



昔日贡品马蹄饼 正宗一口家乡味

中国 滨州 京博
本栏目由京博集团全程支持
文化寻踪 08

文/片 本报记者 王文彬

要吃马蹄烧饼 需要排号等待

南门烧饼铺位于惠民县孙武镇马市胡同,孙武镇因是著名军事家孙武的家乡而闻名。这个古老的城镇中有着同样古老的韵味,在北方饮食文化里,这里继承了北方人对于面食的酷爱,在这里除了馒头、面条作为主食,还有一种色、味、形俱佳的食物——马蹄烧饼。

近日,记者驱车来到了南门烧饼铺,被烟熏黑的墙壁似乎向人们诉说着它的历史,一块红色的广告牌竖在房子西面,上面写着南门烧饼铺。因为烧饼铺紧邻县第一中学,所以这里的马蹄烧饼是学生们的“必备”的食物。几个辣片,加上两个马蹄火烧就成了不少学生的午饭或晚饭。

在不足15平方米的屋子里,一张桌子加个老式炉灶就占据屋子的大半空间,张书红和郭俊平两姐妹正在忙碌着赶制马蹄火烧。虽然时间尚早,但是前来购买马蹄烧饼的人络绎不绝。想吃到这儿的烧饼,往往需要排号等待。

“张姐,给我来十个烧饼,这是钱,给你放这啦!”“我的火烧好了没?我都快等不及了。”“赶快给我来三十个烧饼,云南的客户已经下单了,我早给人家发货过去。”弥漫在马蹄烧饼特有的香味中,烧饼铺的生意依旧火爆,可是马蹄火烧的销售却发生了日新月异的变化。

“我这儿的马蹄烧饼可以说是远销海内外啦!我们通过网络销售合作,实现双赢。全国各地的客户在网上订货,网络销售在我们烧饼铺拿货,不仅增加了销量,也提高了惠民马蹄火烧的知名度。”张书红高兴地说道,你看这些已经做好的火烧,是个滨州客户早定好的,我们经过十几年的经营,已经有了一批忠实的“粉丝”了。“记得前几年有个在法国留学的学生,让他的家长来买烧饼,经过交流得知,那个孩子最想吃的是老家的大包子和我们这儿的马蹄烧饼,可惜飞机上只让带六个。”

昔日曾作贡品 献给乾隆皇帝

马蹄烧饼在乾隆年间就享盛名,传说乾隆皇帝下江南时,马蹄烧饼作为贡品献给乾隆皇帝,备受皇帝和大臣们的赞赏。诗曰:芝麻点缀马蹄平,皮脆酥酥泾渭明。未待出炉香气溢,乾隆知味不南行。另据载,清朝末年,惠民城的马蹄烧饼名气颇大,所制烧饼经常被过往的客商带到外地,“马蹄烧饼”之名不胫而走。惠民烧饼与商河烧饼有着很深的渊源,却又与商河马蹄烧饼有明显不同,已形成了自己的特色。

现可考的马蹄烧饼最早制作者为生于十九世纪中叶商河籍的李氏,后依次家传于王好信、王永彬、王清霞,而张炳孝、张守祥、张书红则为另一条传承脉络。在传承发展过程中,惠民马蹄烧饼与商河烧饼有过多次相互交流和借鉴,即形成了各自的特色,又促进了各自的发展。

烧饼制作考究 配料严格精细

马蹄烧饼制作考究,配料严格精细,所用面、油、酥、芝麻均有准确的比例。从制作到出炉需要十几道工序,每个烧饼不足2两(62.5克)重,需要两个面剂制作而成,一个面剂与用油炒好的酥卷制成层层叠叠状,当作烧饼的瓤,然后用另一面剂包在外面,当作烧饼的皮,随即在光滑的面板上搓成马蹄状,蘸以芝麻,贴在炉中锅面烘烤,7—8分钟即可成熟出炉。刚出炉的马蹄烧饼皮酥分离,外酥里嫩,香气四溢,色、味、形均佳。这样烤制的烧饼可以久置而不变味,即使在最炎热的夏季也可存放较长时间。

马蹄烧饼除配料严格精细外,掌握烧制火候也是十分重要。制作马蹄火烧的锅比较奇特,它所用的大平锅面朝下、底朝上,为保持炉内所需要的温度,锅底用泥巴糊好,炉底上下不透气,燃烧所用氧气,均从宽敞的炉门进入。全天所用的燃料一次全部放入炉中,从上面点火,由上而下燃烧,一次点火连续使用,所燃灰烬根据炉内温度由上面逐渐清除。制作马蹄火烧最理想的燃料是木炭和谷糠,也可用锯末代替。



制作好的马蹄烧饼用纸包好,保证烧饼香脆。

高温炙烤10小时 无奈手艺传承难

“我的孩子已经结婚生子了,孩子有自己的车,每天他开车回来都累得不行,哪有心思学做烧饼。我表妹张书红的孩子在读高二,也是个男孩,明年就高考了,准备让孩子考个好大学,找个好工作。”郭俊平告诉记者。

据了解,马蹄烧饼的制作颇为不易,每天需要凌晨三点起床,一直工作到中午一点左右。在烧饼屋里,高温让记者没一会儿就汗流浹背了,在这个简陋的小屋里只有一扇排气扇。“冬天在这儿干活暖和,可是到了夏天就难为人了,炉子散发的高温 and 天气的炎热,让人感觉就像在蒸桑拿。”张书红说。

张书红和郭俊平每天能生产大约400个马蹄烧饼,每个烧饼能卖一元钱,两人每天平均收入约200元。每逢学校节假日,烧饼的销量就会锐减。“烧饼做出来卖不了心急,烧饼不够卖也让人心急。虽然孩子们可能不爱学这门手艺,也不能从事这个行业,但是一定要他们学会。”两人肯定地说道。

马蹄烧饼制作流程



1 调酥是个技术活,盐和酥的比例要掌握好。



2 加酥并把面卷制成层层叠叠状,当作烧饼的瓤。



4 贴在炉中锅面烘烤,7—8分钟即可成熟出炉。



3 另一面剂包在外面当作烧饼的皮,并搓成马蹄状,蘸以芝麻。