

孟封饼制作技艺： 一炉酥香载乡情

秋意漫过清徐县孟封镇孟封村的街巷时，总有一缕特别的香气在空气里扎了根——是新麦的清甜裹着豆油的温润，还掺杂着焦糖的暖香，醇厚得能勾着人脚步往香源处挪。循香而来，年过花甲的车四维夫妇正守着自家的食品加工厂忙碌：金黄的面糊泛着油光，那是小麦粉、豆油与绵白糖按古法调和的模样；将面糊舀进模具，撒上一把白芝麻或葵花仁，推进烤炉的瞬间，美拉德反应便悄然启动，醛类物质裹挟着浓醇香气散开，勾起人们对温暖能量的本能渴望。车四维夫妇这手里忙着的，正是2011年6月被列入山西省非物质文化遗产代表性项目名录的孟封饼制作技艺。



车四维在制作孟封饼



刚出炉的孟封饼

美食偶得之

孟封饼的故事，要从清光绪十年（1884）讲起。彼时孟封镇南里旺村有位极讲究饮食的财主，给自家厨师赵晋山立了条硬规矩：一月饭菜顿顿不重样。赵晋山绞尽脑汁翻新花样，一日掌勺时不慎碰翻油篓，清亮的豆油哗啦啦浸了半盆面粉。懊恼之余，他索性往油面里掺了绵白糖揉和，可油太多导致面团稀散，只能用勺子舀成块状，搁在吊炉上慢慢烘烤。没承想，这“应急之作”竟烤得外酥内软，甜香直钻鼻腔，财主尝后连连称好。

此后赵晋山反复琢磨，终于定下“四油四糖”的黄金配比，并在孟封村开起饼铺，“孟封锅块”就此诞生。那时的孟封镇，恰是京西大官道的必经之地，商队往来不绝，南来北往的客商尝过这酥脆香甜的“锅块”后，无不交口称赞。因在孟封镇购得，久而久之，“孟封饼”的名号便取代了“锅块”，跟着客商的马队传遍四方。

真正让孟封饼“出圈”的，是1900年的一段往事。那年八国联军进攻北京，慈禧太后与光绪皇帝西逃西安，行至徐沟县时，县令以当地最负盛名的孟封饼招待。慈禧咬下一口，酥香在口中化开，当即赞不绝口，传谕取走三担带回行宫。经此一事，孟封饼从地方小吃一跃成为清廷贡品，声名大噪，百年来香韵未减。

老味焕新颜

“打十三四岁跟着父亲揉面起，这孟封饼我做了40多年了。”孟封饼制作技艺省级非遗代表性传承人车四维的手抚过案上的面团，指尖还沾着白面粉，语气里满是感慨——20世纪70年代末跟着父亲学古法手艺，80年代中期还在太原南海街支过小摊，现做现卖的热饼一出炉，总能围满攥着零钱的食客。

做孟封饼，每一步都藏着“斤两”。和面是“根基”，得选新磨的小麦粉，水与油的比例要掐得毫厘不差：多一分水则面团软塌，少一分油则失了醇厚，直接决定着饼的筋道与香气；炒酥是“灵魂”，将油、糖与面粉按比例融和，小火慢炒至微黄，那股独特的油酥香，是孟封饼层次分明的关键；成型时更要讲究手法，需将面团和油酥巧妙组合，手法轻重、力度均匀度都关乎成品的质量。

最考验功夫的，还要数烘烤。“以前用老吊炉，全凭经验看火候，现在换了电烤箱，我把温度摸得更准了。”车四维说着掀开烤箱门，热浪裹着香气扑面而来——上火270℃锁住表面焦香，下火220℃慢

烤内里酥软，15分钟一到，出炉的饼通体金黄，凉透后咬下一口，香、酥、软、甜、凉恰好平衡：甜而不腻，是绵白糖的温润；酥而不碎，是油酥层的韧劲；凉而不冷，是面粉本身的暖感，放在嘴里几乎不用嚼，便慢慢化开，余味里满是麦香。

守着老手艺，车四维也懂“适时变”。过去的孟封饼是一两半（约75克）的大规格，是一家人分食的“稀罕物”，也是长途出行的耐储干粮，“多油多糖”在物资匮乏的年代，是难得的味觉慰藉。可如今人们讲究健康，他便在不丢老味道的前提下，把糖油用量精准压减了30%到40%，让醇厚里少了负担；考虑到现代人少食多餐的习惯，又把饼缩成35克的独立小包装，揣在包里不占地方，一次一块刚好吃完，再也不用怕剩下的饼回软变味；还琢磨出玫瑰、葵花、芝麻等多种口味，让老饼子也能讨好年轻人的味蕾。

从赵晋山到车四维，孟封饼的手艺已传了四代。每代传人都没守着“老本”不变，而是在古法基础上慢慢调整，才让这炉百年酥香，越品越有新意。

古饼承记忆

10月9日上午10时，孟封村的老槐树下早已排起了队。竹筐里的孟封饼堆得像座小山，金黄的表面还冒着热气，麦香混着芝麻香飘到巷口，引得路过的人不住回头。

穿校服的小男孩攥着皱巴巴的零钱，踮着脚买了5个，刚接过饼就急着掰一块塞进嘴里，含混着说：“比城里饼干香10倍！”车四维一边往纸袋里装饼，一边笑着叮嘱：“慢点儿拿，刚出炉的烫！放凉了更酥。”

熟客也爱跟他打趣：“今儿的饼咋更酥了？”他咧着嘴笑答：“今早的面发得足，火候也正好！”张婶踮着脚往纸箱里塞了两袋，一袋是老味道的古法款，一袋是减糖减油的新款：“娃在西安念大学，天天念叨这口，今天寄过去，明儿他就能尝到家里的味儿了。”

还有客人刚拎着饼，就掏出手机下单快递。指尖在屏幕上敲下“北京东城区”“上海浦东新区”“成都武侯区”……快递单贴在纸箱上，跟着货车驶向远方。那带着热乎气的饼香，裹着家人的牵挂，也载着游子的乡愁，成了千里之外最亲切的“家乡信号”。

百年流转，孟封饼早已不只是一块饼。它裹着晋商古道的烟火气，藏着老手艺人代代坚守的，更成了清徐文化的一张名片：既是中华民族焙烤技艺宝库中的瑰宝，也是每个在外游子心里，那抹化不开的、温热的乡愁印记。

记者 郝晓伟
本版摄影 郭苑甫

记忆档案

从清代厨师赵晋山偶然做出的“锅块”，到慈禧太后盛赞的皇家御饼，再到如今当地人日常早餐与节庆伴手礼，孟封饼历经百年，核心风味始终围绕“香、软、酥、甜”：刚出炉时金黄油亮，表面缀着芝麻，咬下时外皮微酥、内里绵软，甜而不腻；凉食时口感更清爽，牢牢锁住食材本味，成了记忆里的“家乡甜味”。

作为清徐县的标志性面饼，孟封饼百年历史与独特风味，成了山西面食文化的“缩影”——外地游客尝一口，便能透过这饼，读懂山西的饮食故事与百年传承。

顾客选购孟封饼