

他包的“功夫饺”，联合国都说香

昔日打工仔做大饺子生意，如今接到联合国总部中华美食节活动邀请



□文/图 半岛全媒体记者 刘笑笑(署名除外)

近日，毛崇发收到一份邀请函，邀请包括他在内的名厨团队，由中烹协带队去法国参加中法高级别人文交流机制美食文化交流活动。前不久，他还收到了5月20日去美国联合国总部参加中华美食节的活动邀请。而时光退回五年前，当年那个租住在车库里包水饺的打工仔，做梦也想不到他会凭着用心包的手工水饺走出国门。

每个手工水饺23克

近日，记者见到毛崇发时，他刚于前一晚连夜从济南赶回来。这次济南之行，让毛崇发更加干劲十足，“这次去考察了一下一个准备合伙的工厂，条件都不错，接着马上派技术人员过去，赶紧运转起来。市场缺口太大了，得扩大产能。”毛崇发说的市场缺口，是指他的手工水饺目前严重供不应求。现在，他在胶州的工厂每天能包两吨水饺，而市场需求至少有6吨，订单来自全国各地700多家大中小酒店，其中包括很多知名五星级酒店。

这两天，毛崇发还要赶去日照，他已经选好了厂址，准备建新的厂区。“预计明年日照厂能带来7000多万元产值。”毛崇发对手工水饺的发展充满信心。

在毛崇发胶州的工厂里，60多名工人正在操作间和面、择菜、打馅、擀皮、包制、冷冻、包装，每道工序都有专人操作，熟练而迅速。虽然是手工包的水饺，但包出来的饺子都是一个形状。毛崇发说，他要求每颗水饺23克，上下不差1克，要达到这一要求，工人得至少练习3个月。

就在前两天，毛崇发收到了中国烹饪协会发来的邀请函，邀请他于6月底7月初去法国参加中法高级别人文交流机制美食文化交流活动。参加此次外交活动的名厨，都是经过层层推荐选拔的，毛崇发非常想去交流学习。其实在此之前，毛崇发还收到了今年5月20日去美国联



毛崇发与妻子参加联合国活动。(本人提供)

国总部参加中华美食节的活动邀请。“从来没想过有一天我能因为包饺子走出国门，而且是作为中国手工水饺的行业代表人。”毛崇发非常自豪。

打工小伙痴迷面点拜师学艺

毛崇发今年45岁，老家在吉林白山市。他职校就读的是采煤专业，毕业后分配到了煤矿，工作了6年。1997年，25岁的他不满足于现状，想去外面的世界闯闯，于是带着土特产出发，想去南方贩卖。中途他来青岛找同学玩，发现青岛太美了，吃吃玩玩一个月才离开。但离开时发现带的土特产都坏掉了。此时，他的路费也花光了，索性留下来打工。

机缘巧合，朋友介绍他去了一家酒店，让他从此走上了餐饮之路。在酒店打工时，他只能干择菜、刷碗、杀鱼等力气活。当时青岛一家五星级酒店的的面点师在毛崇发打工的酒店兼职，毛崇发工作之余就偷师学艺。后来他又认识了当时在酒店做顾问的中国烹饪大师尹顺章并拜师。毛崇发对面点知识如饥似渴，下了班就往书城跑，翻遍了所有的烹饪书籍，并记下各种面点的配方、比例回家钻研。

后来，毛崇发以面点师的身份跳槽了几家酒店，并在打工期间结识了现在的妻子。2002年，毛崇发从济南的酒店辞职回青岛创业，在山东路附近一家农贸市场里开了一家水饺店。6块钱一份60个大水饺，每天都顾客盈门。谁知，没多久农贸市场拆迁改造，水饺店无奈关门。“当时挣了点钱，就有点飘飘然，想开个



毛崇发胶州手工水饺工厂操作间，工人们正忙着包水饺。

高大上点的蛋糕店。”毛崇发说，没想到经营不善，两年赔光了所有的钱。毛崇发发誓不再碰餐饮行业，于是又随大溜借钱开起了汽车美容店。因为不懂技术，再次倒闭。

去办证被查封开起工厂

多次创业失败后，2012年，毛崇发一家人租住在车库里，他每天起早做馅饼，媳妇带到市场上卖。朋友们看他过得实在太辛苦，就提议让他拾起老本行，包水饺送到酒店，朋友帮他联系渠道。毛崇发十分珍惜这次机会，每天起早去买当天的品牌冷鲜肉，去市场买新鲜的鱼类等海鲜，面和油也用最好的，然后回家研究调馅，生怕给朋友们丢脸。

由于他精心包制的手工水饺味道鲜美，特别受顾客欢迎，短短半年时间，通过口口相传，几十家饭店都点名要求他供货，他在车库速冻水饺的冰箱也从2个增加到了7个。客户一多，毛崇发才知道，原来供应手工水饺，还需要办生产许可证，否则无法给正规饭店供货。毛崇发找到食药监部门办证，对方一考察，发现他的车库并不具备生产条件，当即予以取缔查封。毛崇发急了，天天跑到食药监部门去闹。

如今，毛崇发特别感激食药监部门的工作人员，因为当时对方也觉得如此兴旺的生意不做是非常可惜，积极帮他寻找合适的加工场所。在食药监部门的帮助下，毛崇发与四个朋友凑了200多万元，在胶州建了一家小型手工水饺加工

厂。他的手工水饺很快进入正规大酒店，销路越来越广。

在维也纳包水饺大受欢迎

在学习中，毛崇发懂得了“敬畏食材，尽量体现食材本味”。他尽量少放调料，而是在食材的选择上下工夫。他与蔬菜基地签约，白菜水饺必须是胶州大白菜，鲅鱼水饺必须是10斤以上的大鲅鱼，花生油是精心挑选的合作社生产的，肉是签约基地当天送的鲜肉，面是无添加面粉，就连包饺子用的水都是净化设备处理的。

毛崇发的手工水饺在业内出名后，2016年5月，他受邀作为中国手工水饺行业唯一代表，与其他中国美食文化代表团成员一起，参加了一年一度的“维也纳联合国中文日”活动。中国美食文化代表团在活动现场举办了展演和品鉴活动。毛崇发与妻子一起，在现场包了牛肉馅、鱼肉馅和虾仁馅的水饺，不到半小时便被品尝一空。“没想到大家对水饺那么喜欢，当时是按每人3颗水饺的量准备的，我俩花了一个晚上一个上午，一共包了1500颗，结果大家都排队来吃水饺，很多人没捞着吃，就被吃光了。”毛崇发笑着说，还有一名外国要员专门去慰问他们，“他说吃了很多中餐，第一次吃到这么正宗的水饺。”

这句话给了毛崇发很大的鼓舞，回国后他更加坚定了要将手工水饺做下去。“手工水饺虽然成本高，但是它遵循的是传统工艺流程，这是老祖宗传下来的，得让它在世界范围内发扬光大。”

