

我是刘建章 一双手包出30年老味道

我叫刘建章，今年45岁，家住后街村。我从小就跟父亲学做包子，16岁自己开店，这一干就是30年。让我高兴地是，很多人都爱吃我做的包子。



一家人都卖包子

说起包子，大家眼前会浮现天津的狗不理包子、上海的生煎包、杭州的灌汤包等等。

有人说，嗅觉和味觉是停留在大脑中时间最长的记忆。如果我家的包子，能随着时代变迁，停留在柳市人的记忆里，这是食客给予我最高的评价。

我的手艺来自父亲。小时候，我常常站在父亲的旁边，看着他切肉、揉面、调馅料、包包子。一团面经过一道道工序，最后变成了一锅香喷喷的肉包子，我觉得这个过程很有趣。

放学后，我常给在厨房帮父亲打下手，时间长了，我也能做出美味的包子。16岁那年，我有了自己的包子摊。

不光我得到父亲的真传，哥哥和姐姐也学会了。他们在传统口味的基础上，调制出口味独特的小笼包。现在年轻人喜欢酥脆的口感，我抓住这点，把传统的包子蒸好后，再放在平底锅里油煎一下，煎包很受欢迎。

凌晨摸黑做包子

做包子是件体力活，工序繁多，做法讲究，耗时长。为赶在早上6点前开门做生意，我一般都会在前一天的下午就开始筹备，一直忙到晚上11点，凌晨3点还要早起。

调制馅料是一个很重要的环节，选择猪肉很有关键，不能太肥也不能太瘦，得选择三层肉。我都在菜场的一位熟人那买猪肉，已经几十年了。他们家的肉虽然比别家贵一点，但肉质好，用着放心。

有了好的肉源离成功只差一半了。谁都会切肉，怎么切，包子更好吃，这里面也有讲究。在我看来，

手工切的肉和机器绞的肉有很大的区别。手工切不仅可将肉切得更细，让包子更入味些，同时也可以剔除肉质相对差的部分。现在的食客嘴巴都很刁，细微的差别，他们都能感觉得到。

每晚七八点，我开始发酵面团。发酵面团的温度可用水温来控制，夏天用冷水，冬天则用温水来发酵，这样做出来的包子皮会更松软。

做足了准备工作，我得赶紧去休息。凌晨的3点，我和妻子就得摸黑早起烧水、揉面、切面、擀皮、包包子。忙到早上6点，开始对外营业。

30年不变的老味道

16岁就开始经营包子铺，一晃30年过去了。30年改革开放，柳市的城市面貌到市民的着装饮食发生了巨变。为了适应市场的需求，我的包子铺除了卖肉包，还卖起了花卷、葱油饼、茶叶蛋等。但是无论怎么变，葱与肉拌成的包子馅料不会变，这是我家唯一的馅料，堪称镇店之宝。这个口味可以说老少皆宜，鲜美多汁、油而不腻。有个客人经常来吃我的包子，他把我家包子发到微信上说：趁着热乎劲，闻着葱肉香，咬上一口，肉汁从牙缝中溢出，而葱碎肉粒则伴着粉皮在口中咀嚼开，这种滋味妙不可言。

的确，刚出炉就吃，包子的口味最好。为了将处于

最佳口感的包子送到客人嘴里，我坚持现包、现蒸、现煎和现卖。一锅四十个包子，一出锅，很快就会卖完。

我的包子铺位于柳市二小斜对面的小巷子里，摊子虽小，但来的人可不少。最初，包子卖五毛钱一个，现在涨到一块五。价格随市场走，但客人却没有走掉。原本只有二小的学生和家長，以及周边邻里来买，现在乐成、虹桥、北白象都有人开车来买。老客中好些人吃了不下二十年，便成了朋友，他们常说，这里不光有熟悉的老味道，还有二三十年的记忆。

陈露/文 郑柏洪/摄

