



# 杨现国 一个汝州锅馍炕了33年

□本报记者 张鸿飞 文/图

## 人物名片

杨现国,51岁,汝州人,18岁时拜在汝州锅馍制作大师张建国门下,学习炕锅馍,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制作技艺传承人。

## 匠心感悟

人生就像炕锅馍一样,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为生的。“可以说我是闻着锅馍味长大的,耳濡目染,我从小就喜欢上了炕锅馍这个职业。”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技艺的奥妙。

炕锅馍的第一步是和面。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,从锅馍擀制成形,到上火“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。

杨家有三个儿子。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 小巷口的锅馍制作技艺传习基地

杨现国的锅馍摊在一个巷口。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、嵩高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》一文中,李晓伟说:说锅馍朴实,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,对锅馍皆情有独钟。锅馍在汝州这座北方小城,与馒头在主食市场各占半壁江山。

正是因为锅馍在汝州人心目中的地

位,也源于杨现国在炕锅馍时用水、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。

“汝州锅馍源于陕西,但到了汝州便被同化了。”李晓伟说,汝州锅馍以“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夹猪肉了。

杨现国说,汝州锅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,更别提锅馍了,再加上炕锅馍需要专门的手艺人炕制,一般人家哪里吃得起?因此,锅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》中说:“锅馍和猪肉同为老汝州地道的传统小吃,锅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,看炕锅馍也是一种乐趣。放学后走在路上,每逢看到炕锅馍的,总喜欢跟在跟前嘻嘻哈哈,撵不走吓不退,冷不防伸手揪块面,撒腿就跑。炕馍人急了,会扬起翻馍筛子照孩子屁股打去,当然不会真打。父母偶尔给个一毛两毛的,总要买上半块锅馍解馋,惹得跟随的同伴眼馋不止、口水直流。

这些年,除锅馍夹猪肉之外,汝州人又给锅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。吃锅馍夹猪肉时,再配一碗热气腾腾的汝州名吃浆面条,来几个蒜瓣儿,那真是“此味只应天上有人,人间哪得几回闻”了。

汝州锅馍,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。

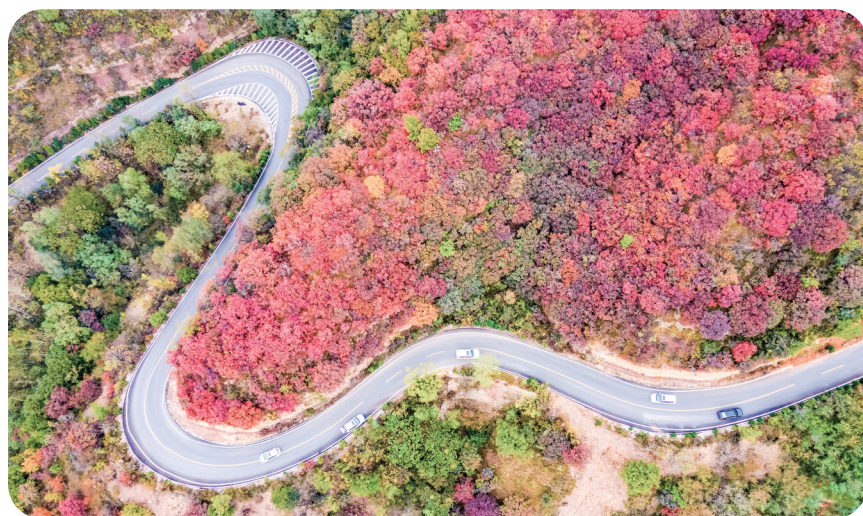
老锅馍是普通老百姓的大餐,也是汝州人民朴实无华的本色。



# 汝州之秋 漫天是唐诗宋词

汝州的秋,漫天中国红、遍地吉祥色。红得烂漫、红得娇艳,行走在大峪镇境内,观音堂、小南海、南天门、火石岭、火石沟、雷泉等红叶观赏点,每一处,都给你不一样的惊喜。而到了九峰山,蓦然回首,漫天便是唐诗宋词。

10月下旬至11月上旬,正是汝州观赏红叶的最佳时节,若你希望在烦琐的俗务中亲近自然,呼吸秋季的凉爽,就来汝州吧!一生所获,不如汝州之秋。



大峪新马线碗沟段 特约摄影师 郭亚伟



大峪火石沟 特约摄影师 郭亚伟

## 红叶心语

□陈爱民

## 等你,我换上了最美的红妆(外一首)

我会守候  
在空旷的山岗  
即便  
草已变得枯黄  
花也没有了芳香

没有了春风荡漾  
却拥有秋天的乐章

我会守候  
在悠长的路上  
即便  
云已经远航  
风也改变了方向

有了这份等待  
不在乎时间的漫长  
因为  
无论岁月在流淌  
这是份对秋守望

有了这份等待  
心中依然会有梦想  
因为

有了这份等待  
无论脚下是贫瘠的土壤  
只要  
你行进中的一次欣赏  
我会换上这最美的红妆

## 秋风中的那片红叶

深秋,  
落叶归土。  
唯独,  
有你断后。  
那色彩大地,  
是谁渲染着镜头?

你的追求。  
是因为害羞,  
还是御寒的洒上了头?

今天,  
我们牵手。  
红色,

何愁,  
红颜薄命。  
但求,  
血色浪漫。  
红叶的存留,  
是秋风中的一分温柔!

作者简介:陈爱民,汝州市融媒体中心记者。