



“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，火烧的香味弥散开来，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厘米的平盘拿出来，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。母亲用手在铁盘的上面试一下温度，觉得热得差不多了，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，令人涎水在齿间汩汩涌淌。

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。

王保利

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，“油盐面上天平，揉擀叠排小矩形。一把芝麻赢世界，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，筋拽纰乎。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“杀驴煮棘”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拳头大小的面剂子，用手在案板上按一按转圈儿，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，有一个门面很小的火烧店，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，如缕缕麦香沁入心脾。

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。诧异疑问：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，小店小摊不下四五家。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。