

赤道人谈食忆趣

好吃不过饺子 (下)

接新报第516期

当年7月，我在空军预科总队结业后分配到牡丹江航校学生大队当文书。学生大队的伙房有专供飞行、地勤学员和营团干部就餐的从6号到10号的各类小灶，还附带一个专供大队部和中队二十几位连以下干部和勤杂人员吃的“11号灶”（大灶）。“11号灶”每天菜金是旧人民币1700元（折合新人民币0.17元），主食每天定量1.5斤粮食（粗细粮比例为7:3）。

一日三餐基本上粗粮，早餐是小米粥搭配窝窝头，中午和晚餐多为高粮米饭或“大茬饭”（苞米饭）。星期天休息改善生活，吃两餐；早餐每周轮番吃饺子、肉包或葱油饼；晚餐是大米饭，有嫩肉和小炒。每逢星期天吃饺子的那天早上，我必须去伙房帮厨，大师傅嫌我手笨，饺子包得难看，饺子口又捏得不紧，怕我包的饺子煮烂了会殃及全锅，因此不让我包。但他们耐心地

指点，手把手地教我擀饺子皮，长此以往，熟能生巧，便练就我成为擀饺子皮的能手。老伴上个世纪60年代初大学毕业到牡丹江工作，那时她年轻心灵手巧，学包饺子很快上手。她，饺子皮放在左手，加馅，两手合拢使劲一捏就是一个，我擀的饺子皮往往跟不上她包的速度。平时在家里包饺子，我专职擀饺子皮，老伴负责包馅，一家几口人的饺子，半个多钟头就包好了。此后，我们家包饺子，我只能当配角，专职“擀饺子皮”。如今已到耄耋之年，但仍“宝刀不老”，家里包饺子都是我和面、擀皮。

70年代中期调回广东后，每逢节假日，我还是循例包饺子吃，一些亲朋好友到我家来，我也以饺子饗客；有的亲朋知道我们有包饺子的手艺，还相约到我们家学包饺子，吃饺子餐。看来广东人还是喜欢吃饺子的，只是嫌包饺子麻烦。80年代，从

印尼回国探亲的亲戚到我家来，我总是以饺子款待他们，因此我们家的饺子也名扬海外。

1995年，我到印尼探亲，一位远房叔父说十几年前在广州吃过我包的饺子，印象深刻，回来后叫家人包过几次，但都没有包好，特邀我到他家里教家人包饺子。那天他把儿媳、女儿都叫来，我和老伴从和面、调制肉馅、擀皮、包馅到水煮全过程做了讲解和示范动作，手把手地“传、帮、教”。唐妹和弟

媳问得很仔细，学得也认真，整整用了大半天的时间，一家人津津有味地吃到自己动手包的饺子，欢声笑语充满厅堂，其乐融融，也颇有“好吃不过饺子”之感。

链接：印尼的华人餐馆和街市大排档也有所谓的“饺子”卖，但那不是我们所说的饺子，而是馄饨。潮汕人把“馄饨”称为“饺”，为了区别两者，把饺子称为“北方饺”。2007年11月到印尼坤甸参加母校——振强学

校百年校庆，当地华人仍称“馄饨”为“饺”，如说：“到夜市吃碗‘饺’！”有些在国内长大的“振强后代”大惑不解，明明是到夜市吃馄饨，你们怎么说是“吃饺”。主人无以为答，乃曰：本地华人一向称馄饨为“饺”。潮州人也有类似“北方饺”的食物，是用大米粉或澄粉做的“饺子”，叫“菜粿”或“粉粿”，不叫“饺子”。“菜粿”和“粉粿”只能蒸或煎，不能煮。（完）

黄新聪



上图为用澄粉做的“粉粿”



上图为用大米粉做的以韭菜为馅的“韭菜粿”



我专职“擀饺子皮”



调好待用的饺子馅



刚包好的饺子