

# 藏在街巷深处的美食



## 成功社区

按老方法,做老味道,不偷工减料

### 小巷深处的包子店人气旺

本报记者 马依钊

说起市供水公司隔壁巷子里的那家包子店,很多市民都会竖起大拇指。十几年来,这家店铺凭借精工细作和良好的口碑“圈粉”无数,成为隐藏在社区深处的知名美食。



包子店的劳模尹兰兰正在捡包子

## 物美价廉

### 水厂包子远近闻名

昨日上午10时许,记者从东方红大道拐进市供水公司隔壁的一条巷子里,小巷很安静,因为下雨,鲜有行人,只有雨水砸到路面的声音入耳。走到巷子的尽头,一块白底红字的招牌赫然入眼,上面写着“益民包子店”。因为距离市供水公司很近,这里的包子被很多市民亲切地称为水厂包子。

由于记者来得有点早,第一锅包子还没有出炉,3个人正忙着和面、擀皮儿、包馅儿。一间操作间、一个大型蒸包机、一排保温箱,记者了解到,包子的制作和销售全在这里进行,一般从上午10时30分卖到下午6时。

此时,大雨下个不停,雨水砸到顶棚上噼啪作响,包子的香味也渐渐浓郁,却始终不见一个顾客上门。记者心里不禁疑惑,这家包子店真像人们所说的那样备受追捧吗?

两分钟后,一位披着雨衣的人骑着自

行车缓缓到来。他把车停到一旁,脱掉雨衣,记者这才看清是位老人。看了一下眼前的情况,他熟练地从墙角拿出一只长凳,放到那排保温箱前,看样子是要坐等包子出锅。

“我骑了近半个小时的车,专门从工区路四里棚那边过来买包子的。”记者也趁机坐到长凳的另一侧,跟老人攀谈起来。老人姓王,年近七十,每个星期都来两三次,买上10元钱的包子。记者询问,下着大雨,为啥不在家附近购买。他说:“这家的包子好,馅儿多新鲜,我吃10多年了,一直是原来那个味儿,习惯了。”

跟老人聊天期间,雨渐渐小了,又来了几位顾客,老中青都有,他们都是掐着点来的。包子快出锅了,大家开始自觉地排队。记者混在队伍中一问,有家住贸易广场的、有住消防队的。正在排队的刘素云女士对记者说:“这还不算远的,平时还有从南湾、平桥过来买包子的!”

## 传承美味

### 80后挑起经营大梁

“这个店是我姐姐李永英在1997年开的。”在格局紧凑的操作间里,正在擀皮儿的李永亮向记者聊起这家店的来龙去脉,“当时姐姐从平桥区高压开关厂下岗,为了一家老小的生计,赚点辛苦钱,就开了这家包子店,第二年,我也过来帮忙了。”

李永亮向记者介绍,由于包子真材实料,精工细作,讲究声誉,慢慢地,顾客们口口相传,包子店的生意还不错。虽然起早贪黑,挣的是辛苦钱,但一家人干得很起劲儿,逢年过节时,买包子的人多,还要请几位员工来帮忙。

2006年,创办人李永英因患癌症去世,包子店遭遇了严重的打击。大家聚在一起商量后达成共识,生活还得继续,包子店还要接着开。于是,在老舅李永亮的带领下,几个年轻的外甥和员工一起接着干,还按照以前的用料和做法做包子。

被老顾客称为“小老板”的周林成在店里年龄最小,因为细心负责,今年年初,他刚刚接管店里的财务大权,统筹店里开支、家里住房的月供等各项开支,每月按时给大家发放零用钱,颇得家人信服。

在李永亮的眼里,任劳任怨的大外甥媳妇尹兰兰是店里的劳模,在这个并不宽敞的操作间里,她已经度过了12个春秋。记者询问是否觉得枯燥时,她笑着答道:“枯燥肯定会有,但看到那些老顾客上门买包子时,就会觉得很欣慰。”

十几年来,包子店生意一直很红火,秘诀是啥呢?满手面粉的李永亮笑着说:“秘诀只有一条,按照老方法,做老味道,一定不能偷工减料。”如今,几位20多岁的年轻人成了店里的经营主力,他们要做的就是将店铺传承下去,不能变了包子的味道,减了顾客的青睞。



## 红星社区

调配的作料好,味道自然就好,分量也有保证

### 背街小巷的热干面老店生意火

本报记者 金培满



实惠的大碗热干面

要问信阳热干面哪家最好吃?信阳人随便掰掰指头都能说出几家,并且每家的味道都各有不同,让你难分伯仲!昨日,一名资深食客带领记者探访了一家经营了十几年的

热干面老店。这家店位于一条只有5米宽且叫不上名字的老街上,六七个人从凌晨4时许一直忙到中午11时许,每天店门前食客可谓络绎不绝。

“这家老店的热干面不仅味道好,而且分量足,我在这都吃了6年。有时候也去别家吃过热干面,但比较起来我还是更喜欢这家面的味道。”这名食客念叨该店的热干面。

在还未走进这家店的时候,老远就能看到热气腾腾的包子、蒸饺、卤鸡蛋、鹌鹑蛋、烤肠等小吃摆在门前显眼的地方。门上方一个简易招牌“老字号886名吃城”,看上去有些年头。走进店内,后厨前已经排起了长队,在等待着即将出锅的热干面。据常客介绍,在厨房内扯面、烫面的就是老板娘卢玉琴。老板娘一边扯面一边烫面,忙得不亦乐乎,但口中还在不停地指挥着“烫份米线”“盛碗豆腐脑”等。

记者在旁边等候着,在食客少些的间隙,和老板娘搭话。“附近的人都说你家的热干面好吃?你有什么秘方吗?”记者问道。

“没有什么秘方,做得时间久了,调配的作料好,味道自然就好。在我姑娘才上一年级时,这间热干面早餐店就开业了,如今我姑娘都上高三了,算起来经营都十好几年了。”卢女士说,“你看这就是个背街小巷,除了附近的人熟知些,说五星乡红星村九组那就没几个人知道。来往的顾客都是周边邻居,在做好热干面口味的同时,分量也要有保证。应顾客的要求,除了热干面,我们还增加了其他十几种早点。”

在这里就餐时记者发现,除老板娘外还有4位四五十岁的女服务员,她们在一起忙碌着且相处得其乐融融。一名黄姓妇女告诉记者:“老板娘待人好,小店生意一直很不错,我在这已经上班4年了,还有一位在此都工作5年了。”

上午8时至9时,是这家店人最多、生意最好的时候,当然多数人是慕名而来的,都是钟爱这家的热干面。“不夸张地说,附近一公里内的热干面店我去过几十家,但我就是喜欢这家的面。我家住在彩虹桥南边的天朗花园,到此大约有700米,但只要不是太忙,每天早上都会来吃上一碗热干面。”一名热爱美食的食客如是说。



老板娘正在烫热干面