

一笼香飘百年的合手包

探店

文/图 本报记者 王军豪 侯莎莎 本报通讯员 徐淑芝

不同地域孕育不同美食。

广袤的鲁西平原,小麦资源、面粉原料极其丰富,人们对面食有深深的眷恋。包子、面条、馒头……千般滋味、万般珍爱,蕴藏其中。一粒麦牵动万人心,从种植到收获,从磨面加工再到入口时的香甜,一种浓浓的乡愁,让心田与麦田紧紧相连。

起源于三国时期的包子,因悠久深厚的优秀传统文化内涵以及南北皆宜的独特风味,成为中华传统经典面食之一。

在茌平,历经百年岁月的张记合手包,在新时代氤氲着独特的香气。一个热气腾腾的合手包端上来,香味四溢、令人垂涎。咬上一口,浓浓的汁水,大馅的鲜香伴着面粉的醇厚,直抵五脏。从20世纪初至今,张记合手包展示出了强大的生命力,陪着一代代茌平人在这片黄土地上耕耘,深深融入茌平人的日常生活中。



张富忠擀制面皮

合手包见证岁月沉浮

红泥小厨,位于茌平城南。这里是振兴街道后张村,张记合手包就诞生于此。

下高速,过转盘,一个装潢简朴的小店映入眼帘。这家饭店,出自张记合手包第三代传承人张富忠之手。

这里一天包七八百个包子,仍供不应求,很多食客奔着老味道而来。10月24日11时,顾客进店后先问:“今天有啥馅的包子?”

此时,54岁的张富忠正在环形餐台旁包合手包。这是一个能给人带来味、嗅、触、视多种感官享受的开放空间,餐台旁围了一圈人,看他展示老手艺。

张富忠熟练地包着合手包,这是一套固定程序:发面、搓剂子、调馅儿……面皮手工擀制,厚薄均匀。

大家惊叹于他包合手包的速度:左手轻取面皮,置于手掌中,右手盛一勺馅料,置于面皮内压实,双手一合,一个包子成型。

看得到的是张富忠游刃有余的技巧,看不到的是美食文化的千滋百味。“合手包,取的就是双手相合之意。合则通,和为贵。”张富忠说。

食必求真,然后至美。搜寻好食材,然后把家的味道做出来,这是张富忠的追求。张富忠的爷爷张孝领曾告诫后辈:合手包包的是什么?包的是精选优质面粉与馅料,包的是独特配方与工艺,包的是对黄土地的感情与厚爱。

“和面用高筋面粉,酵母得用老面头。”张富忠指着餐台上的食材介绍,“猪肉是养了一年的土猪肉,韭菜要选红根的。”

祖孙三代人在餐台前包包子的时代不同,但场景相似。清光绪年间,张记包子铺诞生在后张村的西南角。二十世纪五六十年代,张记包子铺进入鼎盛时期,一整天炊烟袅袅,顾客络绎不绝。

为了增加收入,爷爷用扁担挑着两只筐走村串户、沿街叫卖。筐子用洁白的小棉被盖着,掀开小棉被,热气扑面,香气冲鼻。“包子——热包子哟!”一声声吆喝声诱人得很,大人小孩听后,馋得直流口水。

张富忠的父亲张恒祥也精心经营包子铺,让香喷喷的张记合手包闻名茌平街头巷尾。

百年合手包,见证岁月沉浮,也承载着张氏三代人的努力。

传统美食与民间礼俗

张记合手包,带有鲜明的地域特色。时至今日,很多场景仍印在张富忠脑海里,这包子的味道,始终飘香于十里八村村民的心间。

张富忠至今记着,十几岁时他跟着父亲张恒祥走乡串巷做大锅饭的场景。“以前,家中添了小孩送汤米时,要吃蒸碗和白馍,但我们家的合手包改变了这一风俗。”刚开始,父亲和张富忠带着面和馅去主家包包子,有的客人还诧异,“怎么吃包子了,不是该吃馒头吗?”

等热腾腾的包子往上一端,大家一尝,纷纷叫好,撂下手里的馒头抢着吃合手包。平日里宁静的村庄,被一锅锅大包子搅得热气腾腾。很快,十里八村送汤米,都不吃馒头了,改吃张记合手包!

一年冬天,去主家包包子的场景,在张富忠的脑海里像过电影一般,久久挥散不去:“那天下着小雪,路途遥远,好不容易到了主家家里,包包子又冻得两手通红,又累又冷,但包子一上桌,乡亲们叫好,我就一点也不累了。”

庄稼人一年到头劳作,吃席是最幸福的时刻。为了生存所作的艰苦努力,被一餐席犒赏。热气腾腾的合手包,更蕴含着人们对安定、富足的向往。

一个合手包,改变了十里八村吃汤米的习俗,是令张富忠最骄傲的事。

老手艺中的情怀与乡愁

20世纪90年代,随着时代变迁,老味道不再流行。张记合手包,已不在张富忠大展宏图的计划中。

“合手包那时候已经不挣钱了,父亲希望我传承手艺,但我把这些抛在脑后,一心想着进城干大事!”

成家立业后,张富忠在县城里开起饺子馆,饺子馆经营得不错,但是,合手包在他这儿“断档”了。

2010年,县城南扩,后张村列入拆迁范围。村子整体拆迁后,张记包子铺没有了踪影。

父亲去世后,一种遗憾之情常常萦绕在张富忠心间:“这份传统美味是祖辈留给我的,不能在我这儿丢了。”张富忠开起了红泥小厨饭店,重拾张记合手包。

村里有个文昌商场,逢五、逢十为大集。昔日的乡亲寻味而来,一笼笼合手包很快被一抢而空。“又找到了以前的感觉!”张富忠高兴地说。

在红泥小厨,主角还是那个主角,配角——各类菜品也是老味道。现包现蒸的合手包、自制的烧鸡、南北风味的各样菜,让红泥小厨在茌平餐饮界站稳了脚跟。

“还是那个味儿。”在后张村及邻近村民的口口相传中,张记合手包再次“出圈”。



张记合手包