

# 赤道人谈食忆趣

## 皮酥里软的油饼(下)

锅里油要少，锅要热而火要小。烙好之后，两手拿饼直立在案板上拍打几下，这样就可以把饼的层次拍松。”最后的两张家常油饼和葱油饼是我在卫师傅的指导下制作的。6点半不到，我们两人已将这十斤油饼烙好了，便急忙忙地去赶火车了。

这次制作的油饼相当成功，那天一

整天，我们去威虎山采摘榛子的五个人，全天就靠这些油饼充饥。当天，我采摘到的榛子不多，还不够三斤，连车费都不够；最大的收获是学会了烙油饼。此后，我都是按照这个方法烙油饼的。回广州后向弟妹传授经验，也是按这个方法。而且一再强调，烙油饼的面粉一定要用滚水烫过，这样烙出来的油饼，才会表酥里软，

有香甜味，好吃。几十年来，我都将卫师傅传授的经验奉为“经典”。

但有一次却是例外，我吃到了用凉水和面的油饼，更是皮脆里软，十分可口。那是1991年初春在北京一位朋友家里吃到的。这位朋友是山东人。我到北京第二天，他便邀我到他家里做客，我们是多年的朋友，便欣然应

邀。他知道我喜欢面食，说要做家乡风味的油饼款待我。第二天，赴宴，果然烙了一大盘油饼招待我。油饼呈金黄色，入口皮酥脆，内里层多、松软，香气四溢，这是我吃到的一次最香、脆、可口的油饼。

问起他制作山东油饼的做法，竟然说是用凉水和的面。过去在东北只听说烙

油饼要用滚水烫面后掺凉水，教我烙油饼的卫师傅也是先用滚水烫面后掺凉水的面。没想到这位朋友用凉水和面，却烙出如此香脆可口的油饼。从北京回广州后，我几次按照他的做法烙油饼，但没有一次成功，烙出的油饼，表皮是焦脆了，但内里却是硬邦邦的。其中奥妙何在，至今我还不解。(完)

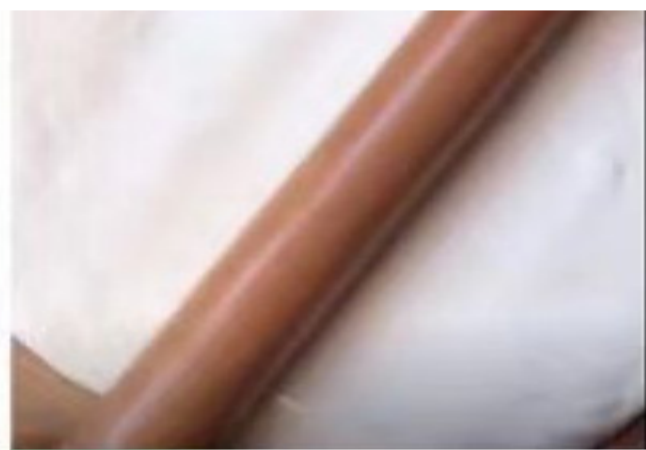
黄新聪



和好面团



将醒过的面团分成面坯



将面坯干成圆形薄片



在圆形薄片刷油并撒少许盐



将圆形薄片卷成圆条状



将圆条状的围成面髻



将面髻干成0.8厘米的饼坯



将饼坯放在铁锅烙烤



两面烙成金黄色的油饼起锅