



老面发酵的时光之味 都在那一笼热气蒸腾的包子里

□记者 朱蔚 文/摄

清晨6点，定海昌国路的新笼记，第一笼包子的热乎香气准时弥漫开来。蒸笼一揭，白胖的包子彼此挨挤，朴素又不失丰盛。是大家都喜爱的大肉包啊！

最近这段时间，肉包有点火爆，有多少人都为着一口敦实的肉包而专程奔赴，炎炎烈日之下，心甘情愿地排队。往乡野，有东海百里文廊古樟驿的黑猪肉包。往城区，定海的新华侨饭店、东港的海中洲大酒店也开出了以大肉包主打的饭店小厨，各领风骚。

所以本期“就知道吃”也推出了大肉包，它有着饱满紧实的黑猪肉馅，带来唇齿间丰腴的满足。它还有老面赋予的独特筋骨和老师傅们手中流淌的时光技艺，好味且不用排队。



好吃的味道与好的食材不无关系，老面发酵的手艺，成就包子筋道外皮的口感。没有膨松剂、酵母粉等外物的修饰，只凭老面本身，要的只是合适的时间。

有客人创下连吃9只的纪录 好吃就要吃个饱

路过这家小店，来来回回已有一段时间。之后在老板娘的讲述中印证了开门的时间：去年11月。没有任何线上线下的推广营销，只是在昌国路上默默开了业。乍看之下，不知道“新笼记”指的是什么，但是招牌上“传统老面包子”几个小字，直击好面食之人的心坎。

对面定海一中的老师、接送孩子的家长是小店的常客。门前走过的路人，看见是家包子铺就进了，随便要了两只吃吃，一吃味道还真不错，不如打包几个回家，次日早上复蒸一下，妥妥的早餐。

还有人在小店堂吃，创下连吃9只的纪录。是个大又饱满的黑猪肉包啊，吃到第5只时，连老板娘都出来劝说。只是好味总让人忍不住，最后客

人抚着肚子，心满意足：原先也没想过能吃那么多，只是简单赏味，但是好吃，就是要吃个饱的。无言胜有声的褒奖，成了小店最生动的口碑。

包子的口味在日复一日中慢慢地被客人接受，之后，店里才陆续上了外卖平台，满足客人足不出户就能吃到包子的需要。

包子源自新昌 由老师傅古法制作

开这样一家包子店，来自新昌朋友的力荐。老板娘说，因为朋友拍着胸脯说老家的包子超好吃。实地考察后，发现新昌确实有好多各种名目的包子，就连她这个本身不爱吃包子的人，也喜欢上了包子喧软的口感。

新笼记虽是一家源自新昌的工厂店，但制作全都沿用古法，且都由经验丰富的老师傅手工包制。师傅的手在案板上游走，揉搓着那些沉甸甸的面团。沉睡的“老面”被唤醒，被郑重地融入新面团之中。幽幽的灯光之下，古老的酵母带着微酸的气息，开始了一场无声的呼吸与膨胀。时间在面团舒展的褶皱里悄然流淌，十多个小时漫长而耐心的等待，只为唤醒面筋原本的面貌：柔韧且洁白。

从面粉到馅料到包制，各个环节都有品控。包子做好后，再微微蒸制定型，最后通过冷链送往全国各地的合作店铺。所以每一只包子的品质和口感都能得到保证，而这样的稳定性更是值得信赖。

初蒸才有最好口感 还可直接买冻品自己蒸

事实上，店里的包子更适合冷链外送，老板娘坦言，包子本来就是冷链配送下来的，初蒸口感才是最好的，复蒸亦可，总归少了一些味道。所以店里的包子一旦上了蒸笼也有要求，超过三个小时即刻下架，长时间热烘，就不是那个味道了。

听老板娘说，在采访的前一日，还有饭店向店里订了一些包子，作为主食当时蒸上后，获得客人们的一致好评，纷纷询问包子的来处，最后大家又来店里打包了人手一份的包子。

好吃的包子，如同深巷里的醇酒，总让人心心念念地惦记。客人凭味觉记忆口耳相传，从最初的路过，或是初次的尝鲜者，渐渐转化为忠实的老主顾。

事实上，除了到店堂食，直接把冷链配送的包子买回家也是一个不错的选择。这份带着诚意的手工味道，已悄然飞入更多寻常人家的餐桌。

在匆忙赶着上学或是上班的清晨，上锅蒸制16~18分钟，当蒸气升腾，包子出笼，那褶皱间汪着的油花，恰是热腾腾的早餐美味。

老面包子品种丰富 各有各的好味

新笼记的招牌，当属老面黑猪肉包。最绝还是在包子出笼时，蒸气还氤氲弥漫，顶上圆滚的褶子处，竟汪着一小泊晶莹油花，食欲随之勾引而来。轻轻咬开，表皮绵软，不失弹韧力道。整块的黑猪肉馅饱满紧实，一口下去，滚烫鲜美的汁水迸溅在口中，浓郁的肉香在唇齿间奔涌流淌，带来丰腴的满足感。

如果说黑猪肉包是镇店之宝，他家的手工烧卖亦堪称一绝。皮薄馅足，入口便留香持久。轻薄如纸的外皮几近透明，内馅软糯。老面豆沙包则显露另一种匠心，颗粒分明的红豆沙用手工慢火熬制，自然糖化后，甜度温润宜人。

还有老面梅干菜包，选用绍兴农家自制梅干菜，自然晾晒沉淀出干香之味，质朴而隽永。老面辣椒炒肉包，则以大火猛炒出的烟火气直扑味蕾，咸辣鲜香，极致地挑动着食客的感官。尝试了那么多，小记还独爱他家的老面豆腐包，内馅的豆腐软滑，微微的辣意正好平衡味蕾。

