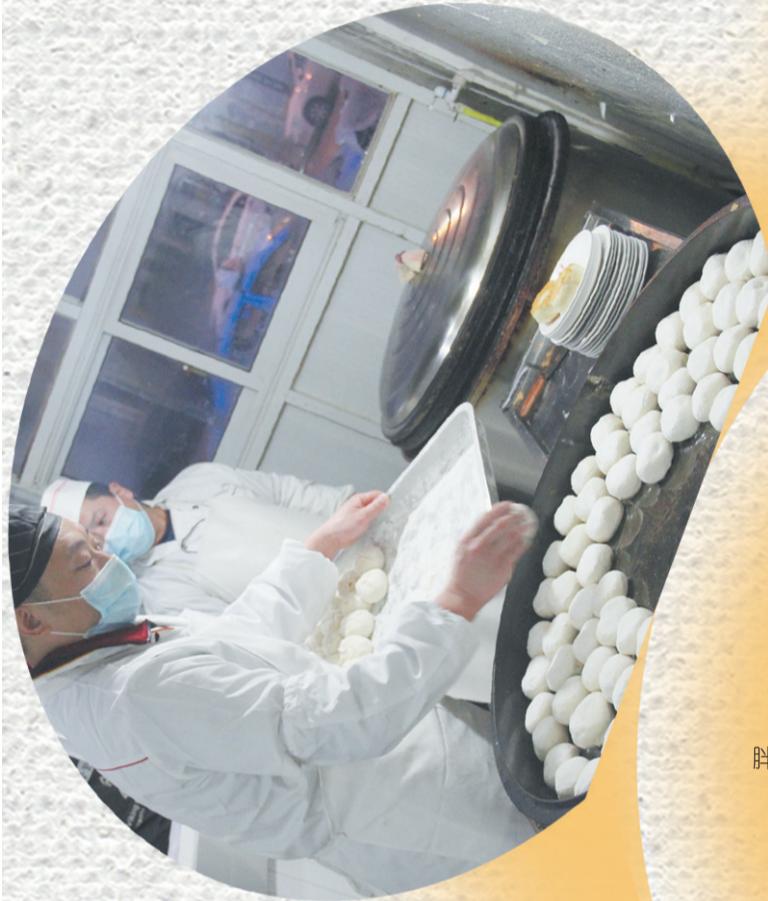




水煎包 温暖的记忆



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，几句活功夫，浇油、二次翻身，此时，一层薄如纸片的金黄色“烙馅”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？”张先生最爱听。

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，总不提家乡“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，听过无数不

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

