



(上接03版)

舌尖寄情 仙鹤水饺数十年初味不变

本报记者 高晓刚 文/图

俗话说：好吃不过饺子。逢年过节，饺子是北方人餐桌上必不可少的美食。饺子的意义已经远不只是一道美食，它象征着团圆，寄托着乡愁。

春节是亲情的相约，也是美食的聚会。为了满足食客的味蕾，仙鹤楼的饺子师傅们像陀螺一样忙得团团转，一个擀皮和包饺子的二人组合，一天要包七八千个大小如一、品相精致的饺子。

在银川，想吃到馅大、皮薄的手工水饺，仙鹤楼是首选之地。不管是外地的新顾客，还是本地的老主顾，品尝过仙鹤水饺，都会夸上几句。2021年，仙鹤水饺制作技艺入选第六批自治区级非物质文化遗产代表性项目；2022年6月，仙鹤楼被评为“第四批银川市市级非物质文化遗产保护传承基地”。

“剁馅、拌馅、和面、擀皮、包制……各个环节都由固定的师傅负责。”仙鹤楼饺子部主管邵师傅说，他已经在仙鹤楼包了26年饺子，正是这样精细地拆解每个环节，才将饺子做出了高水准。作为非遗美食，仙鹤水饺的馅用料严格。肉馅不用绞肉机，而是手工剁制，务必使肉的每个部位受力均匀，保持新鲜肉馅的鲜美多汁。拌馅要顺着同一个方向，手部力道要适中，直至把肉馅拌成肉泥，这样能保障肉质紧致有弹性。和面、擀皮、包饺子也由专人负责。

邵师傅并不是仙鹤楼资历最老的员工。来自固原市原州区七营镇高崖村的杨师傅夫妇，从1986年来到仙鹤楼，至今已有38个年头。杨师傅拌饺子馅，妻子负责包饺子，每天重复着同样的动作，驻守着光阴，让这里的水饺成为银川人心中不变的老味道。如今，他们的两个儿子也在仙鹤楼不同的岗位上奉献着自己的力量。人间最质朴的美味，就这样薪火相传，生生不息。

仙鹤水饺的传承历史要追溯到百年前，彼时，辽宁辽阳人马富元摆摊售卖水饺，因为味道鲜美、皮薄馅足，每次出摊都被抢购一空，不少客商慕名前来品尝。仙鹤水饺扬名后，马富元向长子马占春倾心传授仙鹤水饺的配制及包制方法。

后来，子承父业的马占春迁居至甘肃白银，并将仙鹤水饺的绝活儿传给了女儿马德荣。上世纪80年代，宁夏市场经济进入快速发展期。马德荣瞅准时机，于1985年在银川市中山南街开起了仙鹤楼餐厅，



仙鹤水饺先后入选自治区和银川市两级“非遗”。



仙鹤水饺纯手工现包现煮。



饺子出锅喽！

主营仙鹤水饺。随着市民生活水平的不断提高，她开始配制更多品种、更加营养的饺子馅，并和餐厨团队先后推出了烤全羊、卤鸡爪等富有西北特色的系列美食。

马德荣的儿子袁兵从小耳濡目染，不断学习、潜心研究饺子馅配制工艺，成为仙鹤水饺的第四代传承人。

仙鹤水饺数十年初味不变，得益于四代人的匠心传承和一批老员工的默默坚守。

老手艺既要传承，更要创新。仙鹤楼不仅创制了好吃不腻的油煎饺子，还在饺子的外带上花费心思、推陈出新，让食客把饺子带回家也能吃到新鲜味。为了更好地传承饺子文化，仙鹤楼还连续5年策划主办了大型公益活动——宁夏仙鹤楼饺子文化节，弘扬中华优秀传统文化，加强非遗传承和发展。

“仙鹤楼作为老字号餐饮企业，将继续以传承和发扬美食文化为己任，坚持打造百年坚守、经典味道，让更多人了解饺子的悠久历史，让宁夏老味道香飘各地。”银川仙鹤餐业有限公司总经理袁辰冬说。

