

泊里大集“擀皮小兄妹”火“出圈”

百年大集人气超高 跟着妈妈赶集做炉包懂事兄妹俩花样擀皮亮绝技



李昊轩一次擀7个面皮。栾丕炜 摄



6岁小女孩擀皮很熟练。



1月10日是腊月十九，恰逢百年历史的青岛西海岸新区泊里大集开集。作为腊月里的“顶流”，泊里大集延续着超高人气。赶集人除了来自青岛各区市，还有的从日照五莲赶来。

本报记者组成的赶集小分队乘坐两个多小时的地，从市北区、城阳区穿城而过，从东到西赶泊里大集，提前体验年味，还采访到了火“出圈”的“擀皮小兄妹”。

兄妹俩手法娴熟忙擀皮

“小朋友你几岁了？擀的面皮真漂亮！”在“老程家炉包”，有两个小朋友坐在面板前，一招一式擀着面剂子，很有大人的模样，吸引了诸多市民驻足拍照，纷纷夸赞。他们就是最近火“出圈”的“擀皮小兄妹”。

6岁的妹妹叫程好好，跟妈妈姓，一次能擀3个面剂子；11岁的哥哥李昊轩，跟爸爸姓，技高一筹，一次能擀7个面剂子，让路过的市民连连竖起大拇指。李昊轩是这个摊位的“跑堂”，脖子上挂着微信、支付宝的收款二维码，不仅要擀皮，遇到有人要买饮料，还负责亮二维码收款。别看他年纪小，但说起话来一点也不怯场。“这个价格不对，应该是5块，我爸不知道价格。”一位食客要付4元，李昊轩立刻指出价格不对，哪怕食客搬他爸爸的“大旗”，他也丝毫没有妥协，是个非常耿直的男孩。妹妹程好好系着围裙，安静地坐在哥哥身后，守着面前的一个面板，面板就放在一个铁架子上，还有些摇摇晃晃。妹妹拿着盘子去妈妈的面板上盛满面剂子，回到座位前，兄妹俩就一起动手，很快大小均匀的包子皮就擀好了，再交由姥姥和妈妈包炉包。

从小赶集，面剂子是玩具

“爸爸妈妈太忙了，我放假也没事，就想来帮帮他们。”今年放寒假后，懂事的兄妹俩就跟着妈妈来赶集。哥哥李昊轩很健谈，他从两岁的时候就跟着赶大集，不到8岁就会擀皮。“在大集上没得玩，大人就给我一根擀面杖、一些面粉、面剂子，慢慢就会擀皮了。”妈妈教李昊轩擀皮，爷爷教会他一次擀两个面剂子，他自己又摸索着增加难度，现在已经可以将7个面剂子叠在一起，十几秒就能擀出7个包子皮。妹妹程好好也不示弱，安安静静地坐在对面擀皮。

“这兄妹俩太棒了！”“真棒，孩子就是要泼辣着养！”当天，本报记者第一时间拍摄了“擀皮小兄妹”的短视频发布在青岛晚报微信视频号，吸引了众多网友的点赞和留言。现场排队买炉包的食客，也拿出手机拍摄这有爱的一幕。“我的手不冷。”妹妹程好好笑起来非常可爱，就像她的名字一样，充满着岁月静好的温和。跟着妈妈赶大集，对兄妹俩来说意味着要早起，凌晨五六点就要起床。哥哥李昊轩跟着第一批家人最先赶到大集，妹妹年龄小跟着爸爸在一个小时也来了。说及跟着家人赶大集就没有时间和同学玩了，李昊轩觉得有点难过，但是能跟爸爸妈妈和妹妹一起赶集也很有意思。“我的寒假作业快写完了，学习成绩还不错，妹妹的成绩也好，尤其是数学，现在她一年级，正是往上赶的时候。”李昊轩说。

这家炉包店开了40多年

全部现场制作，“老程家炉包”的摊位前总

是有食客排队。和青岛市区的炉包相比，他们的炉包个头小，主打的是家常口味。“老程家炉包”已开了四十多年，创始人是兄妹俩的姥姥——现在68岁的赵克香。一进腊月，大集生意火爆，“老程家炉包”只好全家总动员，七八个大人加俩孩子上阵。姥姥说，忙不过来，上班的女儿和女婿都请假来帮忙，大家分工明确，配合默契，是名副其实的“家族企业”。

“我26岁嫁过来，俺公公就干这个，我现在干了40多年啦。肯定要干到干不动为止，大家都愿意吃就有劲头！”赵克香脸上满满的满足和坚定。据赵克香说，一家人凌晨三点多就起床和面，准备馅料，直到下午三四点收摊。在她看来，能把这个炉包铺开40多年，人气火爆的秘诀在于一颗实心实意的真心。“你看看这油，这是正宗的花生油。看看这馅，都是用的好肉，没有任何怪味。”不掺假，不骗人，诚信做人，良心做事，这长长的队伍，就是对“老程家炉包”最好的肯定。兄妹俩的妈妈程女士告诉记者，自己原来在企业上班，受父母影响，想把这份简单美好的事情传下去，所以就辞职开始了“炉包生涯”。对于孩子，她表示兄妹两个很让她省心，她没有吩咐，是孩子自己自愿来帮忙。孩子很懂事很省心，学习成绩也很好。 观海新闻/青岛晚报 记者 于波 栾丕炜 实习生 胡雁

新闻链接

“一天能卖十七八头羊”

羊肉汤、海鲜烩饼、炉包、年糕……泊里大集堪称岛城最好吃的大集。吃到美食的那一刻，记者顿时把换乘地铁、公交的疲惫一扫而光。羊肉汤是泊里大集的最强阵容，每个摊位都支起了大锅，冒着热气腾腾的烟火气。去年，脱口秀达人徐志胜喝泊里羊汤，再一次让泊里羊汤在年轻人中“出圈”。“今天一天能卖十七八头羊！”记者喝了最火的“振华全羊”，中午11点多已排起了十米长队，姓苗的老板娘淡定地切肉、称肉，一旁的大锅里滚着泛白的羊肉汤，只需三五分钟，一碗地道的泊里羊汤就做好了。海鲜烩饼也是大集上的“爆款”。在阿伟海鲜烩饼摊位前，同样排起了长队，老板王伟操控着三个炒锅，各种海鲜、手切大饼，在他的一番操作下，变成了汤汁浓郁、鲜香四溢的烩饼。大集上的年糕、炉包也不要错过，都是地地道道的家常味道，用料扎实，吃一口都是家的味道。



羊肉汤吸引了众多市民来品尝。



市民来泊里大集买“福字”。



泊里大集年味十足。



扫码看视频