

吊炉烧饼

市井中的真味道



编者按:

聊城,江北水城,两河明珠,是国家历史文化名城。深厚的历史文化底蕴,成就了聊城众多美食名扬天下。美食,雅称饽。为挖掘、传承、弘扬特色美食文化,即日起,本报开设《聊城饽记》栏目,为您打卡聊城美食,解锁美食背后的文化密码。敬请关注。

文/本报记者 于新贵 图/吴建正

“吃了没?”

“刚吃喽!”

一问一答,聊城人聊天总是从吃开始的。

有人说,“聊城是一座会聊天的城市”,是的,聊城是很值得聊一聊的城市,尤其是美食,总有聊不完、聊得上瘾的话题。

黄河中含氮磷钾十分丰富的黄沙,为五谷提供了天然的营养,也源源不断地给这一方人供应着丰富的碳水化合物。

在聊城,给清晨送来第一缕光亮的不是旭日东升,而是每一炉炭火。

聊城人最爱吃的早餐是什么?这可没有标准答案。萝卜青菜,各有所爱嘛。

“香蕉橘子薄荷糖,烧饼油条胡辣汤”,烧饼油条搭档一碗胡辣汤,这是聊城人最平常的早餐,它的占比称得上半壁江山。

聊城人所说的“烧饼”是吊炉烧饼。在穹庐般的吊炉里,芝麻与面饼酝酿了酥香可口的传奇。吊炉烧饼具有极好的亲和力,它是名副其实的“百搭单品”。胡辣汤、豆腐脑、羊肉汤、牛肉粉丝汤,甚至豆浆,只要在早餐中遇上吊炉烧饼,都会在不经意间成就一场最美的相遇。

吊炉烧饼如果遇到黄澄澄、甜蜜蜜的炸糖糕,那可不能随便用一个“忒好啦!”来形容了。芝麻、白糖,与麦香混合在一起化身炸糕,揭开烧饼半边,将炸糖糕放入,对折烧饼,就会一扫倦怠。

与吊炉烧饼有亲缘关系的还有茌平马蹄烧饼。和面、搓条、包剂子、对剂子、下鏊子,一套麻溜的程序下来,马蹄烧饼出炉的那一刻,它的香气就能氤氲城市的大街小巷。

早餐,一个烧饼,再来碗汤汤水水,足以支撑起一天的精气神,用聊城人的话说:“杠得劲儿啦!”“熨帖!”

烧饼的祖先是胡饼。胡饼是胡人随身携带的食品。西汉,胡饼传入中原,在200多年后的唐朝成了“网红”。芝麻与胡饼的联姻,让胡饼的

模样俊俏了不少,也让胡饼的口感达到极致。芝麻是一道分水岭,让胡饼嫡传两支:带芝麻的烧饼、不带芝麻的火

烧。芝麻含有大量的脂肪、蛋白质和多种微量元素,在火炉里与面充分融合,香气氤氲而生。

舌尖上的挑剔从来不讲道理,且永无止境。饕餮大餐已经走入平民百姓家的当下,味蕾却开始极端地挑剔。但是,纵有千万个理由挑剔,也要留一个理由给烧饼。



凌晨五点,位于聊城城区育新街的赵家烧饼铺已开始营业



将醒好的面团压成面饼



烧饼的馅由盐、胡椒面和油组成



糖稀和芝麻增加烧饼的香味

◀刚出炉的烧饼颜色金黄,芝麻粒粒分明



加完馅的烧饼要按出饼边

