

杨现国 一个汝州锅馍馍炕了33年

□大河报记者 张鸿飞 文/图

人物名片

杨现国,51岁,汝州人,18岁时拜在汝州锅馍馍制作大师张建国门下,学习炕锅馍馍,至今已33年,12000多个日子。2016年12月,成为汝州市非物质文化遗产代表性项目锅馍馍制作技艺传承人。

匠心感悟

人生就像炕锅馍馍一样,要经得起摔打,朴实厚重。



杨现国、陈英夫妇坚守三尺非遗传承摊位。

A 靠着炕锅馍馍手艺供儿子读大学

杨现国是土生土长的汝州人,家住城区西关一个大杂院。在这个大杂院的6户人家中,有5户以前都是以炕锅馍馍为生的。“可以说我是闻着锅馍馍味长大的,耳濡目染,我从小就喜欢上了炕锅馍馍这个职业。”杨现国说。

18岁那年,杨现国读完高中后,先是跟着堂哥学炕锅馍馍技术,后又经堂哥举荐,拜在汝州市有名的炕馍大师张建国门下,继续学习锅馍馍制作技艺。

有了大师的指点,杨现国更不敢懈怠,一边用心用功学习,一边在实践中琢磨体会炕锅馍馍技艺的奥妙。

炕锅馍馍的第一步是和面。杨现国说,和面很有讲究,首先是控制水温。水温是随着天气的变化而变化的,和面用水的温度直接影响面的软硬程度,面的软硬程度直接关系到炕出来的锅馍馍口感。随着一年四季的变化,和面的水温也在变。第二步是擀制。用馍锤擀叶时要平整均匀,馍形两头薄,中间略厚,馍层才会多。第三步就是炕制。

杨现国说,从锅馍馍擀制成形,到下火“八方”炕制,每一步都有讲究,不能马虎。只有这样,炕出来的锅馍馍才能黄白相间,外焦里嫩,酥脆可口,只要不捂,能放五六天。

杨现国和妻子的作息很规律,早6时30分起床和面,7时出摊,下午2时~4时回家再次和面,准备晚上用,收拾回家一般就到了晚上10时30分以后了。

杨现国说,一个锅馍馍湿面七两,炕熟后六两多,卖两元。过去,2角、4角、1元都卖过。

杨家有两个儿子。大儿子今年28岁,大学毕业,在杭州工作;小儿子今年14岁,读初中。“两个孩子都挺好,都知道学习。”杨现国的妻子陈英说。

“一年365天,除了春节那几天外,其他时间天天不歇。”杨现国笑言,炕锅馍馍是家里唯一的生活来源,儿子读大学就是他和妻子天天炕锅馍馍供出来的,过几年还要供小儿子上大学,帮儿子买房子。

B 小巷口的锅馍馍制作技艺传习基地

杨现国的锅馍馍摊在一个巷口。说是小巷,倒不如说是居民自家建房留下的过道,两米多宽,在汝州市区广成中路、望嵩北路口东南角尹记羊肉馆东侧。

11月1日,记者再次来到杨现国的锅馍馍摊点拍照时,他的摊位临时迁移到了西边的另一条小巷里。案板前的墙上,醒目地挂着“锅馍馍制作技艺传习基地”的牌子。

“租店面成本太高了。”杨现国说,他的摊位是尹记

羊肉馆的一个经营项目,夫妻俩都办理了健康证。

李晓伟是资深媒体人、汝州市作家协会主席,或是因为新闻与文学创作的融通,对地方文化和传统美食文化尤为关注。在《说说汝州的锅馍馍》一文中,李晓伟说:说锅馍馍朴实,那是有原因的,因为它最平民化。在汝州,无论贩夫走卒,还是富豪显贵,对锅馍馍皆情有独钟。锅馍馍在汝州这座北方小城,与馒头在主食市场各占半壁江山。

正是因为锅馍馍在汝州人心目中的地位,也源于杨现国在炕锅馍馍时用水、用调料和制作的讲究,因此,摊点虽小,但食客不少,甚至有食客一次预订三四十个带往郑州等地。只要不用塑料袋捂住,可以放五六天。

在炕锅馍馍供两个儿子读书、维持家用的同时,杨现国还带徒弟,希望将这个手艺传承下去。“我带的徒弟有40多人,大多是汝州的,也有郑州、驻马店来的。”杨现国说,不过,有几个徒弟已经不干了,嫌太累。

C 此锅馍与彼锅盔有何不同?

先说锅盔。流传于民间的“陕西八大怪”中,有一怪“烙馍像锅盔”,说的就是锅盔。

这个锅盔,又名锅魁、干馍,直径两尺开外,是陕、甘、宁、青等地传统风味面食小吃,深受当地人喜爱。

“汝州锅馍馍源于陕西,但到了汝州便被同化了。”李晓伟说,汝州锅馍馍以“干、酥、白、香”著称,到汝州后,花样也多了,有发面锅馍、死面锅馍,吃法也有干吃、泡羊肉汤吃、做成炒琥珀馍吃等。当然,最受欢迎的吃法莫过于热锅馍馍夹猪肉了。

杨现国说,汝州锅馍馍的来历有一个故事。相传,在旧社会的时候,陕西的一户地主,喜欢吃馍,专门请了一个烙饼师傅。时间长了,地主的口味越来越高,要求也越来越高,既要吃到焦香的馍,又想把菜和肉都夹到馍里,还不能撒漏。

烙饼师傅经过苦思冥想,最终把馍形由圆形改成长方形,炕熟后,一切两半,食用时将菜塞入中空层,

不撒不漏。地主死后,炕馍师傅回到河南老家汝州西关,把这一技艺传给了他的后人。

那年月,老百姓连肚子都吃不饱,更别提锅馍馍了,再加上炕锅馍馍需要专门的手艺人炕制,一般人家哪里吃得起?因此,锅馍馍大都是富人家走亲戚看朋友时,送礼的点心。久而久之,由礼品取馈赠之意,陕西锅盔在汝州演变成了锅馍。

《说说汝州的锅馍馍》中说:“锅馍和猪肉同为老汝州地道的传统小吃,锅馍馍夹猪肉的吃法说起来就让人口水直流。取半块冒着热气的锅盔馍,来到卖卤猪肉的小车前,根据自己的需要,或多或少买上些肥而不腻、香气逼人的猪肉,趁热加在锅馍馍里,猪肉被热馍浸润,热馍被肉香浸染,咬一口顺嘴流油,顾不上擦,便迫不及待就想咬第二口。凡是吃过的人,回味起来总是赞不绝口。这是面食在汝州的一次蜕变升华。”

小时候,看炕锅馍馍也是一种乐趣。放学后走在

路上,每逢看到炕锅馍馍的,总喜欢跟在跟前嘻嘻打闹,撵不走吓不退,冷不防伸手揪块面,撒腿就跑。炕馍人急了,会扬起翻馍篋子照孩子屁股打去,当然不会真打。父母偶尔给个一毛两毛的,总要买上半块锅馍馍解馋,惹得跟随的同伴眼馋不止、口水直流。

这些年,除锅馍馍夹猪肉之外,汝州人又给锅馍馍的吃法增加了新的内容,夹羊肉串、夹豆腐串、夹海带丝等,但凡能想到的可以往里夹的,都可以夹进去。吃锅馍馍夹猪肉时,再配一碗热气腾腾的汝州猪吃浆面条,来几个蒜瓣儿,那真是“此味只应天上有,人间哪得几回闻”了。

汝州锅馍馍,就像善良的汝州人一样,厚道、朴实,一如百姓平淡的生活,虽然看起来毫无特色,但越嚼越有味。

老锅馍馍是普通老百姓的大餐,也是汝州人民朴实无华的本色。

礼让



遵守公共秩序 守护你我平安



汝州市委宣传部、市文明办 宣