

## “年味故事”系列报道



不仅过年,在中华民族丰富多彩的传统节日里,家家户户的餐桌上都少不了那一道承载着团圆与幸福的美食——饺子。在不久前公布的银川市第六批市级非物质文化遗产名录中,“宁夏传统水饺制作技艺”赫然在列,其保护责任单位宁夏东北大妈餐饮管理有限公司负责人苗峰用坚守与创新,将一碗家常水饺做成了“非遗味道”。

# 手工饺子 包着美味与福气

记者 李尚

## A 23克饺子的「爆汁密码」

谈起家族与饺子的渊源,苗峰的语气中满是自豪。上世纪30年代,他爷爷苗玉仓就擅长做饺子。

“爷爷常说,饺子是‘穷人家的宴席’,食材再少,用心做就能化平凡为珍贵。”苗峰说,爷爷苗玉仓的手艺在乡邻中也有着极好的口碑。2014年,苗峰开始创业,开了第一家饺子馆,并取名为“东北大妈饺子馆”,延续着这份家传的味道。

走进东北大妈饺子馆的后厨,是一派井然有序的景象:面团被精准分割成等长的剂子,每个饺子皮重量误差不超过1克;肥瘦相间的肉馅在高汤中顺时针搅拌,空气中弥漫着浓郁的骨香。“我们的饺子必须严格按标准来,长度在8厘米,重量在23克。”苗峰指着操作台说道。

这一标准的背后,是三代人对传统技艺的现代化解构。苗峰坦言,早年父亲包的饺子全凭手感,虽然口味形状都不差,但口感难免波动。为此,苗峰经过长期摸索,形成了自己的一套标准。“我们拌馅的时候是把肥肉和瘦肉分开的,因为有时候买的肉肥了,吃起来太腻;肉买瘦了,味道又不香。我们将肥瘦肉分开剁碎,按比例分离称重,再拌到一起,这样每次吃起来都是肥瘦刚好。”他介绍道。

此外,他还注重高汤的熬制。“我们的高汤是熬了8个小时的,拌馅的时候要慢慢加,就像和面一样不能一下子将水倒得太多。加了高汤后,饺子就有爆汁的感觉,而且吃起来唇齿留香。”

这一口饺子不仅对肉加工精细,就连馅料中最简单的白菜,也要经过脱水、挤汁、回拌三道工序,“水分太多会破皮,太少又不够鲜嫩”。

## B 热乎的饺子,每一口都是福气

“有人问我,都机械化了,为什么还要‘执着’手工包饺子?”苗峰的回答意味深长,“机器能保证效率,可它做的饺子再好,也缺了‘人情味’。就像对于我爷爷那代人来说,饺子是救急的佳肴,是待客的心意,这些情意才是非遗的灵魂。”

在苗峰看来,饺子不仅仅是一道美食,更是一种文化的传承。他深知,要让传统水饺制作技艺得以延续,就必须在传承中不断创新。那么,饺子的“标准化”算是传承还是创新呢?

对于标准化与手工温度,苗峰有自己的坚持:“调馅、包制必须手工完成。老祖宗的手艺,精髓还在‘人’字上。”他随手捏起一枚饺子示范:“你看这褶皱,基本都是一样的,虽然看着像机器包的,但我告诉你这确实都是手工包的。标准化是追求精益求精,手工包的饺子,既锁得住汤汁,又包裹着福气。”



美味的饺子。记者 李尚 摄

## C 让老手艺活在烟火气里

在经营企业的过程中,不断引入新元素,使得饺子馆的产品结构更加丰富多样。如今,东北大妈水饺品牌已经发展成为一个专业化、标准化、规范化的知名品牌,产品不仅包括手工饺子,还有酱肉、精美小菜及各种调味料等。与此同时,苗峰也坚守着自己最初经营饺子馆的理念,很多事都精益求精、亲力亲为。

入选市级非遗名录后,苗峰多了一重身份——传统水饺制作技艺的“守艺人”。他坦言:“成为非遗不是终点,而是要让手艺活下去。”为此,他特别注重培养年轻的厨师团队,希望他们能够成为传统水饺制作技艺的传承者和创新者。

饺子不仅仅是一道美食,更是一种文化的象征。每当逢年过节,家家户户围坐在一起,共享一顿丰盛的年夜饭时,饺子总是那道不可或缺的美食。它不仅代表着美味与营养,更寄托着人们对团圆与幸福的向往。“每当看到顾客们吃得满意、笑得开心,我就感到无比的欣慰和自豪。因为这不仅是对我们饺子馆的认可和支持,更是对传统水饺制作技艺的热爱和传承。”苗峰说,希望通过创新与坚守,让这枚小小的饺子成为非遗文化的载体,更成为连接人们情感与记忆的纽带。

制图:徐文燕