



运城宾馆半圆饼

形寻常 味非常

□记者 景斌 荆毅萍



▲揉



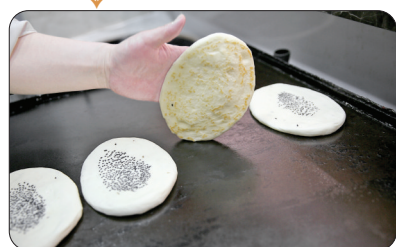
▲拽



▲按



▲擀



▲烙



▲切

小心翼翼地掰开烫手的半圆饼，顿时一股特有的麦香味儿扑鼻而来；先抹一层爆炒的红辣子，依次加入咸菜和卤肉片；合上饼子，一口咬下，那饼子的酥脆混合着辣子肉菜的咸香，立刻萦绕在唇齿之间……

饼子，之于运城人，再熟悉不过了。那遍布大街小巷的饼子摊，就是最好的见证。而且，为了满足食客不断升级的“味蕾需求”，饼子的花样也越来越多，像稷山油酥饼、闻喜葱花饼、“网红夹心饼”等。但是，本期“好吃运城”给大家推介的却是饼子最初的味道——朴实无华的半圆饼。

可别小瞧这半圆饼，运城宾馆一做就是几十年。几十年的卷、压、擀、烤，让半圆饼成了宾馆的一道招牌菜、必点菜、压轴菜。运城宾馆餐饮部副主任芦宣宣说，不管是到宾馆吃自助的，还是点套餐的，或者单点桌饭的，“半圆饼+配菜”是绕不过的。

外表看起来很寻常的半圆饼，怎么就成了运城宾馆经久不衰的“网红菜”了呢？它的非常之味，到底体现在哪里？或许，打饼师傅闫永峰知道一些原因。

闫永峰在运城宾馆打饼子快20年了。20年只做一件事，想做不好都难！正是这经年累月的坚持，让他练就了一手好功夫。

手里拿着一团面在案板上拽一擀，抹油、撒料、起卷；沾点黑芝麻，按扁、擀开；放至铁鏊上烤到半熟，再用刀将饼子一切两半，置于炉壁中烤成焦黄……老闫这一套动作下来行云流水，赏心悦目。

“刚开始饼子是由炭火烤制的，很考验手艺人师傅对火候的掌控功力。近几年，行业经营提升改造，将

过去炭火烘烤的做法改为更加环保的气炉烤制，火候的控制更加容易，饼子表面受热更加均匀，表皮焦黄依旧，口味纯正如初。”芦宣宣说，不管是哪种烤制，和面、制饼、煎烤等都是制作饼子的几道关键工序。

“打饼时，和面的水温和水量要把握好，发酵好的面团要使劲揉搓，直到用手摸起来光滑，没有气泡，那样做出的饼子才会吃着香、有嚼劲。”闫永峰说，这里的半圆饼之所以好吃，是由于其从进料源头抓起，注重操作中的每个细小环节，特别是在发面方面，用的是老酵进行发酵。

“我们选用的是本地所产的优质小麦面粉，以无公害无污染的植物油和芝麻、茴香等为辅料，且每道工序都是在客人的眼皮下完成的，从不含糊、从不偷工减料。”闫永峰说，多年来，他已将面的软硬度、剂子的分量、烘烤的时长等制作要点了然于胸，制作起来能够游刃有余且保证饼子的口感和质量。

有时候，老闫请假了，其他人来做，就有食客能吃出不一样，然后反问芦宣宣：“老闫今天不在吧？”

这让芦宣宣很是吃惊，但也说明老闫确实难得。

光是半圆饼，就如此了得，那要是再配上卤肉咸菜炒辣子，岂不是“此味只应人间有，天上哪得几回闻”！

这里有必要再提一句这卤肉。“精选五花，秘方卤制，肥而不腻，瘦

而不柴，入口即化，回味无穷”。

时光流转，情味不变。

芦宣宣告诉记者，宾馆的半圆饼已经成了许多在外运城人的乡愁。这些游子中的很多人一回到家乡，都会来宾馆吃个半圆饼，这独特的“碳水化合物”裹挟着浓浓的家乡味，成了游子心中永远的“舌尖记忆”。

“那个味道，是挥之不去的，是会想念的，是走遍大江南北、吃遍山珍海味都无法获取的。”一游子发自肺腑地说，“家乡的水、家乡的面、家乡的饼子最养人；油泼辣子上等菜；咸菜配卤肉，越吃越有味。”

是呀！再看看烟火市井，有许多人的早餐，就是从一个蛋夹饼开始的；有许多人的午餐，就是麻辣烫配饼子；还有许多人晚餐，就是运城宾馆的半圆饼。

去年9月，“四菜一汤一饼”运城特色餐饮美食揭开面纱，与大众见面。这其中的“一饼”——舜帝烧饼，典型代表就是运城宾馆的半圆饼。组委会当时评说，“半圆饼，老酵发面，手工擀制，传统炉灶烤制。其外酥里嫩，香气四溢，夹上卤肉片、红辣椒碎和酱香咸菜，美味可口，回味无穷”。

“我们也会在坚持传统的基础上进行创新，因为要为更广大的消费者服务。”芦宣宣说，“只有饼子种类越丰富、口味越多样，才能满足更多食客的要求，才能走得更长久。”

本版摄影 记者 张国平 景斌



▲烤



▲夹



▲送