

土烧馍的麦香密码

图/文 本报记者 张多钧 才贡加 潘昊 杨红霞 实习记者 张富昭

清晨的昂拉乡，黄河的水汽在晨光中袅袅升腾，空气里浮起一缕熟悉的麦香。那不是谁家灶台飘出的炊烟，而是从黄土深处、从大地胸膛中缓缓醒来的味道——黄南土烧馍，就要“出土”了。

天还未全亮，黄南藏族自治州尖扎县昂拉乡措加村，更尕卓玛夫妻已经忙活起来。和面、发酵、揉捏、塑形……每一步都不必细想，那些动作早已长在他们的掌纹里，融进每一次呼吸中，像黄河谷地的风一般自然。

面坯被埋进高温的高岭土中，静静等待苏醒。烈火舔舐，高温渗透，原本白生生的面坯，渐渐褪去生涩，披上一身金黄。待到“出土”时，更尕卓玛用打磨机轻磨馍面，泥土与焦皮簌簌落下，露出细密湿润的纹路——像极了脚下这片被黄河水冲刷了千年的土地。

这就是“昂拉果馍切”。藏语里，“果馍切”是又圆又大的烧馍，它外酥内软，麦香扑鼻，是这片黄土地才有的独特滋味。

黄河谷底小麦的自磨面，取黄河水，用黄泥筑成的灶台上加热高岭土——每一个步骤，都离不开这片水土的馈赠。在过去那些不富裕的年岁里，先人们就是用这样质朴的方式，让面粉在土与火的交织中重获新生。2018年，这门手艺被列入省级非物质文化遗产，可制作的过程，依然遵循着最古老的法则。

土烧馍的香气里，能尝出黄河文化的厚重。它不像江南点心那般精致繁复，却在简单的土烤中，激发出粮食最本真的甜香。一如这黄河谷地的农耕文化——不张扬，不喧哗，只在岁月沉淀中，默默酝酿出独特的风味。

当土烧馍获得吉尼斯纪录的认证，这门老手艺也迎来了新光。但昂拉人心里清楚：真正的传承不在那一纸证书，而在每一个从渐凉的高岭土中捧出、带着黄河泥土温度的馍馍里。那麦香，永远不会散。

如今，“昂拉果馍切”这道农家美味，成了更尕卓玛一家致富的“金钥匙”。靠着这门手艺，他们每年能有三十万元的收入。传统，就这样在新时代的土壤里，既守住了根，又发出了鲜嫩的芽。



打磨土馍表面的灰



面坯压孔排气



夫妻协作



揉成面团



将土烧馍包装



一排排烧制中的土烧馍

烟火里的家乡记忆

图/文 本报记者 张多钧 才贡加 潘昊 杨红霞 实习记者 张富昭



金灿灿的油香



炕锅洋芋



糖包



手抓



炸馓子



美食上桌

清晨的薄雾还未在黄河水面散尽，化隆回族自治县群科新区的院落里已飘起胡麻油的焦香。与黄河对岸尖扎县“昂拉果馍切”那单一纯粹的麦香不同，这里的空气仿佛打翻了调色盘——小茴香与椒盐在热油中爆裂，羊肉在铜锅里咕嘟作响，金黄的馓子正从油锅里捞起。这不是某道单独的风景，而是化隆人家宴的日常序幕。

刚出油锅的馓子还冒着细密的气泡，每逢重大节日或是谁家娶亲嫁女的好日子，女人们总会围坐在油锅前，手中的面团在十指间翻飞，转眼就变成了一道道美食。旁边的蒸笼里，糖包正鼓起圆滚滚的肚皮，蜜糖从褶皱处微微渗出——这是待客的最高礼数，甜在嘴里，更甜在心上。

土暖锅在院子中央咕嘟着，牦牛骨熬的汤底里，粉条吸饱了汤汁，洋芋块炖得绵软。这口暖锅里，装着的不仅是整条黄河谷地的暖意，更是亲朋好友围坐时的欢声笑语。

面粉在化隆人手里会七十二变。揉一团面，扯一半拧成馓子，留一半擀成油香。馓子要酥脆得入口即化，油香要喧软得能托住手抓羊肉的汁水。最妙的是糖包，咬开烫嘴的瞬间，红糖与核桃仁的暖流倏地涌出，恰似黄河在舌尖拐了个弯。

这桌宴席的魂魄，藏在每个细节里。和面要用黄河的活水，发面要借高原阳光的温度，炸馓子要选青藏高原的胡麻油，炖羊肉要加当地的花椒提鲜。更重要的是，这些味道里浸透着化隆人待客的真挚——来了就是客，定要让你尝遍家里的拿手好菜。

正午时分，化隆人家的家宴才真正热闹起来。油香叠成塔，糖包垒成山，手抓羊肉冒着热气，土暖锅咕嘟着乡愁。老人们盘腿坐在炕上，年轻人围坐在桌旁，孩子们在院子里追逐嬉戏。在这里，每一道菜都是团圆的符号，每一口滋味都是情谊的见证。