

千年漕运帆影远去，码头吆喝消散，唯有一缕温热蒸香跨越时光，飘荡在小城街巷晨光之中。这便是临西县县级非物质文化遗产——运河蒸包。一笼白胖饱满的蒸包，揉进南北交融的运河饮食文脉，裹着传承人的匠心坚守，盛满临西人根深蒂固的乡愁，成为大运河文化带上极具人间温度的舌尖符号。

记者 高阳 通讯员 汪帅

《文华邢州》——非遗篇⁽⁵⁷⁾

蒸包渡运河 非遗暖临西

一笼蒸包缘起运河码头

临西自古为运河水陆要冲，隋唐永济渠纵贯县域，元代卫运河成型后，尖冢码头商贾云集，南北物资在此中转集散，漕船纤夫、窑场工匠、往来客商常年来此停歇。

明清时期，临西贡砖沿运河源源不断运往京城，百里窑场烟火不绝，码头、窑厂、集市催生海量流动食客，便捷饱腹、鲜香多汁的蒸食成为刚需，运河蒸包就此扎根河畔烟火。

运河贯通南北，带动饮食技艺跨界交融。清末民初，天津沿岸蒸包技艺随漕船传入临西，本地匠人结合冀南平原饮食偏好改良工艺，融合北方面食筋道、馅料醇厚特质，形成专属卫运河西岸的蒸包制作体系。彼时码头蒸食铺沿街林立，天未亮便生火和面，蒸笼热气裹挟肉香弥漫渡口，赶路船工、务工百姓花几文钱，便可食一笼热包，驱散河畔晨雾寒凉。

时至今日，运河蒸包已有百余年传承历史，非遗代表性传承人高光岭家族已是第四代坚守。20世纪中叶，高光岭祖辈迁居临西，依靠蒸包手艺谋生，常年凌晨出摊，奔走于码头集市，用一笼热食温暖往来路人。

时代变迁，漕运日渐萧条，码头归于沉寂，但运河蒸包的香气从未断绝，从路边小摊入驻临街门店，从便民简餐获评县级非遗，完整留存大运河南北饮食交融的市井印记。

“运河水养出这口包子，没有当年漕运往来，就没有临西运河蒸包。”高光岭常守在蒸笼旁，向游客讲述蒸包背后的运河往事。于他而言，揉面、调馅、捏褶，每一道工序，都是漕运文化的活态载体，一笼蒸包，便是一部浓缩的临西运河市井史。

坚守非遗古法匠心

运河蒸包获评县级非遗，核心是百年传承、不可简化的十七道纯手工工序，全程拒绝机器流水线替代，全凭匠人手感经验把控细节，守住原汁原味的运河老味。

老面择时发酵，是运河蒸包区别于普通包子的核心灵魂。匠人选用本地黄河冲积平原优质小麦粉，依托四季气温调控和面水温：春秋温水、夏季凉水、冬季沸水，搭配祖传老面肥自然发酵。面团经反复揉搓按压，醒发两小时以上，直至内部形成细密蜂窝，发酵才算达标。老面发酵的面皮自带醇厚麦香，松软不塌陷，放凉不发硬，风味无法被机器复刻。

醒发后二次揉面排气，手工分割面剂，单只剂子重量误差严控五克以内。擀皮讲究中间厚、边缘薄，保证面皮不破、受力均衡，既能锁住内部汤汁，又不会外皮厚重掩盖馅料鲜香。

馅料遵循“鲜、醇、润”古法配方，鲜肉选用本地散养猪肉，把控肥瘦黄金比例，手工刀剁保留肉质肌理，搭配时令乡土蔬菜，分次打入秘制料水与骨汤，同向搅拌上劲腌制入味，蒸熟后汁水充盈、香而不腻。除经典鲜肉馅，门店还推出素三鲜、牛肉大葱等口味，复刻古时码头多元饮食需求。

捏褶是非遗门面功夫，每只蒸包固定捏十八道均匀褶纹，收口紧实不漏汤，造型形似含苞白菊。包制完成后必须静置十分钟二次醒发，保障面皮暄软蓬松，这道费时工序，非遗匠人始终不曾省略。蒸制火候分毫不差，旺火上汽后精准蒸制十五分钟，揭笼白雾升腾，蒸包雪白透亮、回弹饱满，皮薄锁汁，品相绝佳。

这套古法工序无捷径可走，高光岭每日凌晨三点开工备料，全程亲手工制作、每日限量出品，拒绝批量量产。面对机械化增产的建议，他始终笃定：“非遗手艺贵在手工，机器做得出外形，做不出运河水养出来的烟火气。”日复一日的坚守，让百年面食技艺完整传承。

一笼热包浸润市井温情

运河蒸包早已超越吃食本身，成为临西人的情感载体，藏着市井烟火，承载小城独有的温情与民俗。清晨时分，非遗老店门前常年排起长队，上班族、孩童、老人等候一笼热包，搭配小米粥、豆腐脑，便是临西人最踏实的晨间滋味。

对于在外求学务工的临西游子，返乡第一餐必吃运河蒸包，一口鲜香便可抚平奔波疲惫，不少游子还会打包带走，把家乡运河味道分享至异乡。

长久以来，运河蒸包深度融入本地民俗。婚丧嫁娶、节庆团圆、亲友待客，蒸包都是宴席必备风味；古时码头亲友送别、船工远行，人们都会赠送蒸包，寓意前路温饱顺遂，这份朴素祝福代代传承，成为临西独有的民俗习惯。

如今门店内烟火融融，老人带孩童品读运河旧事，游客沉浸式体验捏褶手艺，研学学子观摩非遗工序，一笼蒸包，搭建起大众读懂运河文化的温情桥梁。

以食为媒活化非遗

文旅融合层面，运河蒸包串联尖冢古码头、贡砖博物馆纳入大运河特色文旅打卡线路。老店打造运河沉浸式就餐空间，墙面绘制漕运市井彩绘，陈列老蒸笼、老漕船等怀旧物件，让食客品美食、读运河。同时研发便携装蒸包、文旅馅料礼盒，亮相省内外文旅展会，让运河风味走出邢台、走向全国。

守正之余兼顾创新，匠人保留十七道核心古法工序，优化健康品类，适配年轻消费群体，依托短视频直播，公开手工制作全过程，讲述运河非遗故事，线上引流赋能线下经营，拓宽非遗传播边界。

“守好老手艺，讲好运河故事，是我的责任。”高光岭表示，当下不止要做好蒸包，更要深挖美食背后的运河文脉。未来，他将打造运河蒸包非遗小型展示馆，整合老物件、老技艺、老故事，搭建集品鉴、体验于一体的非遗空间，让百年运河烟火永续传承，让临西非遗风味走向更远山河。



扫码收藏

