

烧饼夹“油果子”

■司新国

现在,油条是再也平常不过的吃食。但在我小时候,它却是奢侈品。油条在我乡下老家叫“油果子”,我十六七岁以前,基本和它无缘。那时,小麦金贵得很,除非逢年过节或者家里来客人了,才有可能吃到。油条只有用小麦面才能做,且得用很多很多油。许多时候路过炸油条摊,只能是闻闻香气、饱饱眼福、流流口水而已。

说起油条,南方一些地方叫“油炸桢”。这种传统的小吃,传说还有一段故事。南宋时期,秦桧一伙以“莫须有”的罪名陷害岳飞,百姓十分气愤。当时在临安风波亭附近有两个卖早点的摊贩,各自抓起面团,分别搓捏了形如秦桧和王氏的面人,一个吊眉无赖、一个歪嘴刁婆,绞在一起,丢进滚烫的油锅里去炸,称为“油炸桢”。由于捏面人很费工夫,顾客经常排长队,于是制作方法逐渐变简。把一个大面团揉匀摊开,用刀切成许多小条,拿两根来,一根算是无赖秦桧,一根算是刁婆王氏,用棒儿一压,扭在一起,放到油锅里炸。

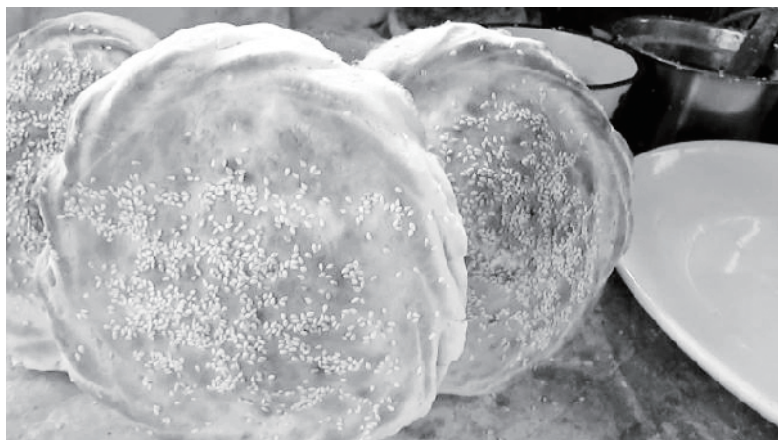
老百姓当初吃“油炸桢”是为了缓解心中愤懑,但一吃味道还不错,吃的人越来越多,一时间临安市城里城外很多摊贩都学着做起来,以后渐渐地传到了全国各地。

炸油条摊一般都在集上。在老家,集有“露水集”和“隔天集”。“露水集”不分单双日子,每天早晨有集,时间短、人少,像露水一样日出即散;“隔天集”就热闹多了,持续时间也长,一般来说从天亮开始直到傍晚才散。

炸油条摊大多在人流集中处,有的在路边支个锅,放个案子;有的在路边搭个简易棚子,在棚子下放上锅和案子。只有公社供销社的食堂炸油条才在屋里。炸油条需要一定的技术,头天晚上用酵子发面,五更起床和面。面里要加矾和碱,矾碱放多了会苦涩、矾碱放少了不蓬松。面揉得不能太软,也不能太硬。面发酵揉好后,案板上要抹一层薄薄的油以防粘连。这用油也有讲究,有豆油、花生油,但是最好的是用阳城本地产的芝麻油。然后把面团拉成长条状,切成长约10厘米、厚约0.8厘米的面坯,取两个叠加,用筷子在中间稍微按压,再拧成麻花状下锅,用长筷子不停翻转,使之均匀受热。炸至金黄色,捞出即可食用,也可以用烧饼夹着吃。

要去赶集,一般鸡叫三遍后起床,或买或卖,目的不一,而值得回味的是“麦黄集”。麦子黄了,准备动镰收割,赶集买些杈、耙、扫帚、牛笼头等物品。赶集路上大人们会顺手摘几枝柳条儿,回家顺便买几根油条用它串成串,算是给家里老人孩子“捎个包”(方言:顺便带个礼物)。

俗话说“下雪不冷,化雪冷”,屋脊上的雪化成水,还没来得及落地就凝成了冰,一点儿一点儿地滴啊滴啊,结成了冰柱,我们叫它“琉璃”,从房檐上垂下来一根一根的,有粗有细。房子有多高,冰柱就能有多长。孩子们掰下来拿着玩,还会舔一舔,小手冰得通红,嘴里唱着:“吃雪变鳖,吃‘琉璃’变土地,土地爷只打你……”大



人忙着铲雪、扫雪,小孩子不怕冻,都在冰面上推铁环、打陀螺。

一入腊月,离春节就近了。年来了,小孩子吃油条的日子也来了。农历正月初二到正月十五,是小孩子最开心的日子,孩子们跟着大人走亲访友,还能拿到压岁钱。回礼时,竹篮子里甘蔗和油条是少不了的。

有一年农历正月初六,我到巴村老姑奶奶家走亲戚,回来路上贪玩,走着走着饿了,就想吃油条。老姑奶奶实诚,回礼回了大半篮子油条、甘蔗。到家时,我把油条吃的只剩几根,只好把甘蔗横着斜着摆在篮子底,将油条放在甘蔗上面打马虎眼,我害怕回家被骂。

至于烧饼,也是阳城人爱吃的面食之一。在豫东一带,烧饼的种类很多,有芝麻烧饼、油酥烧饼、甜烧饼、高炉烧饼、铁板烧饼等。烧饼都是现做现卖,放凉了就不好吃了。阳城的大街小巷,隔不多远

就会有一家烧饼摊。每天早晨,街上总会弥漫着一股烧饼的香味。烧饼摊不需要太大的地方,能放下一炉一案足矣。阳城人不说“做烧饼”,叫“打烧饼”或“贴烧饼”。

把烧饼放进灼热的炉子是个技术活。有的打烧饼师傅会先把手在水里浸一下,以免烫手。有的师傅则直接把饼平铺在手中,伸进火炉向内壁一贴一按,饼就贴上了。不一会儿,烧饼熟了,用铲子铲下来即可。烤出来的烧饼个儿圆、皮儿酥、瓤松软,有芝麻香味,真是好吃不过烧饼。如果用烧饼再夹一些烧羊肉、酱牛肉等,就更好吃了。小时候难得见荤腥,热烧饼夹热油条也是绝配。明朝刘伯温还以烧饼为题材,写了一篇《烧饼歌》用隐语预测天下人事变迁,朝代更替。好像还有一部与烧饼有关的影视作品——《烧饼皇后》。可见,烧饼在人们心中有着重要的位置。



陽城花密花陽城 夢題