

《文华邢州》——非遗篇③⑨

邢台人喜吃面食，在纷繁多样的主食里，威县火烧占据着重要的一席之地。吃起来咸香适宜，搭配上一碗热气腾腾的羊汤，在冬季里格外熨帖。

与保定的圆形火烧、河间长方形火烧不同，威县火烧形如牛舌，俗称“牛舌头火烧”。土生土长的邢台人，已经习惯了大街小巷火烧摊前摆放的两头圆孤状，长约30厘米，宽约8厘米的长形火烧，也在经年累月的习惯间，爱上了它外酥里嫩、香而不腻的口感。

威县火烧：一炉烟火 一味乡愁

记者 常晓 韩肖杰 实习生 张博凯 文/图

历史久远 独具风味

翻阅历史资料，最早关于威县火烧的记载出现于元末明初。明朝初年，频繁的战争和灾害使全国多地十室九空，而晋南地区风调雨顺，人口稠密，为了巩固政权、发展经济，明政府从山西往河北、河南、山东等地大量移民。因移民多在大槐树下汇集转迁，所以史称“大槐树移民”。

从山西迁居而来的，除了移民，还有他们的饮食习惯和技艺。而从西域传到山西的以吊炉打烧饼的手艺，也随之传到威县一带。勤劳智慧的威县人，将北方大饼和胡饼工艺不断融合、改进，以威县的细白面与小磨香油为原料，佐以细盐、花椒粉，用吊炉烘烤，创制了风味独特的“火烧”。

清朝中叶，威县火烧就以独特的技艺、酥香的口感远近闻名。发展至今，威县火烧已有400余年的历史。

据说，在民国初年，威县打火烧的名师以黄街石老美、西街和友林最负盛名。中华人民共和国成立前后，又有刘振英、李保海、马佩琴名重一时。近年又涌现出李柱、福广等一批后起之秀。

百年技艺 代代相传

威县火烧因其发源于威县而得名，是市著名的地方风味小吃之一。2016年3月，威县火烧制作技艺被定为市级非物质文化遗产。在威县，制作火烧最受本地人欢迎的，当属李柱，他也是此项非遗第一代传承人。

李柱做的油酥火烧，是本地人口中地地道道的“老威县”味，是宴请外地亲友得来的赞不绝口。

李柱自幼家境贫寒，14岁离家到县招待所工作，帮主厨跑腿打杂。厨师看他勤奋好学，工作之余教他威县火烧的制作方法。

他牢记师傅教他的制作技艺，和面、抻条、成型、烘烤，将一个个火烧放进吊炉，用果木烘烤。火烧在炉子里按照固定的时间和章法，经四翻七转，最终成熟出锅。每一道工序都是对口感的极致追求，都是对传统技艺的传承和发扬。

一经数年，李柱火烧逐渐成为威县人口中的品牌、老字号，也积累下众多回头客。如今，走进李柱油酥火烧店，在厨房忙碌不停的，是李柱油酥火烧第三代传承人李梦龙、李梦飞哥俩。

他们从爷爷李柱手里接过了制作油酥火烧的手艺，也接过了食客们对李柱油酥火烧的深情与厚爱。

家乡特色 乡味传承

晌午时分，来到李柱油酥火烧店，推门而入，热气与喧闹扑面而来，店内座无虚席，火烧和杂拌汤几乎是每桌的标配。往来食客络绎不绝，满是人间烟火气。

大厅东侧的厨房里，更是热火朝天。今年33岁的李梦飞站在火烧案前，忙着将手中的面团变成一个个色香味俱全的油酥火烧。只见他一边擀面，一边撒上香油和椒盐，抻条、卷起、按压、拉长，把火烧放入吊炉中进行烘烤，随即将之前摆放的火烧依次进行翻面、倒个儿，一整套动作行云流水。

李梦飞表示，从小跟着爷爷学着做火烧，至今已经有十几个年头。打火烧是个体力活，除去和面、备料等工作，仅是站在案前制作，每天至少要四五个小时。每个火烧面坯在火炉里需经过四次翻面、七次倒个，才能做到外酥脆、内松软，咬一口酥皮掉渣，吃起来筋道爽滑。而这一整个制作过程，平均不过1分多钟。

厨房的西墙边，垛着整整齐齐的梨木、枣木、苹果木，这是他们专门从种植户家里收回来的果木，作为燃料烘烤火烧。特殊的果木香与油香、面香混合一起，使火烧更加醇厚美味。

往里走，年长李梦飞5岁的李梦龙正在和面，他把面粉倒进盆里，加水、按压，和面也是一项技术活，火烧的口感，与和面紧密相关。和面讲究手光、盆光、面光，“三光”的面团还需要醒两次、踹压两次，已达到火烧抻条的最佳弹性。

他们技艺娴熟，却不善言辞，在这一方小小天地里，齐心协力，把威县火烧的技艺传承下去，让更多人品尝到邢台的特色美食。

如今慕名而来的食客，都已对他们哥俩的手艺盖上“好评戳儿”。李梦飞憨憨地笑着说：“打火烧这门手艺虽然辛苦，但却是我们老威县的味道，是 在外打拼的人心心念念的家乡味。”



扫码看视频