

# 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“油炸桧”。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“油炸桧”。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。

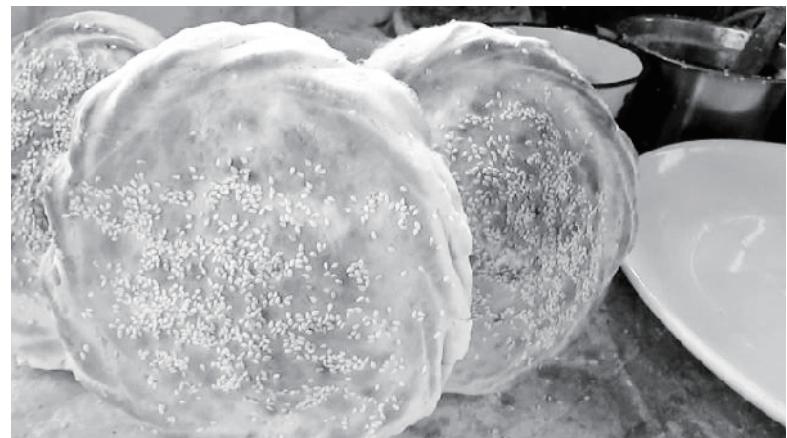
老百姓当初吃“油炸桧”是为了缓解心中愤懑，但一吃味道还不错，吃的人越来越多，一时间临安城里城外很多摊贩都学着做起来，以后渐渐地传到了全国各地。

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：“吃雪变鳌，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。



阳城花寨花阳城 王荔琼 摄影

