



滹沱河水润泽繁峙大地,孕育各色乡土风味美食。

繁峙县:

疤饼腐干承古法 驴肉大杏香溢远



金黄酥脆的繁峙疤饼。



古法卤制的豆腐干。



皮薄肉厚、汁水清甜的白水大杏。



卤香醇厚的驴肉。



自然晾晒而成的手工杂粮粉丝。

滹沱河畔的繁峙大地,沃野含翠,炊烟绵长,街巷古味飘香,岁月沉淀的饮食文脉在这片土地上生生不息。繁峙疤饼作为本土古法特色饼食,传承明代的吊炉瓷砂烘焙技艺,伴着一炉炭火、一缕麦香,沉淀下独属于当地的古朴滋味。加上繁峙豆腐干、秘制驴肉、手工粉丝、黄米油糕、白水大杏等一众乡土珍馐,共同铺展古往今来繁峙的烟火长卷,在岁月流转间深藏舌尖乡愁与地域底蕴。

古法疤饼的制作是繁峙世代沿袭的传统,这枚满身焦疤的薄饼,无需繁复馅料,仅凭炭火淬炼、瓷砂烘焙,便藏尽纯粹香甜,是当地人日常饮食中不可或缺的风味,更是承载古法手艺、延续地域文脉的重要载体。

繁峙疤饼因饼面密布圆形焦疤而得名,又名籽饼,是晋北边塞独树一帜的传统饼食,自古便是行旅干粮,相传也曾作为贡品,是繁峙本土原生古法特色美食。相传古时边塞戍边将士、古驿道商旅奔走塞外,路途漫长、干粮难存,繁峙民间匠人摸索出耐高温、易储存、口感酥脆的饼食制法,历经代代改良定型,形成独有的吊炉烘焙工艺。饼身轻薄,麦香醇厚,久存不回软,适宜远行携带;寻常日子里,当地人也会制作疤饼、分享食用。圆润饼形蕴藏生活美满之意,满身焦疤是岁月烙刻的印记。

旧时乡间农家老作坊内,尽显传承百年的吊炉瓷砂古法烘焙全貌。老式铸铁吊炉悬空而立,炭火在炉底静静燃烧,暖意缓缓升腾。屋内无后世新式器具,仅有面粉、胡麻油、白糖、鲜蛋、苏打等天然原料,以及作坊珍藏经年、粒粒圆润的特制瓷砂。一器、一砂、一火、一手艺,尽现古法本真,彰显着老辈手艺人的坚守与匠心。

制作时工序严谨,分毫不敢马虎。先是调面制坯:温水融化白糖、胡麻油与苏打,兑入新鲜蛋液搅匀,加入优质小麦粉反复揉搓,待面团揉至光滑柔韧,便静置饧面,锁住麦香与油润基底。饧好的面团分剂搓圆,匠人手持擀面杖,谨遵“薄如蝉翼、边擀边转”的诀窍,从圆心向外均匀擀压,饼坯薄至近乎透光,厚薄均一,边缘自带自然纹路,这是成品酥脆的关键所在。

最为独特的瓷砂烘焙工序,便是疤饼成型起疤的秘要。提前将黄豆大小的洁净瓷砂倾入吊炉,以炭火慢烘预热,待砂体通体灼热,铲出半数热砂置于一旁;再将擀好的薄饼坯平铺炉底热砂之上,随即把预留的高温瓷砂均匀覆盖饼身,上下砂层裹挟饼体,炭火恒温慢烘,不猛火、不焦糊,借瓷砂蓄热导热特性,均匀烘透饼身。炉内热力缓缓渗透,面团水分

徐徐蒸发,饼面气泡受热胀破,冷却凝固后便形成密密麻麻、深浅错落的圆形小坑,形似疤痕,“疤饼”之名由此而来。

三五分钟火候恰好,铲去上下热砂,金黄透亮的疤饼新鲜出炉。成品双面布满天然焦疤,形态圆润周正,上手轻薄干爽,轻掰脆裂有声,入口酥松无渣。麦香裹挟胡麻油醇香,伴着淡淡清甜萦绕舌尖,不腻不齁、脆香绵长,无多余添料,全凭火候与瓷砂淬炼食材本味。存放多日依旧酥脆,居家待客、走亲访友、日常闲食皆宜。世代繁峙人守着这门吊炉古艺,岁岁炭火不熄,年年疤饼飘香,将边塞饮食智慧、乡土温情,尽数藏于每一块手工饼食之中。

繁峙的烟火滋味,从来不止疤饼一味。这片滹沱河滋养的沃土,自古物产丰饶,四时皆有好物,日日皆有鲜香。

繁峙豆腐干沿袭古法卤制,甄选本地优质黄豆,经浸泡、磨浆、卤水点制、香料慢卤压制而成,豆香浓郁、质地紧实柔韧,咸香耐嚼,佐餐、闲食皆宜,是当地百姓餐桌上的常见美味。

繁峙驴肉以二十四味草本老汤慢卤,肉质细嫩紧实,卤香醇厚,肥而不腻、瘦而不柴,搭配本地醋汁,风味独绝,历来是繁峙待客上品。

繁峙手工杂粮粉丝依古法漏制、自然晾晒而成,晶莹筋道、耐煮爽滑,炖菜烩汤皆宜,是农家四季常备食材。

黄米油糕选用本土黍米磨面,揉制包馅后油炸而成,外皮金黄酥脆,内里软糯绵密,甜香回甘。“糕”寓意登高吉祥,承载着乡人顺遂安康、岁岁高升的祈愿。

白水大杏果肉肥厚、皮薄汁甜,鲜果甘爽,亦可晒制杏干,酸甜生津。

如今,繁峙立足本土特色美食资源,持续保护与传承传统手工艺,深挖古法美食的文化内涵,不断拓宽特色农特产品产销路径,让藏在乡间的老味道走出乡村、走向更广阔的市场。

策划:宫爱文 王金华 白雪萍

文字:张志远

本版图片由繁峙县融媒体中心等提供

设计:马 瑞