

高集锅饼

百年井水成就的世纪美食



文/图 本报记者 于新贵

太阳还没有升起来,冯富增就已经起床了。与其说这是他多年的习惯,不如说这是他生计的需要。忙忙碌碌的每一天,总是从擀制锅饼开始,然后,将一溜12个灶打扫干净,填上木柴,生火。随着火苗升腾,慢慢地,锅饼的麦香味溢满整个店面,溢满附近的大街小巷。

传说中“走来”的美食

几乎每一种美食都有一个传说,东阿县高集镇的锅饼也不例外。

传说高集锅饼与唐朝的女皇帝武则天有关。武则天是一位女强人,她登基后就计划着百年后的大事。她既是皇帝,又为人妻,因此,她要死后与高宗李治合葬。丈夫是皇帝,她又是皇帝,当然这种皇陵要修建得尊贵豪华。为修建皇陵,在全国征用了数万民夫。民夫日夜劳动,疲惫不堪,有时饥饿难耐。为了让民夫吃饱饭干活,负责伙食的人挖空心思,最终烙制出又厚又大的饼,足够民夫一天的口粮。

这种饼吃起来有淡淡的香甜味,被民夫称为“美食”。可是,作为民夫喜欢的美食,得有个名字啊。民夫们思来想去,也没有中意的名字。它大得像锅,又长了一个“饼”的模样,干脆就叫它“锅饼”吧。从那以后,“锅饼”这个名字就传扬开来。

再后来,这种叫“锅饼”的美食兜兜转转传承到了清代晚期。高集人冯左文开始烙制锅饼,从此,锅饼在高集镇站稳了“脚跟”。

传统中溢出的麦香味

高集锅饼在选材上有“三件套”:面粉、酵面头、老井水。

面粉要选用上好的鲁西精制小麦面粉;发面需用天然酵面头;和面用清澈甘甜的老井水。

鲁西盛产小麦,经过加工的面粉含有蛋白质、淀粉、脂肪、维生素和无机盐等。小麦粉中的蛋白质含量比其他谷物高,蛋白质中的麦醇溶蛋白和麦谷蛋白吸

水后可揉成具有黏弹性的面筋质,因此用小麦粉可制成独特品质和风味的食品。

酵面头也叫“面引子”,乡间有一句俚语“锅饼香不香,全靠引子帮”,可见,这酵面头很重要。酵面头里含有发酵需要的微生物,在酵母菌的作用下,产生乙酸乙酯等具有香味的少量脂类物质,用老面酵头制作出来的馒头有更丰富的麦香味。

有了鲁西优质小麦粉、酵面头,还需要上等的水。在冯家院里有一口一百多年历史的老井,这口井的水清纯爽口,还带着一丝丝的甜意,矿物质含量非常高。

有优质小麦粉、酵面头、老井水“三件套”的加持,再经过三百多次杠压,才能制作出韧劲十足的面团。

将面团擀成直径半米、厚三四厘米、重2.5公斤多的锅饼,放入平底铁锅中,经过40多分钟的烙制,外焦里软的锅饼就大功告成了。

冯富增说,他家的锅饼一直采用传统方法,虽然使用酵母方便,但是,他家仍然用“酵面头”。另外,为了保证锅饼的传统风味,一直沿用枣木、榆木生火烙制。

传承中的百余年坚守

高集锅饼,传承到冯富增手里已是四代。从他的曾祖父开始烙制锅饼到现在,已经有一百多年的历史。

冯太让,今年75岁,是冯富增的父亲。他回忆说,他从十几岁就跟着家人烙制锅饼。这种小生意属于“勤行”,每天和面、劈柴、烙制,然后,用独轮车推一车锅饼到附近的郝集、杨柳、乐平、牛店等集市上出售,一家人依靠着锅饼烙制手艺渡过了艰苦岁月。

从开始的一个灶,到现在的十二个灶烙制锅饼,冯家的锅饼慢慢地得到了顾客的青睐,也被列入市级非物质文化遗产。

今年45岁的冯富增说,锅饼传承到他手里,赶上了好时代,他的十二个灶一天能烙制出一百多个锅饼。平时,每天能卖四五十个锅饼,赶上节假日,能卖一百多个。

冯富增一家人守望着这门老手艺,他们在烙制锅饼中,在迎来送往顾客中,把原本平淡的生活过得有滋有味。

高集锅饼,作为一种地方特色食品,成为这一方人招待和馈赠亲朋好友的首选,并且,在生活在五湖四海的高集人心里,高集锅饼已成为难以忘怀的乡愁。



打上“冯”字印的高集锅饼



烙制高集锅饼

公益广告

拥有书,
我们就拥有了
更精彩的世界!

