱全,且能调节火的大小,而是全凭经验把握火候。母亲用手在铁鏊的上面试一下温度,觉得鏊热得差不多了,便将一个个擀好的面饼放上去,并不时地转圈翻动。等面饼

由软变硬定型后,放入锅圈里烤制。打火烧的关键在烧烤,它是利用火的温度把面饼烤熟。这时,需要不停地将半熟的面饼转动,以便让它们受热均匀。有一次,刚上小学三年级的我,看到母亲打火烧,便决定试一下,就将手伸进圈内,不仅熏得厉害,且一触面饼烧得如触电一般,立马将手缩回来,还要吹吹“受伤”的手指。可是,母亲用她厚实的手,一刻不停地在翻动,也没听她喊过一声。

母亲根据火的大小、面饼生熟程度,不断用手变换角度进行烤、烘、烧。火的辐射将水分在短时间内蒸发,淀粉变成了糊精,糖分焦化形成了光亮韧脆的外壳。湿煤燃烧中产生的水汽及火烧本身所产生的水汽在高温的条件下,将里面的馅全部烘熟,面馅膨胀,火烧呈鼓形,颜色由黄白色变为火红色。约莫半个小时,里嫩外焦、面香袭人的火烧出炉了,令人涎水在齿间汨汨涌淌。

当然,一年中祭灶火烧是雷打不动要打的,那是在民间影响很大、流传极广的传统习俗。祭灶又叫送灶,相传第二天灶王菩萨要向玉皇大帝汇报自己一年的“工作”。祭灶火烧与平时的甜火烧不同,里面要包些红糖或白糖,好让灶王爷上天言好事,这是人们美好的希冀。

祭灶火烧打好后,母亲不让孩子先吃,而要先供奉老灶爷。她边供奉边双手合十念叨:希望他在玉皇大帝面前多讲好话,祈求家中幸福美满,人寿年丰。

后来有卖火烧的,各种口味的都有,且能方能圆,可甜可咸,应有尽有。

2

火烧,不仅是一种在中国广泛流行且历史悠久的传统面食,更是一种文化的传承和表达。

火烧的由来,可以追溯到古代人类使用火源的时代。其最初的功能是使用火烤制食物,以改善口感和杀菌,从而延长食物的保存时间。随着时间的推移,火烧逐渐演变成一种常见的烹饪方式,并在世界各地的不同文化中发展出不同的形式。

火烧在民间还有许多传说。火烧的由来还与晋文公、介子推的故事相关。相传为铭记放火烧山的过失并旌表善人介子推,人们制作了一种叫“火烧”的烤饼来纪念此事。后来“火烧”越做越好吃,品种也逐步繁多起来。还传商纣王时期,后稷首次将食物放在火上烤制,意外地发现烤过的食物更加美味。

不管咋说,这些年自己在天南海北游历,欣赏美景的同时,还品尝过当地的各种美食,其中不乏多种多样的火烧。

这里有山西吕梁特产火烧:传统手工技艺,外酥里嫩。石家庄井陉缸炉火烧,“油盐和面上天平,揉擀叠排小矩形。一把芝麻贏世界,缸炉烘起四方名”。河南开封传统名吃双麻火烧,多作为早点、夜宵,配油茶吃,口感酥焦。山东荣城盛家火烧,属非物质文化遗产,一面酥脆,一面柔软,中间白中透黄,层次分明。山东潍坊肉火烧,配料齐全,且要经历煎、烙、烤、烘、蒸五道程序。驻马店西平人开的饭店也打火烧,外观与长垣烧饼并无二致,筋拽穰乎。安阳滑县人开的金狮麟酒店有高炉芝麻小火烧,焦、酥、脆、香……

河北沧州河间独特风味的“大火烧夹驴肉”,具有悠久的历史,以其层次分明、外皮讲究而闻名,形状类似书籍,外皮薄如纸。相传唐玄宗李隆基登基前来到河间,一书生“杀驴煮汤”招待李隆基,他吃后连说:好吃,好吃。河间有句俗语叫:“常赶集还怕看不见卖大火烧的”,这就说明大火烧在老百姓心目中的地位和大家对这种食品的喜爱。

吊炉火烧与羊肉汤乃珠联璧合。2012年到濮阳工作八年间,没少吃吊炉火烧。一个羊汤店,旁边都会有个卖火烧的。打火烧的师傅推着一辆车子,车子上支着一个高高的口面朝下铁锅盖顶、特制的泥巴糊的火烧炉子。只见师傅麻利地揪成一个个拳头大小的面剂子,用手在案板上一按一按转圈儿,边沿稍厚微微隆起,再用刀一抿、一抿,抿出均匀的花边折子,抹一点儿麦芽糖稀,沾上少许芝麻粒儿,往炉子顶上口朝下的铁锅上一贴,不用翻转,一会儿,外焦里暄,散发着麦香、芝麻香的火烧就出炉了。

中站许衡中学附近,有一个门脸很小的火烧店,卖的是老式火烧,小喇叭在广播:一块五两个。吃起来有嚼头,能吃出母亲打的火烧的味道。

如今,改良的火烧,一时间大行其道。小区门口“火烧夹又夹”,里面内容再丰富,还是要贯以火烧的名头。

3

火烧的记忆,如缕缕麦香沁人心脾。

十多年前到内蒙古旅游,傍晚闲暇时在街上领略奇特的风景。远远

瞧见特色小吃哈达饼的摊前排成了长蛇阵,自己也好奇地加入排队的行列。到跟前一看,讪笑起来,原来就是我们的老式火烧,只是叫法不同罢了。长时间不回去,家人忧念,害怕我走丢了。我说在排队,等一会儿给你们捎好吃的。一说吃,她们都心花怒放:我们不吃晚饭,等你带来美食。回去,两手空空。诧然疑问:美食呢?我给家人一讲,她们笑得前仰后合。

1990年冬天,我所在单位的硅、铝、铁合金新产品试验成功后,我与技术人员来到北京国家冶金工业部炼钢处,向有关领导汇报了新产品的研制情况。在领导开过钢厂试验介绍信后,我们在首钢边的卤煮火烧店前,美美地吃了一碗卤煮火烧,以示庆贺。老板夹出一个火烧,正切、斜切几刀,送进碗里垫底。将豆干与肠、肺层层码上去,然后从锅里舀一勺热汤,一浇,再搁点香菜、蒜泥、辣椒油、豆腐乳、韭菜花等,绝了!

2022年3月27日,李胜利老师在《待王记忆》特稿《不忘少年样——牛济泰院士侧记》中记载:牛老师讲,每周去学校之前,母亲按照每顿两个火烧的量,提前做好36个玉米面酸菜火烧每周回家带一次干粮。每到饭点儿,茶炉房的侯师傅会提前将自己带的火烧放到火炉旁烤热,这样的话,一下课就可以吃上热火烧,配上咸菜,喝口热水,一顿饭就解决了。

如今在云台山岸上网红一条街,除了河南烩面和烧烤火爆外,就数驴肉火烧了,大酒店不下四五家。有道是“天上龙肉、地上驴肉”,是人们对驴肉的最高褒扬。来这里打工的胖妞,正忙不迭地用刀把火烧从中间切开,往里面夹着拌有青椒、小葱的驴肉,里面就餐的五位外地游客翘首以盼。汗珠从胖妞的脸颊流到脖颈上,我分明感到那是胖妞幸福的“珍珠项链”。尽管刚吃过午饭,爱人还是花15元买了一个驴肉火烧,权当为岸上作点贡献吧。

小区门前开的“火烧夹又夹”,我曾怀疑行吗?因为街上的店面走马灯似的更换。这火烧也太普通,太家常了。嗨,甭说,这里每天都换班排队,至今已经经营一年多了,购买者仍络绎不绝。看来,越普通越受人待见。

行笔于此,想起黄裳老师的一句话:“新出炉的芝麻火烧夹酱肉,那味道又哪里是什么‘热狗’之类的美食能相提并论的呢?”我深以为然。

