



寻找乡村美食③

近日,有美女吃货专程从溪口带回几十个郑师傅包子,被好友一抢而空;一位溪口的同事则认为,这家包子店名气很大,不过口味一般般。究竟如何?记者特意前去探店。

漫画头像 给这家寻常早餐店 平添几分文艺气息

郑师傅包子店就在奉化区溪口镇中兴中路上,离蒋氏故居只需步行十几分钟,周边都是小店铺,是很典型的小城商业生态。

和很多小城镇老店类似,门面简朴而陈旧,店门口的燃气灶上,蒸笼叠得高高的,一看就很有年代感。不过店面郑师傅头像漫画给这家寻常早餐店平添几分文艺气息。

记者事先了解到,上午九点半以后,包子基本售罄,然后要等到下午2点半再开卖。不想记者探店当天,才早上九点多,包子就一个不剩。老板娘解释,最近天气太热,因此做得不多,当天生意又特别好,收摊也提早了。只能等下午的热包子了。

从仙居到奉化 已经做了25年 早餐生意

中午是这家人最悠闲的时光,于是老郑夫妇和记者聊了起来。

现在这家店共有4人在打理,郑师傅夫妇和他们的女儿女婿。每天凌晨两三点钟就要开始各项准备工作,中午则是休闲时间。老板娘王春花告诉记者,她老家在江西三清山,老公郑卫友是台州仙居人。

仙居堪称早餐之乡,当地不少人在各个城市做早点生意。上世纪90年代初,郑卫友21岁时就跟着堂兄弟去上海开早餐店学手艺。一年后,又到张家港去做早餐生意。1993年,夫妻俩来到奉化卖早点,一直至今。

刚到奉化时,郑师傅夫妇在裘村卖早点,主打大饼油条。生意很不错,是当地的人气店。大饼油条都是现做现卖,生意做不大,于是改卖包子。2001年,两口子的店搬到了溪口经堂北路,开了11年,然后又搬到现在的位置——中兴中路,已经开了6年。店址多次搬迁,名气也越来越大。

入行20多年总在琢磨创新

坚持用手工肉馅,食客的挑剔成就了郑师傅的包子



郑卫友的女儿小郑是店里的颜值担当,负责售卖。



宁波旅游

这是小郑给父亲设计的漫画。

入行20多年总在琢磨创新 坚持用手工肉馅从未改变

郑卫友因为在各个地方做过生意,了解各地吃客的口味。上海人明显偏爱甜味,台州人喜欢微辣,而宁波人喜欢清淡。他觉得自家包子最大的优势在于,口味较为大众,适合各地吃客。自从做餐饮业后,老郑喜欢琢磨,并经常看看美食杂志和电视上的美食节目。

除了肉包,红糖馒头也是店里的主打品。王春花快人快语,小枕头大小的红糖馒头是仙居的特色点心,他们春节回老家过年,带来送给奉化的亲友,品尝后一片叫好声。于是,他们进行良,缩小“身形”,做成每个50克左右的红糖馒头,适合小家庭

一天卖出两三千只 有顾客一次性打包上百只

午饭后,一家人开始做包子。记者在旁边观察,感觉肉馅较多,包子的个头偏小,老郑解释:“我们是用老面和酵母一起发面的,属于包好后再发酵,一两个小时后再蒸。蒸熟后包子的个头会增大。总体来说,皮薄馅多,包子不大,一般每500克肉馅也就包二十几个。”

老郑夫妇和女婿三人做包子,他们手法纯熟,转眼就包满一屉,看得人眼花缭乱。王春花笑着说:“我一分钟包六七个,他们可以包五六个。以前人手少,特别赶,包得还要快。”以前,老郑夫妇两人打理,更为忙碌。现在老郑夫妇和女婿负责做包子,而女儿小郑是这家店的颜值担当,主要负责售卖。

这一家人在店里忙碌,电风扇快

食用。推出后,很受顾客的喜爱。

老郑言语不多,他的女儿小郑笑着在一边“补刀”:“爸爸调制新的口味总让我们试吃。”老郑解释,搬到溪口后,肉包的口味基本固定,用纯腿肉手工剁馅儿,然后加点葱花及酱油、盐和少量味精。宁波人做肉菜喜欢添加黄酒,对此,老郑坚决拒绝。他解释,加了黄酒容易发酸。一般每天要消耗30多公斤猪肉,全部坚持用手工剁碎。至于手工剁和机器绞的肉馅的区别,王春花笑着说:“老顾客都是吃得出的,机器绞的肉馅更为细腻、均匀,不过鲜度比不上手工剁的。很多老顾客就是认准手工馅儿。”

速转动,外面高大的行道树挡住了强烈的午间阳光,不过店里还是很热。包子一屉一屉叠得很高,记者数了数,每屉30只,至少三四十屉。

王春花说,一般每天上午要卖2000只,以肉包和红糖馒头为主,再搭配些菜包、奶黄包等,最近天气热,做得较少,上午9点多就卖完了。下午只做肉包,一般做1000多只。如果有人定购,就会多做些。有些居民家里做装修、办婚宴等都会买点包子作为点心。小郑负责售卖,对此最为了解,她接过话头,“双休日有些顾客开着车来,一买就是一大包,最多的一位买走100只。说是带回去分给亲友的。有时候路过的游客看到顾客排队也会顺便买上几只。”

老顾客是最严格的质量监督员

午后,一家人在店里忙乎,时不时有老顾客来问:“包子蒸熟了没?”他们统一答复,要到下午2点半才开卖。原来,这些一屉一屉的包子还要再发酵一两个小时才可以隔水蒸。

看到记者在店里拍照,一位邻居边比划边告诉记者,“现在天气热,顾客不算多。到了冬天的午后,顾客排队要排到马路边上。”

下午2点半,热腾腾的包子准时出笼,老顾客如期到来。小郑拿起一卷食品袋,每份两只分装后再打包递给顾客,她说:“两只一小袋,吃起来就很方便。”有时几位顾客一起来,也够小郑忙乎的。这火热的包子,打包要快,又不能烫到手,也是个技术活。转

瞬间,三四十屉包子就被卖完了。

对于吃客的不同评价,小郑解释:“刚出笼的包子很软,冷后再加热口味大打折扣。就是蒸熟后保温时间长了,很多老顾客也会吃出味道的差异。”原来,新出炉的包子发酵才刚好完成,松软适口,肉馅散发出新鲜的肉香。时间放久后,包子不够松软,肉馅也会变凉,葱花色泽转暗,葱香味也会变浊。

很多住在附近的老顾客吃惯了热包子,每天都是现买现吃。一次性打包购买的多数是住在市区的顾客,小郑提醒说,买回去后马上冷冻储藏,想吃时再隔水蒸热,一定记得要蒸透,否则口味会差很多。

女儿女婿改行 两代人一起打理早餐店

老郑夫妇1993年到奉化,当时女儿还小,儿子是在奉化出生长大,奉化一中毕业后考上了长春理工大学。他们的女儿回到台州上大学,学的是设计专业,女婿原来做的是机械类行业,因为父母的包子店实在忙不过来,2015年,他们回到溪口和父母一起打理生意。

现在,老郑的女婿已经熟练掌握各道工序,而小郑一边带小孩,一边帮着家里吆喝,还给老郑制作了漫画呢,作为店面的LOGO。小郑说,等到孩子稍大些,她会腾出手来,画画他们家的点心和一家人在奉化的幸福生活。

记者 谢昭艳 文/摄



孚泰号游轮纯玩双卧7日游, 仅需1580元起!

9月长江三峡游轮特惠,带您畅游沿途经典景点:登黄鹤楼远眺,感受天下第一楼之魅力;游览三峡大坝,观赏双线五级船闸;船游神女溪,欣赏秀美巫峡及雄伟瞿塘峡风光;游览仙女山,在天生三桥景区体验唐朝古驿站;游览洪崖洞,观巴渝特色吊脚楼;漫步古镇磁器口,品地道重庆美食;宁波导游全程陪同,游轮阳台房尽览三峡美景;全程无购物,品质纯

玩,纵享休闲之旅!

线路:三峡、武汉、重庆双卧7日游
发团:9月10日、10月10日(仅此两班)

价格:1580元/人

报名及投诉电话:87651111

QQ群:411030887

地址:海曙区新典路536号新海蓝钻5楼(地铁2号线丽园南路D出口)

达人旅游网:www.57676.com

浙江达人旅业股份有限公司(L-ZJ-CJ00079)