

未来城小区门口有一家开了十一年的小笼包 来自嵊州的经典小吃,好吃的秘诀是新鲜

□记者 朱蔚 文/摄

这家“杭州小笼包”就在新城的未来城小区门口。门头写的是杭州小笼包,实则来自嵊州,只是叫顺口了,店主也懒得改,在这个位置开了十一年,说到“杭州小笼包”,周边吃惯了的食客都知道是这一家。

小笼包一屉9个,如果打包的话,圆形打包盒里的小笼里会像花儿般地绽开圆形,花“芯”依然是一只小笼包。



这几年的时间里,都是去争分夺秒地打包

这家的的小笼包,记者吃了有有一些年头了,几日不吃便会惦念,还在他家过年没能及时重新开业的时候发过几次朋友圈,替五脏庙“控诉”:人家都已经早早地年后复工了,为什么他们还不开门?

不过在这几年间吃到他家的小笼包,几乎都是打包的形式,门口不能停车,但在急着上班的当口,停得远了又心有不甘。便瞅准时机打上“双跳”,紧赶慢赶地跳下车去,冲向店侧边的小门,着急忙慌地冲着里面喊:打包一笼小笼,酱料微辣。

在这么紧迫的时间里,站在侧门里的不管是老板还是老板娘,都非常配合,快手快脚地端起一屉白汽袅袅的小笼,对准圆溜溜的打包纸盒一个反扣,随即抽出底下垫着的油纸,加盖,装袋,再扔进一盒事先装盛好的酱料,整个动作流程一气呵成。

之后开盖开吃,记者的速度同样也是一气呵成。刚出炉的热腾腾的小笼包,必须要分秒必争地坐定开炫。夹起一只,这种发面的小包子个头不大,外皮松软,内馅软和鲜美,送到嘴里前,蘸点微微辣口的米醋,便如锦上添花,滋味更胜一筹。

当然,必须趁着热乎的时候一只一只地干完,最后落下的几只,温度凉下了几分,吃的时候口感总是逊色了一些。

老板说你们都不肯等多,要现蒸才最好吃

吃了这么多次,堂吃的次数屈指可数,而每次打包,必然是火急火燎,正是印证了老板许操的说法,“你们舟山人心急,不肯等。”原本,他的小笼应是食客来了点上了以后再整屉地蒸上,只要愿意花上五六分钟的时间去等,热气腾腾刚出炉的小笼包还带着烫口,那滋味肯定没得说。

只是大家都赶时间,他也只能顺应现实,未雨绸缪地预算好每个时间节点的用量,提前蒸上,并保



持蒸笼里的热度,方便大家到店以后就能立马吃上或是打包带走。店里原本还有嵊州出名的豆腐包,对烹饪的要求更严格,现蒸现吃才能保证它的口感。奈何大家都不肯等,只能遗憾下架。

许操摇了摇头:“我也很喜欢吃豆腐包的。”可惜老板直接同样没了口福。

他来自嵊州,就是那个“嵊州小吃”非常出名的“嵊州”。在来舟山之前,他与妻子带着手艺到了河南郑州开过一年,2013年来舟山后,落脚长峙岛,在周边找了三个月店面,最终在新城未来城小区的门口扎下了根。

这一开,到今年已经十一年。

食材新鲜是第一位

店头上为什么写着杭州小笼包?因为许操在河南开小笼包店时就用了这个名字,“那儿都不知道嵊州,出了浙江,大家只知道杭州小笼包。”后来做得久了,名号都叫响了,也就不改了。

除了小笼包,店里在午餐晚餐时间的嵊州汤年糕、炒米面、炒饭也同样受到欢迎,这些也是来自嵊州的特色经典小吃。

开小吃店,他与妻子分工明确,揉面、和面、拌馅等都由他来,妻子则擅长在锅灶前大火热油快手烹出的美味。

许操还记得在这里开店的第一天,本想着试试水,肉也拿得不多。没想到小笼包和蒸饺出来极受欢迎,一个上午就卖了近三千元。馅料不够了怎么办?他下午又去一家超市买了鲜肉,可直到做了才发现,肉不够新鲜有点味道,想来想去还是都扔了,可不能砸了自家的招牌。

这些手作的美食要好味,食材

新鲜必须是第一位。许操说,这样的理念,贯穿在开店的每一天。直到今天,店里依然如此,当天的包子当天卖,碰到实在卖不完,就拿去送给环卫工人。

早上五点半就能到店吃到小笼

曾经店里也迎来过鼎盛时期,最多的时候加上他和妻子,总共有七个人。那时候许操早上三点多钟就要起床。而今随着周边人群的分流,这家店又回到了夫妻店的模式,两个人再加一个阿姨,从早到晚,撑起了用餐高峰的忙碌。

做餐饮辛苦,其中以做早餐为最。哪怕现在的忙碌度不比从前,每天早上四点多钟还是要起来干活的,到了早上五点半,就能吃上第一笼小笼。

忙忙碌碌的早高峰,堂吃和打包的都多,面对这样的情形,许操与妻子早已分外娴熟。过了八点半以后,人流少了下来,许操便见缝插针地收拾起来,明天要用的面揉完以后用老酵发上,分开装进塑料袋里,跟着把揉面的案板擦得锃亮,再把明档前堆得高高的蒸屉转移过来。

第二天要用的肉馅也可以处理起来了,都是当天早上新鲜买过来的,剁成肉馅调好味以后放入冰箱冷藏处理,第二天用作馅料。

到了这个时间,妻子骑上电动车,去附近的菜场买点菜来。早餐档结束,跟着就要准备午餐时候的食客。

做餐饮辛苦,所以还是要给自己放假啊。平时每周店里会休一天,到了过年的时候,许操就会“任性”地休上一个月到两个月的时间,彻底养精蓄锐后,来年继续忙碌。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利