

家鄉人當年吃這種烙餅，多以霉乾菜或醃鹹菜佐餐，其吃法是將小菜捲在餅中食之。當然少不了要在餅上抹以蒜泥。那蒜泥是用大蒜和青椒放在一種名叫「搥鉢」的粗糙瓷器中，用小木杵搗成。那時，我不會烙餅，搥蒜泥的工作便大多由我來做。烙餅加上小菜與蒜泥，已是一餐好飯，如再有稀稀的綠豆粥滋潤口腹，簡直可以稱得上是一頓美食。這種美食，如果不是遇上災年，農民們還是有口福享用的，不過那也只能是在麥收前後享用。到了青黃不接的冬春，很少有人捨得如此奢侈。

記得我那時吃過的烙餅，要數我奶奶做得最好，她做出的烙餅，外表焦黃，內裡柔韌，聞其味，可以增加食慾，吃起來更是齒頰留香，且常常過量。奶奶久已作古，似她老人家做的烙餅，我自從進城之後，就沒有吃過，以後恐怕也不會再吃到。因為在城市，饅頭、大餅到處有，誰還去學做那種烙餅？即使有心一試，也無那難得難得的鍋土。