

## #我爱面食#

在我们村，我做包子饺子的技术，应该排第一。当然这并不是我比别人聪明，而是因为那里的小麦，筋度低，不适合做包子饺子，我这技术，也是出省后，自己摸索、自学成才出来的。

一人份的香菇菜包，50克面粉

先说包子吧。

在我小时候，包子属于稀罕的物件儿，一般要过年过节的时候才做，还会当做礼物送来送去，所以我们村里家家主妇蒸的包子，我都见过也吃过。老实说，除了我妈技高一筹外，其他人的水平都差不多：要么面很黑、要么面不发、要么每个包子中间都有一个拇指大的洞。捏漂亮的包子褶子，是我妈的拿手好活，但她一直拒绝教我，因为在她眼里，我唯一的任务，就是好好念书！

我妈一直坚持着她的这个教育理念，以至于我在三十多岁才学做饭时，完全是从零开始的，直到那个时候，她才有所反省。事实证明，心灵手巧的基因，会遗传。

小笼包，一个10克面粉

我家三口人，顿顿都按各自的要求来做饭；我做任何饭，都坚持吃多少做多少的原则：所以女儿想吃包子，就发50克的面；宝爸也想吃，就发100克的面。

称好面，放入酵母粉

，不管春夏秋冬，直接用室温的自来水和面，若天气炎热，在面半发或全发后，务必放入冰箱冷藏层，防止面发过头变酸。

50克的面粉做包子，常规一般做3个，最少做两个(手小，一个的我做不出来)，最多做了9个。或蒸，或煎。

馅最多的一次香菇菜包

女儿特别喜欢吃香菇菜包，有时馋肉时我也会做大葱肉包。我做包子最大的缺点，就是“皮薄馅大”（不是写错了，是真的皮太薄馅太多了）。我认为，一个合格的煮妇，应该是能满足家庭每个成员的需求：他想吃厚皮的包子，我就能做出厚皮的包

子来；她想吃薄皮的包子，我也能做出薄皮的包子来。所以，我现在正在努力学做厚皮的包子，下图是今早的包子，感觉进步多了？

7/3，大葱猪肉包

我老家都吃圆圆的、有漂亮褶子的包子；宝爸老家吃麦穗样式的包子，虽然面一样、馅也一样，但不同的包子形状，确实会莫名其妙影响人的味蕾：在四川出生的女儿，就完全不能接受麦穗样式的包子，觉得麦穗包子就不是包子，包子只应该是圆圆的样子。所以，圆包子、麦穗包子、元宝包子、三角包子，我都学会了耶。

元宝、麦穗、圆包子

俗话说，物极必反！

我女儿上小学一年级的時候，就开始学做饭了：每天早餐，她吃的我做，我吃的她做；寒暑假，更要天天做饭、买菜。我妈非常看不惯我这么对待小孩，但也只敢忍着。

在我看来，妈妈最应该尽早教给孩子的，是生存的技能，而吃好饭，是做好其它事情的基础。以前我不会做饭时，走到哪里，我妈都会担忧；现在我的女儿，不管她去哪里，我都是放心的：因为她不仅会做饭，也会吃饭，能照顾好自己的嘴，也能管理得好自己的嘴呀。

女儿的午餐：香菇菜包

女儿的早餐：肉包