



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:syrbxyz

扫一扫 更多精彩



影像志第102期
线索电话:13807393175
邮 箱:
llgang5460@163.com

首付3万起

志成新世界商业广场

New World Business Center

— 大中心 新商业 全业态 —

志成大哥大

一铺赚天下

22万m²全新商业中心横空出世

上干独立商铺, 2千多个商业车位, 3座星级酒店、270度全景观影体验
2万方大型超市、美食广场, 高档儿童游乐场, 邵阳首座5星级农贸市场
志成新世界商业广场, 打造冬暖夏凉的舒适购物环境, 一流的吃喝玩乐购一站式商业广场

商业认筹1月15日全线启动

全球招商进行中……

VIP认筹 (0739) 5509 777

地址: 邵阳大道与建设南路交汇处

关注志成新世界微信公众号
更多惊喜等您来拿!

志成新世界商业广场



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。