

顿岗油馍 [馋的不仅仅是那张小面饼 而是那份揉进面里的乡愁



鱼肉在眼前,最爱的还是那一口酥软。

吃油馍,年来到

“过小年,吃油馍。”人们嚼着那一口酥软,开始了对新年的期盼。在新蔡,这种风俗辈辈流传着。

当地人不仅在小年当天要吃油馍,平时也会烙油馍吃。要说谁家的油馍好吃,人们都会提起顿岗杨家。

杨家顿岗油馍已经传了14代,从明朝开始,经历了不少动乱,挨过饿,一度移民到甘肃,不管发生什么情况,做油馍的手艺始终未丢弃,那不仅仅是一门手艺,那更是杨家亲情守望、一脉相承的传家宝。

“吃着咋样?”67岁的杨家油馍第13代传人刘金芝热情招待,一桌子鱼肉不见怎么动筷,油馍是一张张端上桌,刚放下,就很快被吃完了。

杨家油馍到第十二代上,小一辈只有她妈妈姊妹俩,妈妈把手艺传给了刘金芝。

刘金芝这一辈,也是姊妹俩,后来她嫁给了杨正军,将手艺传给了儿子杨晓伟,杨家油馍的传承人又姓了杨,有人说,这就是割不断的缘。

“知道顿岗油馍的人不是很多,但我们这儿的顿岗是一个名人的故乡,一说大家都知道,就是那个成语故事中好龙的叶公。”新蔡县文联主席谢石华笑着说,人们都说叶公,其实叶是叶县,是叶公沈诸梁曾经做过官的地方,后来沈诸梁官至楚国令尹,他的故里就在新蔡顿岗乡沈岗村。

顿岗油馍可以当作早餐、正餐、点心吃,入口油润松软、葱香浓郁,既解嘴馋又能吃饱,素有“北有道口烧鸡,南有顿岗油馍”之美誉,被评为河南省著名风味小吃,正在申报省级非物质文化遗产。

“过去顿岗是个集,挨着码头,坐船能



扫一扫 二维码
「家」的味道「拍」活动
如果您有兴趣参与

通向淮河、长江呢,俺娘年轻时做油馍的手艺都出了名,不仅走南闯北的人慕名来吃,连县长都专门请俺娘去做油馍。”刘金芝回忆时,脸上掩饰不住的骄傲。

“小年头一天,俺们都开始忙活了,小年当天能卖出三四千斤面粉的油馍。”刘金芝说,虽然别家也做油馍,但很多人还是贪吃杨家的油馍。

小面饼里的讲究:和面一窝水

“别看油馍不起眼,感觉上不了桌面,但在俺们这儿,它就能上桌”,刘金芝说,顿岗油馍从用料到制作,有很多讲究,只要你吃上一口,就忘不了,每一口吃下去,都别有一番滋味。

“俺们的油馍用一句话说,就是‘内鸡油,外香油,汴京城里葱花头’,这是说用料,其实还有其他讲究。”刘金芝指指身边两名中年妇女说,她俩算是自己收的两名徒弟,光和面就学了一两年。

“和面要一窝水,咋说呢,就是和多少面,添多少水,一次添够,后面就不要添

了。”刘金芝说,顿岗油馍的和面跟平时做馒头、包饺子和面不同,后者可以在和面过程中不停加水。

顿岗油馍和面还讲究按春、夏、秋、冬的气温不同,控制面的软硬程度,保证做出来的油馍酥软可口。

擀面饼、翻烙,67岁的刘金芝手头仍然很麻利,她在擀的过程中往面饼中抹用香油调制的配料,看起来里面有葱花,她说葱都是本地野葱,配料中还有几十味中药香料,说到这里,她就不再多说了,“这是俺家油馍的秘方”。

“三分做,七分烙”,刘金芝的丈夫杨正军一旁忍不住插嘴了:要烙出好吃的油馍,非得用地锅,烧火要达到炉火纯青的功夫,烧的材料都是他跑到信阳弄来的麻秆。

这两年,顿岗油馍也尝试着采用外包装,装进礼盒,让人们买了好走亲访友。

“还是刚出锅的好吃,孩子去郑州开饭店了,到时候让他把油馍也上了,以后在省城就能吃上热乎的油馍了。”杨正军说。



更快更好 为你而来

卓越4G 智选天翼

用流量,就送语音
不换号,三重免费升4G

更快 | 更安全 | 更自由 | 更贴心 | 更方便
无论何处,极速随行 | 五重保护,隐私无忧 | 个人定制,套餐DIY | 双城生活,单城话费 | 缴费理财,就用翼支付