

一油二润三酥心

一口火烧饼传承百年府城味

火烧饼,它是以上好的面粉发酵后,拌油酥,捏成饼皮,再将内馅捏进去做成饼状,然后在饼上涂一层糖油,撒上芝麻,贴在火炉内壁上烘烤而成。

油润酥香的火烧饼,从每一天的日出开始,便深深吸引住街头巷尾一个个步履匆匆的身影。

“老味道”回来了

去年,临海紫阳街的街头巷尾有不少游客在说:“还是那一口‘饼’,它回来了!”

这口“饼”,就是临海人熟悉的老底子味道——火烧饼。白塔桥火烧饼第四代传人之一罗赛芬将火烧饼店开在了紫阳街头,临海人心心念念的那一口火烧饼,又可以吃到了。

火烧饼的制作过程十分讲究。选用优质面粉、水和酵母等原料,经过揉面、发酵、成型和烤制等工序,才能制作出香脆可口的火烧饼。在烤制过程中,火烧饼香气四溢,让人垂涎欲滴。出炉后的火烧饼外皮金黄酥脆,内里柔软咸香,吃上一口便让人难以忘怀。

这种用火烤出来的面食,是全国各地常见的传统小吃,最早由汉代从西域传来的胡饼演变而来。《续汉书》早有记载:“灵帝好胡饼。”胡饼,就是最早的烧饼,于唐代时便已盛行。

走在热闹的紫阳街街头,圆滚滚的火烧饼捧在手里大口咬下,饼皮扑簌簌往下掉……饥肠辘辘时,火烧饼始终是很多临海人心中最温暖、最无法抗拒的美味。

走进罗赛芬的火烧饼小店,记者看到,不大的门店前食客们来来往往,罗赛芬一直在忙碌,接待客人、制作火烧饼,看起来心情格外好,因为大家都夸她做的火烧饼味道好。

“我做的火烧饼好不好吃,不需要我自夸的,你尝了就知道。我做这门手艺,留住客人靠的是好味道,不好吃,他们下次就不会来了。”罗赛芬对她制作火烧饼的手艺很自信,她热情地从火炉中拿出两个火烧饼邀请记者品尝,“白芝麻的是猪肉小葱馅儿,黑芝麻的是梅干菜馅儿,你来尝尝味道怎么样。”

咸肉馅儿很地道

罗赛芬的火烧饼用的是咸肉馅儿,与鲜猪肉不同,咸猪肉口味更浓一些,一层层盐花浸润在猪肉中,经过炉火烤制以后化开,那股腊味便完全融合在内馅儿中,爱的人爱极了,不爱这一口的人便会有些不习惯。

“老板,我能不能跟你定制一下火烧饼,咸猪肉最香,你能不能给我专门



做几个只放咸肉的火烧饼,鲜猪肉放不无所谓。”芳芳是土生土长的临海人,她告诉记者,她最爱咸肉馅儿的火烧饼,“这家店开之前,我好久没吃过正宗的咸肉火烧饼了,前阵子在另一家买的,用的就是鲜猪肉,我没吃几口就扔掉了,不是那个味儿。”

除了咸猪肉,芳芳还钟爱葱花,她特别交代,“老板,给我葱花也多放一点。”

对于芳芳的要求,罗赛芬颇为“无奈”,她笑着告诉芳芳阿姨:“我们家火烧饼用的就是咸猪肉,都是提前腌制过的,肥肉也是腌制了三个月才能拿来用的,你放心吧,这味道你肯定喜欢。”

罗赛芬开的这一家小店,与其说是一家店,不如说是一个铺子,铺面不大,却有着一面醒目的招牌:台州府城火烧饼第四代传人——罗赛芬。在这个不大的烧饼铺里,桌面上摆放着一盆盆的馅料,有芝麻、盐、油、猪肉、梅干菜、葱等等。

咬一口,既酥又脆

记者看到,罗赛芬制作火烧饼的手法相当熟练,先用手把一个面剂子搓成长条,四指并指按压,将面剂子搓圆了、按扁了,这个火烧饼面坯儿便完工了。

做火烧饼时,直接用手掌压成扁平,然后从盆里夹一筷子猪肉和腌制好的肥肉,撒上一大把葱花,从四周向里边围拢,边拢边压,形成一个圆滚滚的面团即可。放猪油的碗里有软毛刷子,蘸了糖油,在每个火烧饼上轻轻刷刷,等待火候差不多好时便可放进炉子里。

炉内高温,拿烧饼进出时,手容易被烫伤。烧饼刚出炉,不待入口,便觉奇香浓

郁,咬一口,既酥又脆。每到烧饼出炉的时候,也是罗赛芬最忙碌的时候,很多顾客一买就是好几个,一锅炉子很快就空了。

白塔桥火烧饼第四代传人

“我的师傅叫范彩香,是白塔桥火烧饼第三代传人,我19岁就跟着她学习火烧饼手艺。”稍微空闲了点儿,罗赛芬停下手里的活计,向记者说起她与火烧饼结缘的故事。

罗赛芬告诉记者,在自己开店之前,她在白塔桥饭店工作。白塔桥饭店是紫阳街上鼎鼎有名的老牌国营饭店,能在这里工作让罗赛芬骄傲了许久。

年轻的罗赛芬能吃苦、手脚麻利,一眼就被做饼的“大老师”范彩香看中,开始了学艺生涯。“当年,火烧饼是饭店的一大招牌,包括红糖豆沙和咸肉葱花两种口味。”罗赛芬说,因为广受食客喜爱,做火烧饼的炉子一天到晚都是滚烫的。“当时,我和店内其他几个传人每天边做边学,学了3天,就站在面案前正式做饼。”

“我们的师傅很严格。火烧饼的大小、用料、步骤都是有讲究的,做错了或者是偷工减料,师傅骂起来不留情面,我好几次都被骂哭了。”回忆起学艺的日子,罗赛芬颇为感慨。她说,当年店内对火烧饼有一套严格的标准,比如一斤面粉,不多不少要做22个饼;一炉要烧78个饼;火烧饼的豆沙要自己熬、猪肉要腌2个月以上……严苛的规章制度让罗赛芬学会了做一手地道的府城“老火烧”,也让她做出的火烧饼有着上乘的品控。

希望将手艺传承下去

罗赛芬介绍,制作火烧饼,共有7道工序。只见她将醒好的面团和油酥按比例叠在一起,然后用手掌的力气反复揉推。再将馅料包进饼皮内,刷上一层薄薄的糖油,撒上一些芝麻。最后在面团上拍点水,就可以贴在上百摄氏度的木炭炉内进行烤制。几分钟后,喷香酥脆的火烧饼就出炉了。

火烧饼与平时所吃的烧饼略微有些许不同。跟烧饼比起来,火烧饼的外皮更加酥脆厚实。打开炉盖,一股饼香味儿就蹿了出来,弥漫于炉口四周。再往里面一瞧,就可以看到一个个饼牢牢地扒在炉壁上,本就色泽金黄的表皮,再透着照进来的阳光,显得格外诱人。

“我们就在店门口做饼,不怕别人偷师学艺的。我还欢迎大家来学,把这门手艺传承下去。”罗赛芬说,火烧饼看起来简单,做起来苦,很多人到了烤饼这一步就放弃了。“做火烧饼耗时长,但是带来的效益却过于微薄。而且炉子里面是高温,很容易烫到手,很多人做着做着就放弃了。”

“火烧饼这门老手艺有着百年历史,我有的时候会想,传统手艺为什么会传承不下来?没有把这门手艺传承下去,我的心里很遗憾。”罗赛芬说,她希望更多的人知道火烧饼、学做火烧饼,“大家都是爱吃火烧饼的,如果有人能从我们手里接过棒子,把这门老手艺传承下去,我心里就高兴了。”

记者 王琛琪 文/图