

# 蒸包子過春節

春節又到，照本省的習慣，家家戶戶都忙着蒸紅龜、做年糕，準備歡度佳節。在我國北方一帶，多半是蒸包子或做水餃。現在就把各種包子的做法介紹於後。

**做包子** 最常食用的包子餡的做法。

**也要先釀麵** 釀麵的方和做饅頭同（請參閱九卷十八期本刊「釀麵做饅頭」一文）。

**餾好的麵塊**，放在案板上揉和，搓成長長的圓條，用手或刀分切成小塊，而後把小塊捺扁，再用短麵棍擀成圓形的包子皮。

包子皮和餃子皮的做法相同，只是較餃子皮厚而且大型（請看本刊九卷十九期「你會包餃子嗎」一文）。

## 四種包子餡

包子餡的種類很多，可依自己的口味調製，下面是幾種

**菜肉餾** 材料：豬肉（牛、羊肉均可）一斤，葱半斤（選蔥白長的，去除尾端黃葉）包心大白菜二斤。調味料：再製鹽粉、麻油、醬油、薑（切成細末）等適量。

**作法**：肉洗淨去筋，先切成片，再切成絲，而後切成碎粒。葱切成小段，與肉粒混合斬碎。包心大白菜剝淨，用清潔紗布包裹，擠出過多的水分。與肉葱混合後，再剝一遍，放大菜盆中，加入調味料（先撒上鹽粉、薑末、五香粉，再澆以麻油，最後加入醬油），用筷子攪拌均勻即可。

**菜餾** 包心白菜、小白菜、菠菜或萵菜，任選一種，剝碎擠水（萵菜可免擠水，菠菜與小白菜可先放沸水中稍煮，軟熟取出，擠水後再行切碎）。粉絲用溫水發開剝碎。蝦米二兩，先放碗內用酒泡軟，而後取出切碎。鴨蛋兩個，打入碗內攪勻，倒入熱油鍋中，邊

攪邊炒細碎成蛋花。各料混合，再剝幾遍，加調味料。

**素餾** 粉絲、蘿蔔、豆腐（或豆乾）、油條（皮軟的）調味料，或另加味素少許。粉絲發開切碎。蘿蔔洗淨削皮，橫切成段，放沸水鍋中，煮至軟熟，取出切成細丁，輕輕擠水。豆腐切成細丁，油煎至嫩黃。油條切碎。各料混合，調味即成。

**紅豆沙餾** 紅豆一斤，砂糖一飯碗，豬油四兩。紅豆洗淨，加水煮爛，取出冷涼，篩去豆皮，用布包擠乾，放入鍋中，加入砂糖、豬油，炒熟即可。

## 三種式樣

皮擀好就可包了。包子的式樣也很多。

### 圓形 包子皮擀

的一面向上，托在左掌上，放入餡子後，以左掌旋轉包子皮，用右姆指和食指在皮的周邊，捏成一個個的皺摺。最後把聚合口在中心旋一小花環即成。（參看左圖）。

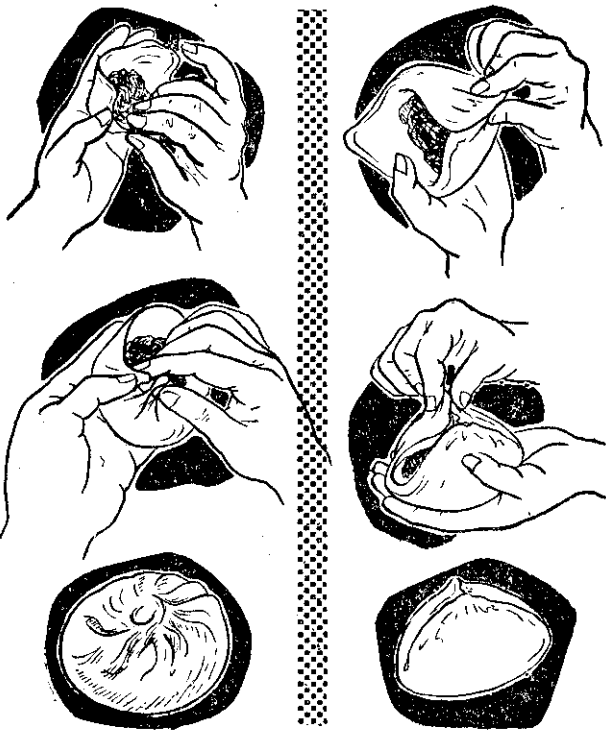
### 圓餅形

麵糰不須擀皮，圍成球形，以兩手姆指及食指捏一窩窩。放入餡子，捏合再圍成球形，聚口向下，用手掌按壓，成一厚厚的圓餅即可。為要增加美觀，又可在餅的周邊，用刀斜刻一圈花紋。

### 三角形

將餡子放在皮上，將皮對折捏緊至三分之一處，再將另一邊折到中心，捏緊兩邊，即成三角形。（參看附圖右）。

包子包好，即可準備蒸籠（籠內先鋪潔淨白布一塊，放好。蒸好的包子，趁熱食用，如果當天吃不完，可放在竹籃內，加蓋掛在室內。次日蒸熱或者用油煎了吃。油煎的包子，要煎至兩面黃了，盛入盤中。用醬油、醋、麻油、芫荽、薑末（或蒜泥）混合調配後醃了吃，味道更好。



法包的子包形圓和形角三