

赤道人谈食忆趣

皮酥里软的油饼(上)

在部队的时候，逢年过节加餐时，餐桌上的主食除了馒头、花卷、家常油饼外，还有专为南方人准备的东北大米饭；可是我这个老广，不吃香喷喷的大米饭，却对油饼情有独钟。

我爱吃油饼，除了它诱人的香味，表酥里软的口感外，更欣赏它那一层层“内里”，一块刚起锅的家常油饼，厚度不足一厘米，切成菱角形的八块，用手轻轻一抖，竟然有十几层；这香气四溢、层次分明的油饼是怎样制作的，成为长期悬在我心中的疑团。直到1961年秋天，我才学会制作家常油饼。

1961年秋天，经过了三年的自然灾害之后，黑龙江省风调雨顺，不但庄稼长得好，满山遍野的松塔（松树籽）、榛子也丰收。报社夜班编辑室几位编辑和工人商议，决定利用星期六

休息的机会（当时星期天无报），到海林县的威虎山去采摘榛子。从牡丹江市到雪乡海林镇，坐火车也将近两个小时，当天七点就得出门，下午五点才能回来，这样就准备干粮；而最好的干粮便是家常油饼。我自报奋勇，由我负责烙十斤油饼。当时，粮食供应情况虽有好转，但每人每月在定量内只供应2斤面粉；唯有我这个具有华侨身份的人，在三年困难之后，享受着特殊的待遇，每月的粮食，在定量内全部供应细粮——大米或白面任选，还多供应一斤豆油——这可能是黑龙江省的特殊政策。因此制作油饼的白面和豆油，全部由我提供，当然要回收粮票，因为粮食是定量供应的，这十斤面粉我负担不了。我没烙过油饼，便请一起去采摘榛子的印刷厂卫师傅，到我的住处烙油饼，我也借此机会向他学习制作油

饼的手艺。头一天晚上，卫师傅就交待我在睡觉前，秤好10斤面粉，先用4斤滚水烫面，再加上3斤凉水，将面粉和好、揉好，然后盖上湿布，让面团醒几个小时。第二天一早，他会来烙饼。

卫师傅是制作面食的高手，我做馒头、花卷、包子，饺子以及烧饼的手艺都是从他那里学来的。

第二天，天刚蒙蒙亮，卫师傅就来敲我住处的门，一进门就叫我把火生好。他把我昨天晚上和的面团看了看，说面揉得还可以，但醒的时间长了一些，面团有点发软，他把大块面团放在案板上，然后用手抓了两小把面粉，又揉了一遍，随后将这一大块面团分成两大块，搓成两个大圆条，每条分成五小块面坯，每块约半斤。他为我作了示范，先将一块小面坯用手压

平，成薄圆形，又用擀面杖轻轻擀薄后，在上面撒些盐，抹上了一层油，然后将其卷成圆条，将这圆条的一端轻轻地按在案板上，围绕着它转了一圈，此时面坯犹如妇女头上的髻子，然后又用擀面杖将这面髻子擀成直径约25厘米、厚不足0.8厘米的圆饼，便叫我拿去用微火烙2~3分钟后，只见油饼变色，中间凸起，翻个，烙至油饼两面呈金黄色即可。

烙了几张油饼

后，卫师傅又做葱油饼给我看。原来卫师傅说，北方人喜欢葱的味道，因此今天他分别烙了两种风味的饼——家常油饼和葱油饼。葱油饼的制作方法与家常油饼基本相同，只是在抹了油之后，在面上撒些葱花。卫师傅边擀油葱饼边对我说：“标准的葱油饼要层多、葱多，而油不太多。要层多，则面要擀得薄，葱花要细，盐要撒得匀。”



皮酥里软、层次分明的东北家常饼

