

每天蒸煮三四百只洋糕 想吃需提前三五天预订

宁海这家洋糕店是饥饿营销还是另有故事?



寻找乡村美食⑩

洋糕是宁海、象山一带常见的传统点心。最近,吃货朋友郑女士对记者说,宁海有一家洋糕店,买一只洋糕一般需要提前三五天预订。这家洋糕店的洋糕如此受欢迎,为啥不多做点呢?是饥饿营销?还是背后另有故事?27日,记者专程去宁海探店。



A. 体力有限 每天只能蒸煮三四百只

该洋糕店位于宁海仙台路,店名为“洪伟洋糕”。老板叶宏伟对记者说,原来申请注册时,“宏伟”早就有人注册,因此就申请了“洪伟洋糕”。

记者看到柜台上放着三四小盒洋糕供顾客品尝,有原味的、核桃味的、蔓越莓味的。记者每个味的都尝了一下,感觉发酵很到位,松软又有嚼劲,具有原生态食材的简单清爽。

叶宏伟说,每天零售的只有少量小盒装的散货,多数是路过的顾客购

买后当作早餐吃的,而整只的洋糕需要提前三五天预订。老板一边说一边翻开本子给记者看,上面密密麻麻写着顾客的名字和手机号码。

记者问,如此受欢迎,为啥不多做些?老板娘王茶女微笑着说,从大米开始浸泡到蒸成米糕,需要三天。基本流程是:第一天傍晚开始浸米;五六个小时后,一般是第二天凌晨,把浸泡透吃足水分的大米磨成米浆,然后开始发酵;五六个小时后添加白糖,进行第二次发酵;一个小时后就可以上

锅蒸糕,等顾客吃到,一般要到第三天早上。因为洋糕整个加工过程用时较长,为了保证新鲜度同时避免浪费,需要提前三天预订。实际情况是,预订的顾客较多,因此需要提前5天预订。老板娘说,遇到节庆,来预订的顾客尤为集中,特别是清明节最为畅销。洋糕的很多工序都需要人工完成,每天三四百只的加工量已经到了极限,因此不能再增加了,否则超过了体力承受能力,就会影响到第二天的劳作。

B. 冬季歇业 春夏秋洋糕品质有保证

记者跟着叶宏伟来到地下一层的洋糕生产车间。生产车间包括厨房、分切室和独立的发酵室。

老板娘告诉记者,一楼是店堂,地下室是厨房,他们住在二楼,因为每天工作时间较长,这样更为方便。每天下午三点左右,米粉发酵完毕,就开始蒸煮糕点,从这一刻起一直到深夜洋糕做完,夫妇俩都必须守在厨房里。厨房里摆放着公平秤,保证每只洋糕都均匀,除了不停地舀米浆、搬蒸笼,还要观察火候。

记者在厨房里看到,两口锅分别叠了十多个蒸架一起蒸煮,最下面的三个先蒸熟,而上面的则隔十几分钟就要转移一次。每个蒸架一共需要蒸熟40多分钟。在蒸煮时,叶宏伟时不时摸摸蒸架,观察一下火候。他说,除了发酵,火候也非常重要,如果火候掌握不好,就会影响洋糕的品质。因为蒸煮过程中,洋糕还在继续发酵。

蒸糕时,两人都不能离开,其他时段,必须有一人守在店里。老板娘解

释,湿度、温度不同,米浆的发酵时间也不同,如果发酵过头,米浆就会不断地从桶里冒出来摊在地上,造成浪费不说,当天也就无米浆下锅了。

洋糕加工过程中需要发酵,而且又适合冷吃,因此遇到阴冷的冬季,就算在空调房内发酵,也会影响品质。因此,每年到了春节前一个月,气温降到零摄氏度以下,叶宏伟的店铺就会打烊歇业,等到春季清明前十来天才重新开做。算下来,每年的实际工作时间约九个月。

C. 改良洋糕 他花了三年多终于成功

叶宏伟的老家宁海胡陈,八月初三有吃洋糕的传统习俗。他说,以前的洋糕很厚实,厚度近十厘米,因为是用早稻米作为食材,口感偏硬,还带点酸味。现在的洋糕,采用的是传统工艺,选用的食材是上好的东北大米、核桃粉、蔓越莓、白糖等,厚度只有原来的四分之一,吃

起来软中带着韧劲。

“现在这种改良洋糕是我花了三年多,不断尝试才做成的。”说起创业过程,叶宏伟颇为自豪。

叶宏伟当过兵,退伍后开始做洋糕。他说,他的岳母做洋糕技术在老家小有名气。一直到现在,店里使用的都是老底子的发酵技术,而发酵用的“白

药”都是古稀之年的岳母一手打理。每年,他的岳母都会到山上采摘大量的“辣蓼”,碾碎后挤出汁水和米粉搅拌后晾干,做成一个个汤圆状的“白药”,作为做洋糕的酵母,一般每年需要制作100多公斤。这些原生态的酵母遇到上好的东北大米,就成口感极佳的洋糕。

D. 信心满满 小目标是打造百年老店

洋糕是宁波常见的传统点心,属于地产土货,为啥叫“洋”糕?叶宏伟解释,因为洋糕在蒸煮前,需要“扬一扬”,这样厚薄更均匀,其次,蒸煮是用火“扬”的,这些都和“洋”谐音,因此普遍俗称“洋糕”。

现在市场上洋糕很常见,优质洋糕如何辨别?叶宏伟告诉记者,洋糕切开后,里面有几个大气孔,这种糕更有韧性;其次表面色泽较亮的是白糖色;最后是口味,吃完后口腔感觉清爽、不发酸、不留怪异甜味。凡是符合这三个条件的,一般

可以确定是采用原生态的发酵技术、只添加白糖的上品。

采访结束后,叶宏伟信心满满地表示,他的小

目标是把洪伟洋糕店打造成百年老店。另外,叶宏伟希望物色到合适的徒弟,将这门手艺传承下去。

记者 谢昭艳 文/摄



**中国东阳精品红木
(宁波)博览会
宁波大剧院
销售火爆**

时间:3月25日~4月5日
(营业时间:9:00至20:00)

地点:宁波大剧院一楼大厅
(江北区大闸路1号)

电话:13586565535