

四川小伙在舟山卖破酥包火遍全国

每天凌晨1点开工,鲜肉包最受欢迎,多肉花卷排第二

□记者 朱蔚

“

凌晨1点,四川小伙黎方隆和他的家人们开始了一天的忙碌,第一批破酥包即将在4个小时后出笼。

这位1999年出生的年轻人,今年4月在定海昌国路上开了“袁记破酥包”店,凭借手工制作的酥软包子和辣香四溢的多肉花卷,短短半年成为抖音上的“网红”美食。破酥包外皮起层、内馅丰盈,鲜肉包汁水饱满,芽菜包川味十足;多肉花卷从配角逆袭为主打,辣中带香,征服了无数食客,成为炙手可热的抢手货。

”



照片由受访者提供



破酥包的外皮起层 入口松软不失韧劲

下午3点,记者抵达海昌国路袁记破酥包,已有俩小伙子站在店铺前想买包子。这会儿没有热包子,只有蒸笼里晾凉的包子,还有已经打包抽完空气放入冰箱准备发快递的包子。俩小伙子寻思半晌,各买了100元的鲜肉包。一问,他们也是从抖音上看到后过来的,没有热包子,索性直接买打包好的包子,回到家也方便储存。

除了大早上和傍晚时分刚出炉的热气腾腾的包子,平时到店,基本是类似的情形,要么是冷包子,要么都卖空。黎方隆不主张反复加热包子,“加热久了,口感就不好了。”所以早上做完后就放凉,下午的则用来发快递,晾凉、装袋、抽真空,寄往全国各地。

破酥包,关键在一个“酥”字。外皮要起层,入口松软却不失韧劲,这需要在面皮上多费功夫。内馅,是破酥包的灵魂。鲜肉包是他家的经典款,肉香浓郁,咬下去汁水丰盈,隐隐透出姜葱水的清香,不抢戏,却提鲜。芽菜包是川味的代表,来自四川泸州、宜宾的芽菜,咸香的滋味有点像江浙一带的梅干菜,却多了一分川地的烈性。

而最让人意外的,是多肉花卷的逆袭。原本只是搭配产品,如今却成了许多人专程而来的理由。花卷的肉馅铺得满满当当,面皮卷起时,肉末几乎要溢出来。

抖音上的粉丝已近七千 建了三个卖包子群

每每多肉花卷出炉,辣子的香气混着肉香扑面而来。面皮被肉馅浸得油润,每一层都夹着满满的肉末。辣味渗进面皮,一口下去,是扎实的肉香与微微的辛辣。这个口味对舟山本地人来说

“有点辣”,但年轻人和外地的吃货尤其喜欢。每次发快递,总有人留言:“要辣一点的。”

黎方隆原本在四川做中餐,一次机缘下,他尝到了云南、四川一带的“破酥包”,外皮层层起酥,内馅丰富多变,觉得“这类纯手工的东西,一定受欢迎”,便去学了。

店铺刚开起来时,他坦言心里也没底,“纯手工成本高,一个鲜肉包卖5块,很多人嫌贵,觉得早餐两三元差不多了。”这些成本,都在他坚持用当天现买的前腿肉里,菜场就在隔壁,肉摊阿姨每天为他留五六十斤猪肉。也花在专门炒馅的厨师身上,还有每一只包子费时的手工上,这些是成本,也是包子被赞誉的底气。

黎方隆不仅是包子师傅,还是抖音上“卖包子的表弟”。他在抖音上发视频,记录做包子的日常,如今有近七千粉丝。许多外地的粉丝都追着他要买包子,为此他还在抖音上建了卖包子群,群满五百人后又开新群,现在已有三个群。

有人从上海自驾来买包子 有人在长峙岛叫跑腿来买

国庆前,一条视频突然爆火,从“十一”开始,店铺门前每天都排起长队买包子。其中以年轻的女生居多,不光有人从新城、沈家门、东港专程赶来,甚至还会有顾客从宁波、上海开车过来买。

“这么远专门过来买包子?应该是在舟山玩顺便买些回去吧?”记者表示怀疑。黎方隆摇摇头,说他一开始也不信,但人家“一买就是两百只包子”。

有一位在东港开服装店的小姐姐,在抖音上刷到他家的包子,买了之后觉得好吃,给他做了一拨推广,把破酥包和黎方隆的微信二维码发到了自己有八千人的朋友圈,这股在定海刮起来的包子风一下在普陀炸开了,引来四五十人加他的微信要买包子。

“这么远也把包子送过去吗?”记者问。当时有住在东港的亲戚来店里帮忙,回去的时候就顺路帮送了。后来随着店里的订单量不断猛增,亲戚干脆辞了工作来店里帮忙,普陀的那部分客户也就没法送货维护了,实在忙不过来。

但吃货的馋瘾一旦犯了,总有自己的办法。有顾客住在长峙岛,叫跑腿来买包子。“买包子也就买个三四十元,跑腿费也要三四十元。”黎方隆笑,14公里的距离,跑腿就得这个费用,但为了好吃的,吃货从来觉得不贵。

每天清晨5点半 热气腾腾的破酥包刚出炉

开业半年,店里的销量排行榜渐渐清晰。鲜肉包是最受欢迎的,排名第二的是多肉花卷。店里的人手也从最初3人增加到六七人,专门有两个人包包子、两个人做花卷。开工时间也从原先的凌晨2点提前到1点,为的是让5点半的清晨,能有第一笼热气腾腾的包子。

每天这样的作息,累吗?“累,每天睡不了几个小时。”黎方隆说得直白,也许有一天太累了,就不开了。但支撑他把店开下去的,不只是生意,还有那些温暖的瞬间。

有位阿姨每天准时出现,买一个多肉花卷、一个炒肉包、一个鲜肉包。“我女儿上初中,就爱吃你家的包子。”她总是鼓励着黎方隆,“你再坚持坚持,争取开到孩子高中毕业。”

也有让人哭笑不得的误解。有位大爷5点半到店,看见卷帘门还关着,就断定“这包子是预制的”,给了差评。黎方隆较了真:“你可以说不好吃,但不能说是预制的。”为了这句话,他坚持每天凌晨开工,用热气腾腾的包子证明自己的诚意。这个误解,也间接成了他坚持发抖音的动力,让更多人看到他家的真材实料和满满的馅料。