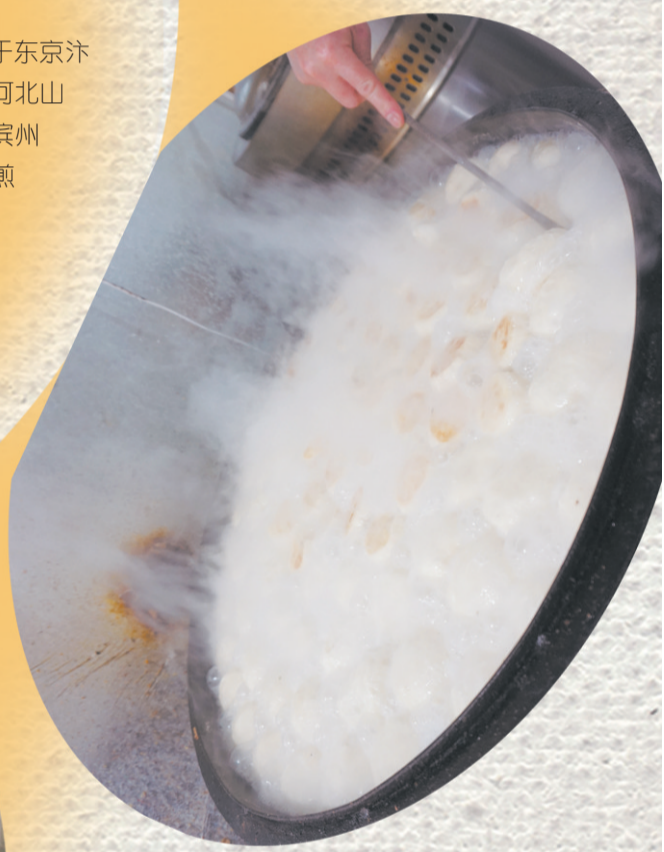


水煎包 温暖的记忆



作为鲁西南特色风味小吃,水煎包成为菏泽人早餐的首选之一。

早餐,定要早出锅。做水煎包的人,早上四时许开始忙碌,洗菜、打馅、和面、拌馅……“要想口感好,一定要现做。”六时许,水煎包新鲜出炉,其状扁圆、上下金黄、外脆里嫩,兼具水煮油煎之妙,让人垂涎欲滴。

做了二十多年水煎包,崔师傅每次做起来都依旧认真。在80公分直径的平底锅上,一层薄油铺底,待锅热,将包子从外向内一圈圈摆上,浇一大勺面汁,再来些水,就像一个个“白胖子”排列其中。少时,“白胖子”中间开始挤出一个个白泡泡,大大小小,崔师傅根据经验判断,帮其“翻身”的时候到了。

翻过身,其上已呈现一种淡黄色。盖上锅盖,几句话功夫,浇油、二次翻身,此时,一层薄如纸片的金黄色“烙馍”附着其上,三三两两,成片相连。

“三个包子,弄碗汤,走的时候再掂点。”“四个包子,两碗油茶。”……陆陆续续,食客们点餐声不绝于耳。五十余岁的张先生就是“好这口”,早餐基本都要有水煎包相伴,看到他来,还没等张口,崔师傅笑着说:“三个肉一个素,是吧?”张先生应声点头:“没变过样!”

在菏泽,尤其是老城区,水

煎包铺子在街边小店中不乏少数。这其中,有传承的老店,有着“童年味道”的水煎包颇受追捧。家在十几里外,杨先生父子俩一早专门赶来,就为吃上新鲜出炉的水煎包。“我们‘连吃带拿’,一会带点回去给家人吃。”杨先生边吃边说,几个包子,一碗油茶,绝配!

一种美食,一旦经历岁月的打磨便会形成一种记忆符号。旅居台湾、荣获2012年“感动中国”十大人物之一的高秉涵,客居他乡70余年,在接受采访抑或回家探亲时,总不时提起家乡“菏泽的味道”,以及承载他思念的水煎包。

相传,水煎包距今已有500余年的历史,起源于东京汴梁城(古都开封),在华北和中原地区颇为盛行。在河北山东等部分地区则称呼为“锅贴”,主要在东营市、滨州市、淄博市、菏泽市部分区域流传,今天的利津水煎包、菏泽水煎包则较为著名。

白家水煎包第四代传承人白毅介绍,它的制作燃料,经历了柴禾、煤、液化气、天然气的转变,“原来一锅(需要)十七八分钟,现在是十分钟。”几十年传承下来,听过数不清食客的赞美,那句“还是老味道”他最爱听。

文/图 记者 王浩 付凤臣

学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想



讲文明 树新风
菏泽市原创公益广告

幸福都是 奋斗出来的

