

最是烙馍滋味长

●李晓伟



我一向觉得我是一个喜欢家常滋味的人，这一点我是越来越肯定的。

这里所说的家常饭，不是刻意渲染那些吃货们所要求的无肉不欢的家常，而是实实在在萝卜白菜之类的那一种朴素的家常。以至于情愿一日三餐稀饭豆芽大蒸馍等等，当然，有油馍更下饭。

在中原，尤其是汝州，各种馍是餐桌上的一霸。现在大街小巷、商场超市里各种馍都能买到，且价格也十分平易近人。即便有一些馍以前并不是想吃就能吃到的，比如烙油馍。但如今满大街的小吃店都有卖，很轻易就能让人狼吞虎咽大块朵颐地吃上一块。

烙馍，顾名思义就是在整子上烙成的。整子大多是铸铁的，近年来也有了熟铁和铝合金做成的，用法也大致相同。特别是电饼铛的出现，更是让烙馍唾手可得。整子不大，直径一尺二寸左右，烙馍随着整子走，直径也就一尺左右了。

所谓烙馍，主要在“烙”，同时制造烙馍要两道技术关要过，一是“擀”，二是“翻”。

烙：标准话念烙(lào)，但汝州人念烙luò(落)。无论是念luò或是念lào，意思均为用器物烫熨，也表示把面食放在烧热的铛或锅上加热使熟。

“擀”要擀得薄、匀、圆。烙馍多用白面

为原料，少有掺有杂面。先将面调水和得软硬适中，最好让面“醒”一会儿。面和得硬了，擀起来较难；和得太软了，擀好了也会变形，所以和好面是擀的第一步。将和好、“醒”好的面分成单个面剂儿，然后用特制的小擀面杖擀，擀的又大又圆又匀且薄。

记得以前外婆烙油馍时，会在水里加点盐，在案板上把面堆扒出一个小坑，一点点添水，直到把面和成很软的面团，然后将面团用擀面杖擀开，折一次抹一层油。面团起粘的话，就稍微撒点面粉，然后撒上葱花。如果之前盐放的少，擀面时可以再均匀地撒上一小点。擀面时能把一个面剂儿擀得很薄很薄，然后抹上一层油，撒些葱花儿，再折叠起来再擀薄。就这样擀折折折，直到圆润光滑，这样做出来的就有层次了。

整子烧热后，外婆会把整子上表面擦得一尘不染，再抹上一遍油，接着才把擀好的馍坯放在整子上，中途要不断地用翻馍批儿翻动和转动。把馍烙到五成熟时最为关键，这时的火苗不能太大，还要在整子表面再均匀抹一遍油。一只手按压在馍的中间，并慢慢地拨动旋转，另一只手操动翻馍批儿从馍的边沿向中心挤压，一圈又一圈……薄薄的就油馍被掏松了。最后烙熟的油馍要从整子上小心地托下，轻轻地放在盛馍筐儿内。

外婆烙的油馍，最大的特点是食用时用手捏住馍边提起轻轻一抖动，整个油馍马上散成一层儿一层儿，又软又细又均匀。馍里面散出的热气掺着葱花儿和芝麻油的香味升腾起来，弥漫了整个屋子，不等油馍入口就已经把人给“香”晕了。性急的孩子们不等大人把烙馍切开，

撕下一块撒丫子就跑，边跑边往嘴里塞。最为好吃的，是两面焦皮中间那柔软的馍心。入口柔若棉花，若有若无，若隐若现。用牙齿轻轻咬开，面香油香葱花香合为一体在口腔弥漫，那滋味，啧啧。

这是烙油馍。若是烙饼馍，则是另一种做法。

和好的面不放油也不放盐，擀好后放在整子烙熟即可。烙饼馍的火候是很关键的，火旺容易糊，火小烙的不香。热热烫手的烙馍，卷上几根葱、几根咸菜，或是抹上面酱，便是很不错的素食了。

饼馍不耐吃，下得快，一张一张总是吃不够。若一家人口多，则需要烙出一大摞才够吃一顿。所以，烙饼馍一个人是忙不过来的，需要有人帮忙。卷起饼馍，那柔韧的口感，脆爽的大葱咸菜、满满一包的菜香，常常让人在回味无穷中想起自己的家和记忆中的亲人。

据传，烙馍是由秦汉时的“白饼”演变发展而来，已经有2000多年的历史。宋代《东京梦华录》中有“荷叶饼”的记载。据清代《调鼎集》记载：“薄饼：秦人制小锡罐，装饼三十张，每客一罐饼，小如柑，罐有盖，可以贮。馅用炒肉丝，其细如发，葱亦如之，猪羊并用，号曰‘西饼’”。由此可见，陕西“秦人”制的薄饼，就是现在的烙馍。烙馍这种民间的面点食品不但历史悠久，并且名气匪浅。

小时候，天天能吃到烙油馍，那是个奢侈的梦想。

在那个物资较为匮乏的日子，除非家里改善生活，不年不节很少有人家去费油费盐烙油馍。如果这家人连着几天吃烙油馍，会被邻居们笑话不会过日子。

所以在那个年代，油馍不是想吃就能吃的。天天都有油馍吃，那是一个近乎乌托邦的存在。

说起来，烙油馍也算是地方特色的传统面食了。在汝州，凡是把面粉加水调匀，蒸熟或烙熟、发酵或不发酵而制成的食品，都叫“馍”。有“饼馍”、“油馍”、“蒸馍”、“锅馍馍”等诸多品种。

“锅馍馍”尽管也叫“馍”，但比起烙油馍来更是奢华。以前烙油馍好多是家里做的，而锅馍馍则没见哪家哪户自己做。家里有客人来，大人们会招呼孩子：去，到街上买两块锅馍馍来。由此可见锅馍馍在“馍”中的地位至高无上。

即便是油馍，在汝州也分为两种。一种是烙油馍，另一种是炸油馍。烙油馍平时多少也能吃到，而炸油馍则是节日的食品，或是走亲戚时的礼品，在此不做赘述。

有味使其出，无味使其入。如今，随时随地都可以吃到烙油馍，但已不是年少时的那种滋味，也吃不出当年的亲切感和踏实感了。

印象中，年少时候的滋味是静谧的，悠长的，长的足以终生回味；那时的滋味也是安静的，一个人拿一块烙油馍就可以毫不受干扰地坐在房前屋后，静静享受阳光透过魅蓝，把这种滋味烙在心里。



特色汝州美食城

郎记羊肉

汝州郎记羊肉，系中原特色名吃。经多年摸索发展，从原来简单经营羊肉汤和羊肉面开始，渐渐形成自己独特风格，发展成为羊肉系列美食体系。不仅羊杂闻名，羊肉也极具特色，全羊菜肴，品种丰富，味各不同。并根据季节时令，将羊的各个部位用不同的方法因材施艺，精制成菜，极具特色，新鲜味美，物美价廉，深受大众青睐。现在主要有位于朝阳路的郎记烧烤涮锅、郎记朝阳轩和郎记五洲国际店等美食场所。

寻味线路：从市标出发，1.沿凤穴路北行，至朝阳路向东，过建兴街即到，路南为郎记羊肉烧烤涮锅，路北为郎记朝阳轩；2.沿广成路向东，行至龙山大道右转，直行至五洲国际广场，为郎记羊肉五洲国际店。

金鼎小吃城

金鼎商务酒店位于汝州市广成路与凤穴路交汇处，地处繁华商业区，位置优越，交通便利，位于六楼的金鼎小吃城主要突出养生饮食、特色小吃和健康绿色的主题，各色美食应有尽有，可以找到返璞归真的美食享受，找到家的味道、温馨和甜蜜。

主要美食有：老汝州腌黄菜、凉拌鸭杂、羊肉杂碎、汝州粉蒸双拼、汝州灌肠、凉拌猪下水、青菜烧豆腐、汝州特色馄饨、扣碗肥牛、油卷馍、菜包馍、手工蒸馍、绿豆汤、米酒鸡蛋茶、羊肉糊汤面、茶面糊涂、糟萝卜菜、大枣银耳汤等。

寻味线路：金鼎商务酒店在市标西北角，广成中路150号，上酒店六楼大厅，即为金鼎的老汝州特色小吃城。

转自《汝滋汝味》 汝州市史志办公室供稿



在中岳嵩山南麓与伏牛山冲积带中间是一条发源于洛阳嵩山深山的淮河支流“北汝河”。北汝河在汝州市杨楼镇与庙下镇境内朝北折了个大弯，这里便成了汛期北汝河的泄洪区，并孕育了一块10公里方圆沟渠纵横的肥沃土地，这里雨量丰沛、光照充足。上世纪六十年代初，国家为了开发利用伏牛山区的煤炭资源架起了连通两岸的汝河桥，修筑了简易的庙梨公路。

从庙下境内跨过汝河桥路东的第一个小村庄叫孙家渠，沿沙石混黄土铺设汽车路，向南走，路东是凸起的河坡，路西一标高约六七米的沙丘，上面长满杨柳灌木丛，好像是在向过往的人们诉说这里才是北汝河古河道的南岸。过一条叫北小渠沟的小溪流，便看到了路西一座绿水缠绕的小村庄。跨过用青石板搭建的小桥进村，还能看到水中的游鱼和邻村岸边茂密的水草与荷花，村东头寨壕边一眼用河卵石砌成的水井是全村唯一的饮用水源地。街上牛车走过的铁轭印和行人路过的泥痕使得街上坑洼不平，这就是我的出生地——下水磨村，村子不大却住着200多户人家，李姓和刘姓占大多数，其余都是外迁户。

进村便是不足3米的街道，两边是大小不一、高低错落的一方散发着异味的积肥坑。印象中，村里最好的房子当属表哥家的青砖灰瓦二进小院。主房三间二层，还有黑明的大方桌，院内的铺地青砖都招人眼馋。其次就是李光三和李丑家的五间头大院了，他家东隔

我的老家在下水磨

●石敏

北屋正对着李柱、李国胜的爷爷、奶奶一大家子的二门。俺家院子东南角是一个堆积农家肥的土坑连着猪圈，土坑东沿二门里住着俺队的生产队长李旭腾一大家子，那时候他可是我心目中最大的官了。听父亲讲，他是下水磨的外甥，舅爷的先人是明朝从山西洪洞县被官人用绳子串连拉着走下来水磨这里定居的，他就是在下水磨村出生的人。我小时候，村东头不光有现存的两间菩萨庙还有紧挨寨壕边朝东的一间庙屋，后来是大队的代销店。小时候我常去这里替家买点灯的煤油和油、盐、酱、醋什么的，替奶奶买红、白砂糖时，我都不忘要捎带两块水果糖先塞进嘴里。

上世纪六七十年代，杨楼公社下水磨村南有三座磨坊。磨坊由大水磨、小水磨和俺四队在北苇园河坡上的水磨组成，这些磨坊靠流水驱动木架子上方斗轮子做为动力，带动木轴上的两扇圆形石磨盘转动。好像是八十年代后，我们村的名字才被篡改，简化成“下水”二字，当时只是为避开“磨”与“摸”同音而已。六七十年代无论学生的作业本上还是出生户口地填写的都是杨楼公社下水磨大队。大水磨归第三生产队所有，磨坊好像

李白两下汝州

●万坤山

李白(701—762年)，字太白，号青莲居士，盛唐伟大诗人，有“诗仙”、“诗侠”之称。他性格豪迈，渴望建功立业。他粪土王侯，傲视权贵，同情人民，关心政局。有时也流露出人生如梦，及时行乐的情绪。他是屈原之后最杰出的浪漫主义诗人。他以惊世骇俗的手笔，创造了瑰丽奇伟的意境，又毫不矫饰，真诚地显露自己的内心世界。诗风雄奇、飘逸、真挚、自然，对当时和后代都具有重大影响。

李白(701—762年)，字太白，号青莲居士，盛唐伟大诗人，有“诗仙”、“诗侠”之称。他性格豪迈，渴望建功立业。他粪土王侯，傲视权贵，同情人民，关心政局。有时也流露出人生如梦，及时行乐的情绪。他是屈原之后最杰出的浪漫主义诗人。他以惊世骇俗的手笔，创造了瑰丽奇伟的意境，又毫不矫饰，真诚地显露自己的内心世界。诗风雄奇、飘逸、真挚、自然，对当时和后代都具有重大影响。

大诗人李白在26岁至35岁的10年间，曾两次莅临汝州，留下了千古佳话。在那个交通不便的年代，李白总共到了206个县，登了80多座山，游览了60多条江河川溪，20多个湖潭渊流，用27年徒步丈量了大半个中国。李白通过游历，眼界逐渐开阔起来。26岁那年，李白偕从弟在游览了洞庭后，兴致勃勃地来到了汝州，游览了龙兴阁。唐代时，汝州辖七县，梁、郟县、鲁山、叶县、襄县、龙兴、临汝，州治在梁县(今汝州市)。龙兴阁高耸巍峨，雕梁画栋，古朴典雅，远近闻名。

李白登上龙兴阁后，远眺伏牛群山，近观汝水碧波，看到这些绝美的景色，心情愉快地写下了《夏日诸从弟登汝州龙兴阁序》：

夫槿荣芳园，蝉啸珍木，盖纪乎南火之月也。可以赴台榭、居高明。吾之友于顺此意也，遂入精胜，得乎龙兴。留宝马于门外，步金梯于阁上，渐出轩门，霞瞻云天。晴山翠远而四合，暮江碧流而一色，屈指乡路，还疑梦中；开襟危栏，宛如空外。呜呼！屈宋长逝，无堪与言。起予者谁，得我二季。当挥尔凤藻，托予霞殇，与白元老见俱莫负古人也。

在这篇序里，李白赞美了汝州的秀丽山川，表达了渴望建功立业的人生抱负。

游汝州之后，李白南返江夏，在安陆(今湖北安陆县)与退休宰相许圜师的孙女结婚，寻求入仕之道。

开元二十三年(公元735年)秋，35岁的李白从安陆出发，经襄阳、方城，第二次来到了汝州。在汝州少时逗留，马上奔赴洛阳。他在《秋夜宿龙门香山寺奉寄王方城》诗中写道：“朝发汝海东，暮临龙门中。”“汝海东”指的就是汝水东北岸，汝州州治梁县。

拐李、拐棍张、留王店的来历

汝州城东有三个村庄，一个叫拐李，一个叫拐棍张，一个叫留王店。为啥它们起了这么三个奇怪的名字呢？这里也有传说故事。

相传，王莽药死了年幼的皇帝，篡夺了汉朝的政权，自己当起了皇帝，家住河南南阳的刘秀起兵讨伐。王莽的势力大，刘秀的势力小，刘秀常常被撵得到处逃窜。

有一天，刘秀被王莽赶到汝州，丢盔弃甲，连马匹都丢掉了，刘秀穿过汝州城向东一路奔跑。一天下来刘秀已是筋疲力尽，天黑时到了距城八里的一个小村落，刘秀再也跑不动了，他一屁股坐在地上，喘着气说：“实在走不动了，咱就在这里找个地方住下明天再走吧。”

随从一听心里一怔，心想：那咋行，王莽要是追来，咋办？就说：“主公，这儿离城才八里，天还没有黑透，要是王莽的追兵继续赶来，我们可咋办？咱还是跑吧！”刘秀看了看随从说：“你们说得有理，但我实在走不动了！”随从说：“那就找一根棍子拄着走。”刘秀点头同意。大家就四处找棍子，找来找去找不到，刘秀看到附近有一棵不大的树，枝叶繁茂，就从地上站起来走到树边踮起脚来攀到了一根树枝，用力将其折断，修了修拄上它继续上路了。后来这个小村就因为刘秀在这里崴(用力折断的意思)过一根棍子做拐棍，这里的村民又以李姓为多，就被叫作“拐棍李”。后来就叫“拐李”。

刘秀一行继续往前走，又走了几里来到一个村庄，打算住下，一听听这没有店铺，前边不远处有个大村庄，就决定赶到前边村庄过夜。听说到前边能住下了，刘秀心里一高兴，把拄着的拐棍使劲一摆说：“走，到前边住去。”因为刘秀在这里把棍子摆了，这个村庄又姓张居多，后来人们就把这个村庄叫作“拐棍张”。

刘秀和他的随从往前走，又走了数里，终于来到了一个大村庄，他们在村里大吃一顿，吃饱了肚子，就安安稳稳地睡了一夜，第二天一早，刘秀他们又上路了。那个大村庄，因为刘秀在那里住过一夜，后来就被叫作“留王店”。

据《汝州民间故事》



民间故事