

定海这家云南破酥包,最近老火了

每天现包现蒸,外皮酥香,卖完即止

□记者 朱蔚 文/摄



曾在云南专程驱车去吃的破酥包,也能在舟山吃到了。定海西关路上,包笼兴破酥包,每天现包现蒸不隔夜,当天包的都是当天卖完为止。

这点距离其实也不远,赶过去买了吃,依然保持外皮酥香、松软可口的好滋味。



外皮酥香的破酥包 当天卖完为止

不是第一次听到破酥包这个名字,今年上半年的云南之行,就在匆匆路过的昆明,有一次打车追寻的破酥包之行。

当天中午的飞机,但还是不甘心地立誓,定要尝到除鲜花饼以外的其他滋味。虽然急匆匆,幸好还是赶上了。不是网络排行榜上的NO.1,胜在和我之间属于赶得上的距离,在一个市场的附近。进店的时候一问,新蒸的包子还要再等一会儿。小小的餐饮店,全是等包子的人,大家自发排队,速度倒也快。

同样在蒸笼里的两屉包子,破酥包和常见的包子在外观上有些许不同,表皮起酥、略有些破皮的样子,却愈加激发食欲。一口咬下去,果然是外皮酥香,松软可口,油而不腻。

所以在我看到定海西关路上这家新开的破酥包店时,记忆中的滋味马上泛了上来,想到曾经千里之外专程驱车的那股劲,现在人家都开在家门口,再不去,就说不过去了。

可惜老是赶不准时间。有一回过去的时候接近中午,小店里边一屉又一屉的蒸笼摞在一起,没有蒸气,略显冷清的样子。边上的时间表,清晰地显示着每一天的供应节奏,早上5点到中午12点,下午4点半到晚上10点,每个破酥包都是当日现蒸,卖完就下班。原来中午12点,我已经是赶了个晚集。

小店开业不到一个月 突然就火了

有一次则是下午4点多路过,看门前已经围了几个人,每个人开口,都是略带失望:“一只包子都没有了吗?”店家还在里边做包子,一边不厌其烦地向客人解释,“还在包,要5点左右才有哦。”

小店不大,就是现做现卖、拿了就走的这种。但是门前放了几把椅子,总有客人给足了耐心现场等待。90后的和安琪与妹夫各自

面对着剂子和馅料,双手不停地包着包子。丈夫则充当着客服的角色,他怀抱着11个月大的儿子,在店门前来来回回地缓行踱步,顺便一遍又一遍地和客人解释:“再等半个多小时就可以了。”

破酥包之所以好吃,主要在于外皮,用老面发酵,又要二次醒发。繁琐的工序,只要沉下心来,做出来的破酥包,外皮必然松软可口,记得趁着热乎吃。

小店开业时间不久,10月23日到现在还不足一个月,位置又是在定海城西一条不起眼的小弄里。新店开起来,总需要一个被人慢慢知晓的过程,但不知怎的,这两天小店突然就火爆起来,等的客人多,还有专程从新城、东港、朱家尖赶过来的客人。受欢迎的程度,有些出乎和安琪的预料,再一想,似乎又在预料之中。

面皮用老式发面 内馅稍作改良

开店之初,丈夫就很有信心:“你们云南的破酥包这么好吃,你在这里卖,肯定会爆。”开店前不久,他们还去成都玩了一趟,在当地看到,同样是来自和安琪家乡的破酥包,在异地他乡极受欢迎。

要不回舟山也试试?把家乡的破酥包带进来,这个想法越来越强烈。和安琪是一位云南姑娘,之前来舟山找妹妹玩,在舟山生活了一个月,感觉这里的气候特别舒服,加上卖破酥包的想法,索性就把生活在舟山作为一个长期计划。

破酥包能不能被当地人接受,关键滋味要还原。老式发面,用的是老面自然发酵,一般需要6~8

个小时,根据气温、气候,在时间上再做相应调整。所以包子出炉的时间,也都跟着老面发酵的时间走,早上出一批,中午休息继续发面,晚上再出一批。当天的包子当天卖完,卖完之后就下班。

在馅料的搭配上,稍微做了改良。云南当地人重麻重辣,还喜欢把甜的和咸的放到一起吃,和安琪想着舟山本地人可能不容易接受,就做了调整。店里的破酥包分花卷和包子两种,花卷有玫瑰的、香辣的、椒盐的、桂花的,包子有鲜肉包、酱肉包,也有香辣粉丝包以及芽菜、酸豆角的组合。

蒸足12分钟 热气腾腾地出炉

相应的食材来自原产地,比如玫瑰,就是从云南空运过来,芽菜、酸豆角则来自四川。鲜肉包用新鲜猪肉做馅,酱肉则是用酱料炒制,入口极有口感,肉粒分明。粉色的玫瑰花卷加入了红米粉,绿色的则用现榨的菠菜汁。

开店的经验是要不断摸索的,之前怕客人久等,和安琪让他们网上预约,省得现场等待。结果破酥包还没做出来,已经被网上预约的客人一抢而空。包子店慢慢火起来后,看着现场来买的客人失望的脸,她又重新调整方向,网上预约一小部分,大部分的还是到现场来买。

破酥包上屉,冷水上锅,出蒸气后,蒸足12分钟,当天现包的破酥包就热气腾腾地出炉了。门口的客人等候已久,总是要多买几只回去的,吃不完的明天当早饭正好。早上起床,上锅复蒸,热气氤氲中的破酥包,依然外皮松软,内馅滋味十足,好吃。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利