



更多精彩报道
扫码看本报

A08

城事

三湘都市报

2019年8月3日 星期六

编辑/戴岸松 图编/言琼 美编/刘迎 校对/黄蓉

“沙田包子”听说过吗?青年毛泽东游学宁乡时赞不绝口 如今全国各地开店,两万人从业 非遗传承人说包子:9道工序出百年味道



美味可口的早餐,是带给我们一早晨活力的关键。说到早餐,就一定有包子。“十家包子铺,八家沙田人”。冷烫皮酥,四大皮类。风味各佳,冷水调面。入口筋抖,皮润馅大……这是湘菜、湘点大师张力行在《湘点赋》中对宁乡沙田包子的评价。

拥有一百多年历史的“沙田包子”,不仅仅是宁乡的一道特色美食,还是助力沙田全乡经济发展的一大产业。如今,宁乡沙田乡正在申报“面点之乡”,让“湘点”也像“湘菜”一样走向全国。那么,沙田包子究竟又有哪些“真功夫”呢?8月2日,记者采访了非物质文化遗产沙田包子的传承人吴达求,听听他讲述沙田包子的故事。

■记者 王智芳 通讯员 夏倩雅
实习生 袁馨婷 覃梦娟 王孝清

【故事】毛泽东游学宁乡,点赞沙田包子

吴达求是长沙市发酵面食行业协会会长,沙田包子传统手工制作技艺第六代传承人。

“传统包子手工制作不只是技艺的传承,也是一种对民族文化的传播与继承。”这句话道出了吴达求作为非遗传承人的“沙田包子传统手工技艺情结”内涵。

清朝同治年间,吴达求的太爷爷吴焯荣在宁乡县经

营包子铺后到湖南师范馆(现湖南第一师范)食堂担任包点师傅,制作的包子深受师生的喜爱。1917年,24岁的毛泽东与萧子升游学宁乡沙田时,在何叔衡家品尝沙田人吴骥云做的包子,赞不绝口。传统手工包子制作技艺也就在吴家一代又一代得到传承。在吴家人的影响下,越来越多的沙田人学习包子制作技艺。

【发展】沙田的产业支柱,要传承也要创新

出生于1980年的吴达求,初中毕业后就跟着父亲学做包子,已经有25年的经验了。吴达求告诉记者,“我们家的包子历来就有名气,很受大家的欢迎。”

改革开放后,吴达求的父亲吴德夫邀请几个乡亲在家乡做包点生意,当时参与的人数并不多,直到上个世纪90年代,沙田包子在湖南范围内才得以发展,成为了沙田的产业支柱。再到21世纪,沙田包子遍及全国各地。“可以说是我父亲带动了大批乡亲加入到包点行业中来,致富了一方。”

吴达求介绍,目前,宁乡有近2万人从事包点行业,然

而从业人员只有10%的人能懂这套技艺,而用于实际生产的不到3%。“如今,传统手工技艺濒临失传,作为沙田包子的传人,保护这一技艺迫在眉睫。”吴达求说他希望有更多的人来关注和传承沙田包子的传统手艺,为百年包点品牌留下珍贵的文化记忆。

与那些白手起家的“包一代”相比,吴达求有更多的时间和精力去思考发展与转型。“尽管沙田包子发展迅速,但是沙田包子要继续发扬光大、走向世界,必须以全新的姿态和方式去打造。要传承也要创新。”吴达求说,他正在酝酿用互联网+工业化生产链平台的崭新经营模式。

技艺

苛刻选材 “三光”和面,七分醒发 9道工序 包出“百年味道”

记者采访吴达求时,他正忙着筹备即将在长沙召开的全国第十届发酵面食产业发展大会。

“不能耽搁太久,但有几点必须和您说说。”作为“80”后的老手艺人,吴达求一定要说的就是“沙田包子”的制作流程。

沙田包子品种很多,最有名、最传统的是花猪肉包。想要吃到正宗的花猪肉包,需要经过9道工序。

为了让包子的口感既有北方包点的韧劲,又有南方包点的松软,沙田包子在面粉的选择上,极为苛刻,“我们的面粉在市面上是没有销售的,全部要求厂家按照我们的独家配比来生产。”吴达求说,如果是肉包,其肉馅一定要是来自宁乡流沙河草冲的正宗土花猪肉。

新鲜的花猪肉再加上香菇、姜丁、香葱等10余种配料搭配在一起,就成了肉包的馅料。

接下来是和面,这是技术活。包子面团的制作需选取中高筋面粉,掺入38℃的温水稀释,纯手工和面。而在和面的过程中,要特别讲究“三光”——和面的容器要光滑,手要光滑,面团要光滑。吴达求告诉记者,“做包子三分白案,七分醒发。”会制作是次要,关键在于醒发和蒸制。正揉多少次,反揉多少次,都有一定的标准,人工和面20分钟后,就开始醒发的工序。

面团醒发的环节对环境的要求极高,需要根据温度湿度来判断,这也是考验包点师傅是否老道的环节。

面团醒发后制作包子的前期还要再一次揉面,与老面的酸碱相结合,达成一定比例后,才能够做出传统沙田包子。擀皮也有讲究,手要匀称,擀出来的皮,中间厚,边缘薄。经过前面的几个环节,接下就可以包包子了。

“包子是‘四六比例’,即60克面团+40克馅料。”吴达求说,只有按照这个比例蒸出的包子,食客们一口咬下去就能吃到肉。包过后还需要第二次醒发,最后才是蒸制,蒸制过后新鲜的花猪肉包就出炉了。



“沙田包子”传承人吴达求透露,“做包子三分白案,七分醒发。”会制作是次要,关键在于醒发和蒸制。 通讯员 夏倩雅 供图

好心人为我做的一切 我看在眼里记在心里 手写3页感恩信递本报 74岁老人记下一件件温暖的故事

本报8月2日讯“感谢你们的报道与帮助,我的充值款被要回来了。”8月1日,家住湘江世纪城的郑阿姨坐着轮椅来到新湖南大厦,将自己手写的3页感谢信交到三湘都市报。3月4日,本报报道《湘江世纪城送客电瓶车不见了》,在经过多方调查沟通后,郑阿姨及先生的200元充值款得到归还。

本报介入,居民要回充值款

今年3月3日,湘江世纪城小区常年运行的送客电瓶车突然失踪,小区约200余人共约5万元充值款全都没了着落,其中不乏一次都没坐过车的郑阿姨。

三湘都市报接到投诉后四处奔波,联系电瓶车的运营中心、物业中心,咨询了开福区芙蓉北路街道城管办、开福区交警大队、开福区交通局等部门,最后由芙蓉北路工商所介入调查。目前包括郑阿姨在内的部分居民已经收到了充值款。拿到退款后,郑阿姨十分激动,提笔给三湘都市报写了感谢信。“本来都已不抱希望,记者的坚持让这件事有了结果。”

膝盖受伤,出行搭帮好心人

郑阿姨今年已74岁高龄,由于年初做了膝盖手术,需要坐轮椅出行,身体才刚刚恢复不久,她坚持要亲自来到报社送上感谢信。“社会上的好心人还是很多的,很多人都愿意帮助我。”因为坐轮椅,郑阿姨乘公交很不方便。在这段时间里,一件件温暖的故事让她一度落泪。

7月5日,郑阿姨从市八医院坐112路公交回家,当时车上没有男乘客能帮忙,她不知所措地张望。知道她的顾虑后,司机主动帮她把轮椅搬到了人行道上。事后,郑阿姨特意找到公交公司,询问到这个助人为乐的公交司机名叫张建。“当时我真的感动得热泪盈眶,只记得跟他说谢谢却忘记了问名字。”

7月9日,天下着雨,郑阿姨向路人问路。一位叫李应秋的年轻人,不仅陪她办完事,还向公司请假,用车将她送回了家。这30分钟的路程,让郑阿姨心里涌起一阵阵暖流。在郑阿姨来报社这天,湖南童梦文化股份有限公司的姚璐看到独自乘车的她,执意和她一起乘车,再步行一公里将她推到报社……

3页感谢信里,郑阿姨将这些故事一笔一划记录下来。她在信中写道:“这些同志不是亲人胜似亲人,他们为我做的一切,我都看在眼里,记在心里。”

■记者 石芳宇
实习生 谢文慧 雷其荣 周文卓

中国福利彩票七乐彩开奖信息

2019年8月2日 第2019089期 开奖号码

11 05 13 30 28 16 26 10

奖池累计金额:0元

奖级	中奖条件	中奖注数(全国)	中奖注数(湖南)	单注奖金(元)
一等奖	0000000	1	0	3204054
二等奖	000000●	11	0	26302
三等奖	000000●●	231	3	2505
四等奖	00000●●●	915	15	200
五等奖	00000●●●●	8050	205	50
六等奖	0000●●●●●	18064	496	10
七等奖	0000●●●●●●	101565	2764	5

注:开奖信息以湖南省福利彩票发行中心正式公告为准!

中国福利彩票3D开奖信息

2019年8月2日 第2019207期 开奖号码: 9 2 4

湖南省中奖情况

类别	中奖注数	单注奖金(元)	中奖金额(元)
单选	572	1340	766480
组选三	0	446	0
组选六	1757	223	391811

注:开奖信息以湖南省福利彩票发行中心正式公告为准!