

审稿:李顺桥 责编:申兴刚 版式:李萍 总检:朱建平

面团在指间跳跃、飞舞。



阿拉苏在酒店附近挑选制作飞饼的水果材料。

阿拉苏的梦想

图/文 记者 罗哲明 通讯员 苏知德 伍朝军

1月10日,皮肤黝黑的"印度飞饼师"将调和 好的面粉捏成一个小团,擀几下,再将它甩过头 顶,扭动手腕,五指灵动,使之围着自己的身体旋 转、翻飞。面团逐渐"飞薄",终成薄饼。"印度飞 饼"在"飞"的过程中潇洒利落,更像是一段精彩的 舞蹈表演,让人目不暇接,给人以无尽的乐趣。

薄饼"飞"罢,在饼中放入香蕉片、白砂糖,添 加食用油等,并迅速置于烤盘之上,3-4分钟后, 薄饼渐渐鼓起,焦黄,此时便可切割、装盘食用,整 个过程仅仅6分钟左右。

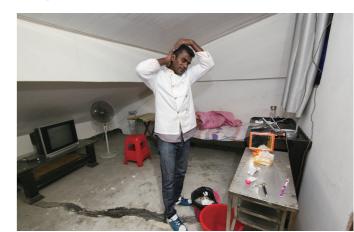
刚刚出炉的印度飞饼,香味四溢,美味可口。 "印度飞饼"传入中国后便接受了中国的文化,在 口味上倾向于中国人的习惯,各式水果味的飞饼 以及适合嗜辣的川湘人的辣味飞饼渐渐地比正宗 的印度飞饼更受中国人的欢迎。这也从侧面反映 出"印度飞饼"在中国的旺盛生命力及接受外来影 响的文化底蕴。

"印度飞饼师"阿拉苏今年才25岁,来自印度 北方麦德拉斯小镇,凭着做飞饼的手艺,到中国已 经三年了。用简单的汉语和英语交流后了解到, 他原来一直在温州酒店做"印度飞饼"。十天前, 经老乡介绍才来到邵阳这家餐饮酒店上班。跳槽 的原因是这里的工资待遇还不错,月薪约6000元 (1元人民币相当于10元印度卢比),比在温州多 了包吃包住。

每天上午,阿拉苏简单洗漱后,就是准备材 料、打点摊位、11时前准备待客……阿拉苏每天 中午和下午做近百个飞饼,比在温州轻松很多,不 用招揽生意,客人下单即做,天天都是工作日。每 月30日发工资,是阿拉苏一月里最开心的日子。 自己留500元做零用,其余全部寄给家里。阿拉 苏告诉我们,由于语言不通,工作之余,他很少外 出,基本上都是独自呆在房间里,用手机微信与印 度的家人和女朋友维克聊天。当问及他什么时候 成家,他腼腆的告诉我们,在邵阳做完一年就回家 与心爱的女朋友维克完婚,这也是他在中国收获 "第一桶金"后的梦想。



晚上9时左右,阿拉苏在制作台上吃员工餐。包吃 包住,他感觉很不错。



简单的生活环境,但能赚很多钱回家完婚,是阿拉苏 的信念和梦想。



微信号:syrbyxz

扫一扫 更多精彩



影像志第102期 线索电话:13807393175 邮 箱: Ilgang5460@163.com





案板上翻飞,逐渐"飞薄"。



薄饼叠加层次,更有口感。



快速将香蕉切成薄片。



香蕉薄片码置在薄饼上。



再添加白砂糖,食用油等。



双手用铲子快速翻转、移动。



带着浓郁香酥,焦黄的飞饼便可切 割、装盘食用。