

# 14年坚守 张记馒头 让传统老手艺 “火出圈”

“乘客你好，麻烦能等我一分钟吗？我去买两个油包，他们家的红糖油包和馒头确实好吃。”这是网约车司机陈师傅对宁波一家馒头铺的钟爱，每次只要开车路过此地，他都会停下来，买上几个油包带回去……



张增连师傅展示他现做的面点。

## 1

十多年坚持手工现包现蒸，这家馒头店火到了上海和江苏

司机陈师傅所说的这家馒头铺，位于宁穿路张斌桥菜场西侧不远处，叫“张记馒头”。馒头铺的店面并不大，两旁都是五金门店，不仔细观察，很难发现这里还隐藏着一家口碑相当不错的面食小店。

1月4日下午，记者来到“张记馒头”实地探访。下午3点多，店里七八个大蒸笼上冒着热气，馒头的香气阵阵散发开来。这家店主打的是现做的红糖馒头和大小油包，大肉包、白面馒头等也会做一些。

“我们这个店铺之前开在张斌桥菜场里，搬到这里有3年时间了。”店铺老板叫张增连，60岁左右的样子，很健谈，看到客人总是笑盈盈的。

这家馒头铺目前由老张一家三口打理。老张介绍说，从菜场里开店算起，他们这家馒头铺已经开了14个年头。店里的红糖馒头，有成年人手臂那么粗，售价7元一个；大油包5元一个，小油包5元4个，大肉包2.5元一个……

“这么多年，我们没涨过价，来买过的，基本都是我们的回头客。”老张笑呵呵地说。

“张记馒头”最受欢迎的是红糖油包和红糖馒头。油包看似简单，实则内有乾坤——猪板油要手工切成均匀小块，与独家红糖、芝麻、核桃碎混合，形成独特的内馅口感。

“最大的特点，就是面粉和红糖的选择。”张老透露，他们用的面粉都是同品牌中最优的，而红糖则是从老家带过来的，“这个糖是结晶的红糖，敲碎磨成细颗粒状才能入馅料，虽然可能会增加一些成本，但这个红糖蒸出来风味独特。”老张说，一般一笼红糖馒头起码要蒸70分钟，油包的时间则更长一些。

祖传手艺现包现蒸、面粉和红糖选用最好的，10多年间，这家小小的馒头铺在收获顾客好评的同时，也积累了不少忠实粉丝。

“有时候，住在北仑的顾客，会专程叫跑腿来带上七八个。”老张说，目前店里的红糖馒头和油包基本都是根据客人的预订量来制作。不少江苏、上海的客人还会提前一周下单，“馒头包子做好后，我们就快递送到客户手中。”老板娘说。



“张记馒头”的大小油包。

## 2

儿子说仅学到了三成手艺，创新之前还是守护好老底子

老张一家来自台州白水洋镇，出自这里的红糖馒头和红糖油包，在全省范围也是鼎鼎有名的。

“我们老家，几乎家家户户都会做这个，这门手艺也就慢慢传承下来了。”老张说，他的祖父与父辈就是做馒头和油包的，自己从小也会做一些，但是真正开始传承这门手艺，差不多是30多年前的事。

“刚在宁波开店那几年，一天能卖出四五百个馒头和油包。”老张回忆说，以前用柴火蒸，时间更长，也比较费事。现在用的是电器蒸锅，效率大大提升了。

在多年的摸索中，老张发现宁波人和台州人对面食的饮食习惯是非常相似的。最近七八年来，很多美食博主都来过这间小店铺，有网友甚至在社交平台上发文称赞，“这可能是宁波最好吃的红糖馒头”；前几年，上海东方卫视的摄制团队也专程来宁波，推荐了老张家的面点美食。

“我们没想过做‘网红店’。”老张憨笑着说，“把每个馒头做好，就对得起这门祖传的手艺了。”

“这个行业非常辛苦。”张增连的儿子今年30岁左右，起初也不想在家学做馒头，看着父母实在辛苦，最终还是硬着头皮干了这行。

在他看来，做馒头和油包其实是一件比较枯燥的事，每天做着重复的工作。不过随着时间的推移，他也发现每天的感受也会不一样。小张开玩笑地说，目前只学到了老爸三成的本事。

“每个环节做完，他都会再询问或者检查一遍。如果哪个环节没到位，那今天做出来的馒头和油包肯定就欠火候了。”虽然老张嘴上不说，但还是希望儿子能好好传承这门手艺。

现在的年轻人都比较喜欢尝试创新发展，对馒头铺的未来有怎样的规划？被问及这个话题，小张认为，传统手艺就是时间熬出来的，“还是先把老底子的手艺学精”。小张计划在完全掌握传统技艺后，再考虑适当创新，“前提是不能丢掉老底子的精髓。”小张说。

## 3

宁波人的面食文化，寄予更多生活的美好祝福

在宁波，面点不仅是食物，更是一道特殊的文化载体。油包的“油”谐音“有”，寓意“富有”；红糖馒头的红色象征喜庆。

老张说，许多老顾客会在特定日子购买这些面点，比如孩子满月、老人寿辰、乔迁新居等。“有位老顾客每年冬至都来订油包，说这是他们家的传统。”老张分享道，这种将食物与生活的深度绑定，也让张记馒头铺超越了普通餐饮店，成为许多人记忆和情感的承载。

“张记馒头”铺蒸熟后的油包中央会盖上一枚“红色的印章”，印章的图案根据场合而异：若是为年长者祝寿，则会印上“寿”字；若是承办婚宴，则会印上双喜图案。这一个个鲜红的印章，也为油包增添了特殊的意义……

在学艺过程中，小张还特地学习了浙东地区的传统饮食文化。小张说，宁波人对油包和红糖馒头的偏爱，正是植根于当地的历史文化、民俗传统和独特的味觉偏好中。这两种面点，不仅是日常饮食的一部分，更承载着团圆、吉祥等美好寓意，成为宁波人情感记忆中的重要符号。

“我们全年就春节几天休息，大年三十回老家过年，一般正月初七初八店铺就开张了。”老张也坦言，做他们这行就是赚点辛苦钱，但可以把这份人间烟火气留在社区、街巷中，他们一家人还是很开心的。

在流水线食品大行其道的今天，“张记馒头”的存在本身就是一个启示：最朴素的手工，最用心的传承，往往能创造出最持久的价值。而这笼热气腾腾的馒头里，蒸腾的是人间烟火，承载的是文化记忆，升起的是对传统的敬意与对未来的期待。记者 施代伟 文/摄



位于宁穿路上的“张记馒头”铺。