

手法娴熟 8秒钟包一个小笼包

记者体验早餐经营者的日常点滴

凌晨5点,当人们尚在睡梦中,很多早餐店铺早已开工。在一个只做小笼包,3小时就能卖出200余笼小笼包的早餐店工作,是怎样一种体验?近日,记者来到英阁小区的一家早餐店铺,体验经营者的日常工作点滴。

记者 徐灿灿

镜头一： 包好小笼包绝非 想象中那么容易

13日凌晨5点,早餐店店主张少军告别了温暖的被窝,简单收拾后出了家门。行人、车辆稀少,道路

在路灯的照射下映出一片橘黄色的光,他边走边哈着热气,身后拖着长长的影子。几分钟后,他出现在了自家的早餐铺前,与等在门口的记者打了声招呼,熟练的拉起卷帘门,开始了一天的忙碌,店里的灯光在寂静中格外显眼。

小笼包要现做,稀饭也得现熬,为了生意,早起对张少军来说已经是一种习惯。这个习惯,他一直保持了8年。

原在嵊州市开早餐店的张少军,2012年经人介绍来到永康经营早餐店,20多平方米的小店经过简单装修,店内摆放着六张桌子,由他和父母三人共同经营。不久,他的父亲张志昌和母亲董水娟来到店内,开始做筹备工作。

每天5点左右就要开始发酵面粉,我们制作小笼包全是选用上等精白面粉,这样做出的包子才有嚼劲。他边擀面边介绍,首先,瘦肉及肥肉一同剁烂,放上姜沫、蒜沫、葱沫、味精和黄酒等适量搅至起胶状,这样肉馅就算是做好了。然后,将面粉筛匀放入盆中,慢慢加入开水,迅速拌匀成软粉团,以少许面粉爽手,将粉团搓成长条形,再分切小圆粒,碾成薄圆形粉皮,放入肉馅做成小笼包形状。最后,放入笼屉隔水蒸至小笼包彻底熟透为止。他的手法非常娴熟,面团在他手里上下翻飞,基本上8秒就包好一个小包子。

采访过程中,记者尝试着包了几个,可是忙乎了半天,包出来的小笼包都是瘪瘪的,模样很不好看。包小笼包虽然简单,但还是有技巧的,我们都早已熟能生巧了,先准备40笼小笼包,到时候再现包现蒸。张少军笑着说。



大图:张少军取下蒸熟的小笼包

小图:张少军将面团分成小圆粒

小图②:每天早上七八点钟是店里最为忙碌的时刻

镜头二:平均一分钟不到卖一笼小笼包

5点48分,第一笼热气腾腾的小笼包蒸好了。来,尝尝看。趁着还没客人,张少军把出炉的小笼包放在店内的方桌子上。小笼包蒸好之后,肉汁饱满,面皮松弛有弹性而且筋道感充足,咬一口顿觉满口生香。在记者品尝的时候,小笼包接二连三的蒸好了,张少军将熟了的包子从蒸锅移到案板上码放,一会工夫,蒸笼便码起了一人多高。而另一边的灶台上,父亲张志昌手头上的稀饭也熬出了锅。

6点16分,早餐店迎来了第一位

客人,是正要去晨跑的市民王威,这里的小笼包味道很不错,配上鸡蛋汤更是一绝,早上吃小笼包喝鸡蛋汤已成了我生活中的一种习惯。王威吃东西的速度很快,不足5分钟,他已结账走人。

随着时间的推移,来吃早餐的人逐渐增多。老板,两笼小笼包,再来碗咸浆。三笼小笼包打包。张老板,帮我来笼小笼包,一碗鸡蛋汤。站在操作台前,穿着工作服的张少军手脚麻利,忙而不乱,一边张罗着新进来的食客坐下,一边忙着端上热腾

腾的小笼包,还不时地顾着蒸笼上的小笼包。

7点过后,又迎来了一波买早餐的顾客,以带学生的家长居多,店内座位一下就填满了,有些人只能站着等。张志昌负责烧制鸡蛋汤,收银兼收拾桌子,忙得脚不沾地。7点40分,店里迎来大批上班族,这些基本都是老顾客,只要进店,不用开口我都知道要吃什么。眼瞅着准备好的小笼包要卖完了,张少军用手巾擦了擦手,加入到董水娟揉面做小笼包的行列。

镜头三:忙中偷闲吃早点,两口解决一个小笼包

等到上午9点之后,吃早餐的客人渐渐少了,粗略算了一下,从6点开始到9点,已售卖了200余笼小笼包。趁着空当,张少军自己端着两笼小笼包,就着清醋吃了起来,母亲看到后递来一碗咸浆,让他就着喝。早饭基本都吃小笼包,没有时间去吃其他的,自己做的东西吃起来也放心。他吃的速度很快,两口一个,呼噜噜喝完咸浆,麻利的收拾起桌子。张志昌在一旁接过话茬,每天要做200多笼小笼包,从早上开门忙起,到10点这个时间段基本上不是在卖小笼包就是做

小笼包,没法休息。

很多顾客说生意这么好,为什么不涨价。张志昌打开了话匣子,这间早餐店做的都是熟客,对于价格比较敏感,现在竞争十分激烈,贸然涨价容易流失客源,还不如做好品质,薄利多销。不是没有遇到过别的赚钱机会,但觉得不可靠。他们也曾遇到周围朋友送来的网络投资,机会,经过一家人商量后,还是放弃了。现在我们每天虽然早起晚归,但赚的每一分钱都是自己付出的,这种付出看得见摸得着,这样赚进来的是安稳钱,用起来心

里踏实。张志昌说。

几年来,靠着早餐生意,他们在嵊州市的中心地段全款买了120平方米的房子,还买了一辆大众汽车代步。现在最大的心愿就是儿子的个人问题,30多岁了也该成家了。张志昌看着儿子忙碌的身影,感慨道。张少军听后挠挠头,平时也没时间去接触女性,看缘分吧,人好就行。

在三人都吃完早饭后,他们又开始新一轮的分工合作,到菜场买菜,打扫店堂,清理餐具,视天气情况决定发面时间,这一做,又要好几个小时。

记者手记

每个努力的灵魂都值得点赞

在这座城市生活,见识过许多企业、店铺的辉煌之日,也亲眼目睹了不少一夜之间消声匿迹的场景,深觉创业难、守业更难的真谛,也明白了做什么都没有想象中那么容易的现实。一家小小的早餐店,能够始终价格适中,不在原料上动手脚,只是一心一意埋

头做一件事,实属不易。

只有提前做好有条理的计划,第二天才能充足供应,满足顾客的需求。有时路过此间早餐店,总是看到他们忙碌奔波的身影,却从没有见过他们像其他一些店铺的老板一样,坐在路边闲聊,可见他们的努力和优势,

都藏在不经意的日常之间。而辛苦付出得到的自然是丰厚回报:市中心的房子,中档轿车,银行存款,日子过得有滋有味。

每个努力的灵魂都高贵,始终靠自己努力奋斗的人,都值得我们翘起大拇指去点赞。

