

# 这是一家开了32年、历经两代人的包子铺,是许多碧湖人喜爱的早餐味道。老板阙勇耀: “踏踏实实把包子做好,不能坏了父 亲传下的口碑”



## 阅读提示

每天早上6点至8点是早餐高峰期,这个时间段如果想吃上雷春燕家的包子,要么提前预订,要么就要等,包子经常是一出笼,就被抢购一空。

□ 记者 董陈磊 文/图

在莲都区碧湖镇的桃碧公路上,有一家开了32年的包子铺。从1990年到现在,这家外表看起来普普通通的小店,经历了两代人的传承,是许多碧湖人吃了几十年都不腻的早餐味道。

## “包子经常一出笼就被抢购一空”

8月19日上午10点,记者来到碧湖镇桃碧公路上的恒记早餐店,只见店外摆放着一套蒸包锅炉,店内摆放着几张方桌,早餐种类是最寻常的肉包、豆腐包、豆沙包、馒头、葱卷和豆浆,看似平平无奇,然而却是许多碧湖人都喜爱的早餐味道。

老板娘雷春燕正在店内打扫卫生,从早已熄火的蒸包炉可以看出来,今天的包子早已全部售罄。“8点多包子就已经全部卖完了,每天都这样,卖完就收摊。”雷春燕笑呵呵地说。

每天早上3点半,雷春燕和家人就起床开始进行营业前的准备工作,烧开水、磨豆浆、揉面等步骤有条不紊。一直忙到5点左右,天慢慢亮起来,一些早起的人们就能赶上第一笼热气腾腾的包子出笼。

雷春燕家的包子十分畅销。每天早上6点至8点是早餐高峰期,这个时间段如果想吃上雷春燕家的包子,要么提前预订,要么就要等,包子经常是一出笼,就被抢购一空。“常在店里吃的熟客,来了都会自己去拿,生怕包子出笼后就被抢光了。”雷春燕笑着说,附近有些邻居街坊想吃包子,都会提前让她预留第二天的早餐。

不到9点,包子就卖完了。雷春燕告诉记者,每天准备的面粉都是定量的,面粉做完就收摊了,因此,包子每天都是“限量”供应。至于原



因,雷春燕笑呵呵地说,一方面,是因为最近天气炎热,趁凉快的时候赶紧卖完,就可以收摊休息;另一方面,自己的丈夫阙勇耀8点就要去附近的啤酒厂上班,8点后如果继续供应早餐的话,店里人手不够,忙不过来。因此,每天早上差不多8点多卖完就停止营业了。

## “顾客们吃到的都是家常的味道”

8月21日上午7点,记者再次来到恒记早餐店,亲自品尝这家三十年老店做出的味道。早晨是最繁忙的时候,店外站着五六名等待包子

## 火热的小店

劳动创造幸福

出笼的顾客,老板阙勇耀正在一刻不停地擀面、包包子,老板娘雷春燕则负责打包、售卖等工作。“早晨实在是太忙了,顾客等着吃,我们来不及做。”雷春燕热情地和记者打招呼。说话间,阙勇耀端出一笼热气腾腾的包子,马上就被周围等待的顾客一抢而空。

记者点了一个豆腐包、一个肉包、一杯豆浆。雷春燕家的肉包薄皮大馅,内部的汤汁充分浸润了包子皮,一口咬下去能够感受到浓郁的汤汁在嘴巴里流淌;豆腐包同样如此,足量的豆腐馅配上少量葱花,既不让人感到油腻,又能尝到豆腐包鲜美的味道。吃上几口包子,喝上一口豆浆,让人有一种充实感。

市民魏先生是碧湖长大的,现在在市区上班。“周末回碧湖,早上都会来他家吃早点,他家的味道吃了很多年都没变过。”魏先生特别喜欢吃他们家的包子,“小学时候就开始吃他家的包子,如今在外面上班,数十年过去了,吃来吃去还是他们家的早餐最合口味。”

包子好吃是有秘诀的。老板娘雷春燕告诉记者,她家的包子是用传统的老面掺在面粉里一起揉面,而不是用发酵粉来发面,这样做出来的包子皮,吃起来更劲道。包子的馅料用的是最新鲜的原材料,每天早上,都会有人送来新鲜的豆腐等,现做现卖。而配料方面,雷春燕也只用原始的几种调味料按比例加入,如酱油、食用盐等。“所以顾客们吃到的都是家常的味道。”雷春燕说。

## “不能坏了父亲传下来的好口碑”

“我丈夫18岁开始跟着我公公经营这家包子铺,后来我公公去世了,我丈夫就把店接过来了。”说起这家三十多年的包子铺历史,一定离不开阙勇耀的父亲。雷春燕告诉记者,自己丈夫的手艺就是向公公学的。

“以前公公的厨艺在附近很有名气,过去农村的红白喜事都喜欢喊他去操办。”雷春燕说,自己的公公对厨艺很有天赋,做包子的手艺就是他看书学来的。“直到现在有一些老人家过来买包子,仍对我公公的手艺念念不忘。”雷春燕笑着说。

做了三十多年包子的阙勇耀,在附近的啤酒厂也上了三十多年的班。每天早上8点前,阙勇耀一直在包子铺忙碌,一到时间,阙勇耀就换上行头,去啤酒厂上班。这么多年来,店里忙不过来的时候,阙勇耀的大哥也一直在店里帮忙,兄弟两家人共同维系着父亲留下来的包子铺。

“我家的包子铺历经了两代人的传承,我们绝不能坏了父亲传下来的好口碑。一定要脚踏实地认认真真把包子做好,让街坊邻居们满意放心,让这家店长久地开下去。”阙勇耀说。

社会主义  
核心  
价值观

富强

民主

文明

和谐

自由

平等

公正

法治

爱国

敬业

诚信

友善

值班编委  
总编辑  
吴祥柱  
副总编辑  
王巷扉  
编委委员  
范宁华  
李焯  
一版编辑  
孙蕾