

赤道人谈食忆趣

在老报人家里吃薄饼 (下)

他家的饼皮烙的如此之薄，几乎是透明的，引起了我的兴趣，便问起主妇是如何制作的。冰雪梅嫣然一笑，热情地说道：“小黄同志，你如果喜欢吃春饼，以后就常来我家。”“我很爱吃，但我想学点艺！”我说。“这倒不难，厨房里还有面团，我现在就教你吧。”说完，她便到厨房去了；我和黄抗也尾随进去。

到厨房后，只见冰雪梅把面案上的面团，揪成十几个小面块，用手轻轻摁平，将两个摁成圆形的小面块抹上了油，然后合在一起，用擀面杖尽量擀薄，之后放在已烤热的平底锅上，不加油，微火，盖好锅盖，片刻揭开锅盖，只见薄饼变色、中

间凸起，翻过来再烙片刻即成。冰雪梅将烙好的薄饼拿起，用手轻轻撕开，放在小盘上，用布盖上。她又继续给我作示范，说道：“烙薄饼时，要掌握火候，不要烙焦；如烙过火，薄饼发脆，不好包菜，也失去薄饼的味道。”她在烙过几张薄饼后，又教我如何和面。她的方法是，烙薄饼的面粉要用开水烫，然后加些凉水，一斤面粉大约要用4两开水和3两凉水；如全部用开水烫，面团发黏，不好揉面和擀成薄片；如都用凉水，则烙出后的薄饼发硬，口感不好。面和好后揉成面团，盖上湿纱布，让它醒两到三个小时。在黄抗家吃过薄饼后，我照他爱人冰雪梅教的方法制作，第一次基本成功；连续做了几次，不

断总结经验，第二年的春天，我已是制作薄饼的能手。

1973年，我回到广东后，一些亲朋好友到我家里来，都“慕名”要我做薄饼饕客。我制作薄饼的手艺也名扬海外：1995年，我回印尼探亲，就有亲友登门求教制作薄饼的方法。

薄饼好不好吃，

饼皮烙的好是关键，调配好菜馅也是至关重要的。回到广东后，根据本地的饮食习惯和口味，我为薄饼配制的菜馅有这几样：一、豆芽肉丝馅，即以绿豆芽、肉丝为主，配以红萝卜丝、冬菇丝、韭黄、虾米、粉丝等（绿豆芽要先用滚水焯一下、粉丝要用温水浸泡过，下同）；二、沙葛肉丝

馅，先将沙葛切丝，然后同肉丝、红萝卜丝、冬菇丝、韭菜、虾米、粉丝等一起炒熟；三、冬笋肉丝馅，将鲜冬笋切丝，同肉丝、冬菇丝、水泡海参、鲜虾肉一起炒。我在印尼探亲时制作的薄饼就是用第三道菜肴，再加些蟹肉，味道鲜美，吃过的人无不赞声啧啧。（完）

黄新聪



我爱吃薄饼，经常在家里制作薄饼

赤道人谈食忆趣

好吃不过饺子 (上)



我第一次吃到饺子是参军后的第一个休息日——1951年的元旦，在衡阳空军中南预科总队学生营。从此饺子就和我结下

了不解之缘，成了我一生喜爱的美味佳肴，北方人常说的好吃不过饺子”这句俗语，也成了经常挂在我口头上的词语。

元旦那顿饺子是我们学生兵自己动手包的。头一天“晚点名”时，学生中队的凌志云指导员宣布：“明天元旦放假。早上6点半，各班都去伙房领饺子皮和肉馅，自己动手包，包后拿到伙房自己煮。吃了早餐，各班自由活动。”

第二天清晨，伙房就催着去领取饺子皮和肉馅，我是管生活的副班长，带着两

位战友到伙房去。

此时，来领饺子皮和肉馅的人已陆续到达，在大伙房里，炊事员手把手地教我们包饺子。之后，大家都将饺子皮和肉馅领走。回到班里，大伙就把两个小书桌并在一起当作面案，好在我们班有两位北方人战友，他们在家里包过饺子；得助于这两位战友之力，我们班是第一个送去伙房煮饺子的“先进班”

，而且饺子煮得非常好吃，没有裂口和破烂的。全班8点刚过就吃上饺子，随后便兴高采烈地到市内“自由活动”去了。那天真是八仙过海，各显神通，有的班到10点多还没吃上饺子，有的班把饺子煮成面疙瘩汤，有些学员急不可耐，干脆饿着肚子到市内“自由活动”了。当天“晚点名”，我们班受到凌指导员的表扬。

(未完待续)