高郵日報
2024年11月14日 星期四
甲辰年十月十四
责　编:金　婧
版　式:纪　蕾

社会主义核心价值观
The core values of Chinese socialism
富强　民主　文明　和谐
自由　平等　公正　法治
爱国　敬业　诚信　友善

今日高邮APP
在线投稿:http://tg.gytoday.cn　新闻热线:84683100　QQ:486720458
详情请浏览“今日高邮”网站 http://www.gytoday.cn

猪油渣烧饼:油滋滋 香酥酥

□ 记者 杨晓莉 赵妍东方

高邮市民大多有吃“晚茶”的习惯,外酥内软、美味诱人的烧饼也是大家最喜爱的“晚茶”之一。高邮北门瓮城遗址公园北侧,有一家毫不起眼的烧饼店,20多平方米店面“老”而破旧,甚至没有任何招牌。然而,就是这家其貌不扬的烧饼店,却有着让人难以抗拒的魅力,店铺生意十分红火,特别是每天下午供应的猪油渣烧饼,更是一“饼”难求。想要吃到猪油渣烧饼,除了提前预订、排队等候外,有时候还要靠“抢”。

7日下午3时许,记者来到这家烧饼店,远远便闻到一阵阵诱人的烧饼香。一眼望去,店内店外围满了顾客。店主是一对年近六旬的老夫妻,老板娘秦桂华负责在案板前揉面、擀面,动作娴熟而有力;老板郭仁军则在一旁的烤炉前忙碌,掌控着火候,将擀好的面饼贴入炉内。

今年58岁的郭仁军从18岁开始拜师学做烧饼,至今已有40年的经验。1991年,他与爱人秦桂华将烧饼店开到城里,夫妻俩每天早早起床准备食材,手工揉面,制作出喷香酥脆的烧饼,深受顾客的喜爱。“我们做的烧饼以黄烧饼、插酥烧饼、火烧连子为主。5年前开始做猪油渣烧饼,成为店里的一大特色,每天供不应求。”秦桂华一边招呼客人,一边跟记者搭话,手里的活却一刻也不落下。只见她先从一个大面盆里揪出一块块巴掌大的面团,把面团整齐地摆放在案板上,再包裹一层油酥摊平,随后将面饼折成一个半圆,放入糖、盐、葱花以及猪油渣,然后像折纸一样把面饼折叠起来包圆,再用擀面杖迅速地擀成大大的圆形面饼,最后刷上一层糖水、撒上一层芝麻。这时,郭仁军徒手撑着一块块成形的面饼,飞快地伸进被炭火烧得火红的炉膛中,把面饼稳稳地贴在炉壁上。面饼一接触到炉壁,立即发出“滋滋”的声响,烧饼渐渐地由白变黄、由薄变厚,大约10分钟左右,一炉猪油渣烧饼便出炉了。“火候把握是关键,想要烧饼脆而不糊,全凭经验。”郭仁军用一根长长的铁夹子,将烧饼一块块地从炉膛内夹出来,放到炉口边,冒着热气的猪油渣烧饼外壳微微隆起,泛着焦黄色,芝麻香、猪油香融在一起,瞬间散发出一股诱人的香气,引得排队等候的顾客争抢起来,甚至有心急的顾客当场就拿起一个,一边吹一边津津有味地吃起来。

猪油渣烧饼制作流程说起来简单,但做起来每道工序都有讲究,丝毫不能马虎。秦桂华介绍说,因为要包裹猪油渣,相对于别的烧饼,猪油渣烧饼的面皮要相对大一些,擀面时速度也不能快,至少要花上普通烧饼双倍的时间。擀面的过程中也有讲究,力度要适中,擀得太薄,馅料容易暴露在面皮外,烧饼也容易烤焦;擀得太厚,又难以熟透,吃起来就缺少了香味。包裹馅料后,一定要先把面饼折叠起来再擀开,这样馅料才能均匀分布在面饼的每一个角落,制作好的猪油渣烧饼才能更香更酥。在秦桂华介绍时,记者看见,她的双手灵活地推动着擀面杖,面饼在她的手下越擀越大,越擀越薄,不一会儿就达到了理想的厚度。尽管包裹的馅料十足,但经过秦桂华擀平后的馅料都“乖乖”地平铺在面皮里,一点也没有外露。

“制作猪油渣烧饼不难,难的是买不到好的猪油渣。”秦桂华说,自家店里的猪油渣都是从周边面店里收集而来,每天最多能收集到三四公斤,每公斤猪油渣能制作出约20个猪油渣烧饼。尽管每天店里能做七八十个猪油渣烧饼,但购买的人实在太多,供不应求成为了常态。采访过程中,秦桂华的电话响个不停,大多数是订购猪油渣烧饼的。面对顾客的需求,秦桂华通常都抱歉地回绝,让他们预订第二天或者两天后的。“他家的猪油渣烧饼一般需要提前预订,然后按照预订的时间来取。这个烧饼一定要趁热吃,刚出炉的味道是最棒的。”顾客王女士说完就拎着烧饼往家赶。

说起制作猪油渣烧饼的起因,郭仁军感言,30年前,自己在乡下开烧饼店时,就卖过猪油渣烧饼,但那时候,物资相对匮乏,生活条件也不算好,很少有顾客舍得买猪油渣烧饼,慢慢地店里就不做了。如今老百姓生活条件好了,吃的东西也越来越丰富多样。一直以来,自家店里烧饼品种和其它烧饼店差不多,虽然生意还不错,但没有特色。于是,五年前郭仁军就又尝试着做猪油渣烧饼卖,没想到,顾客反响很好。“猪油渣烧饼成了‘抢手货’,店里的生意也比以前好上许多,还有外地顾客打电话求购。”郭仁军笑着说。

采访中,记者了解到,为了让更多的顾客能够一饱口福,郭仁军、秦桂华夫妇俩还常常让顾客自带猪油渣来,并免费为他们加工成猪油渣烧饼。“猪油渣烧饼每个5元,如果顾客自带猪油渣,价格就与插酥烧饼一样,每个3元。”秦桂华笑着说,我们欢迎顾客自带猪油渣,只要顾客自带就会帮助他们做,让大家都能吃上猪油渣烧饼。

猪油渣烧饼飘香邮城,使这家其貌不扬的烧饼店也有了名气,慕名来吃饼的客人越来越多,不少高邮网红也纷纷前来打卡。虽然店铺没有招牌,但不少顾客自发“起名”,没有招牌的烧饼店、老郭家的烧饼店、城门头烧饼店……提起这些名字,大家都知道是郭仁军经营的烧饼店。

尽管店里十分忙碌,但遇到新顾客,秦桂华都会细心地告知大家猪油渣烧饼最佳吃法。“猪油渣烧饼一定要趁热吃,冷了后可以用空气炸锅、平底锅加热两三分钟,让烧饼变热,口感会更好。”

记者在现场也买了一个品尝起来。刚出炉的猪油渣烧饼拿在手里还有些烫手,小心翼翼地咬了一口,咔嚓一声,烧饼的外皮酥脆得掉渣,里面却柔软蓬松。葱花、芝麻、猪油的香气在口中散开,滋味妙不可言。每一口咬下去,油滋滋、香酥酥,回味无穷。

寻访高邮美食
追忆家乡味道