

鑫隆包子

一生一世一件事 匠心传承做包子

■文/图 衡阳日报全媒体记者 向吟吟



生产间里,工人们在制作面点预加工食品。

▲做好的面点进行二次发酵后才能上屉蒸。

►上世纪90年代初期,鑫隆包子在市商业新村的一条巷子里开业。
(资料图由“鑫隆”提供)



“鑫隆”直播卖包子、推广品牌。

在衡阳,提到包子,自然绕不开“鑫隆”。皮薄馅足,不咸不腻,咬上一口,鲜香四溢,回味无穷。作为衡阳家喻户晓的品牌,“鑫隆包子”一直稳坐本土包子圈的头把交椅,也饱含着衡阳几代人的美食记忆。

对于百姓的喜爱,“鑫隆包子”掌门人屈玖生充满自信:衡阳人对美食从来都是认真的。鑫隆人同样不敢怠慢,在传承中创新、在创新中传承,始终坚持“一生一世一件事,匠心传承做包子”。

(一)

“一口锅,一个火炉,两间狭窄的门面,三五个人怀揣着创业的梦想、生活的憧憬,20多年前,鑫隆包子在市商业新村的一条巷子里开业了。上世纪90年代初,我们没资金、没经验,唯独拥有的就是一股干劲和吃苦耐劳的精神”。屈玖生这样回忆当时的情形。

他说,鑫隆包子开业伊始生意很萧条,自己一边经营一边开摩的维持生计。那时没有机械设备,更没有蒸汽锅炉,大家经常是凌晨三四点起床,到深夜才能休息。辛苦程度可想而知。

“当时因为条件简陋,店面门板拆下来铺在几条长凳上就成了我们师傅的操作台,这边剁肉、和馅、揉面、擀皮、包包子,那边就上屉蒸……”用屈玖生的话说,这就像最原始的明厨亮灶,尽管条件艰苦,但坚持采用传统的老面发酵技术,用手工鲜肉作馅和竹笼慢蒸,整个包子的制作过程,周围的老百姓都看得到也买得放心。

也正是因为诚信经营、真材实料,店里的生意一天比一天好起来。随着生意渐好,鑫隆包子加大了生产力度,无奈人气总是不稳定。“我们便骑车走街串巷叫卖、大声吆喝‘卖包子啰,又大又好吃的下岗包子’!”因为聘请的员工多为下岗工人,“下岗包子”一度成为鑫隆包子的代名词。屈玖生透露,“当时6毛钱一个的包子,一天最多能卖一万块钱。”

熬过最艰难的创业期,鑫隆包子的发展开始步入正轨并逐步发展壮大,2001年搬迁到蒸湘北路店(即现在的总店),2011年开了第一家分店、2013年华新店开业……从最初的“下岗包子”,到现在衡阳包点行业的代名词,鑫隆包子一晃已走过近30年。推出了鲜肉、酱肉、藕丝等多种口味的包子,还推出了老面馒头、杂粮馒头、烧麦、米糕、营养豆浆、米线等一系列产品,成为许多衡阳人饮食文化的集体记忆。

尤其是近几年,鑫隆包子发展迅速,在全市已经拥有40多家分店和一家现代化工厂,还在邵阳开设了直营店,业务更是拓宽至包子、面点等预加工食品经营范畴。2009年,鑫隆包子获评“雁城老字号”,2016年被授予“湖南省著名商标”,2020年又被评为“湖南老字号”。

(二)

天刚蒙蒙亮,鑫隆包子祝融店的白案师傅们就紧张有序地开始了一天的工作。他们熟练地将发酵好的面团,搓条掐剂子再擀成面皮,包好的包子二次醒发后再上屉蒸……经过一道道工序,香喷喷、热乎乎的大包子就这样出炉了。

7点过后,店里的客人慢慢多了起来,堂食的、打包的,店里变得热闹起来。顾客大都是住在周围的居民,有匆匆忙忙的上班族,也有很多早起上课的学生,在这里吃早餐似乎已成为他们的一个习惯。“鑫隆包子面有韧性肉也鲜香,就爱这一口。”市民丁先生是其中一名食客。他说,点上两个包子再要一份粥,细嚼慢咽地吃完再心满意足地打个饱嗝,这应该就是幸福的滋味吧。

四方食事,不过一碗人间烟火。一个看着并不华丽的包子,通体都只是简单食材,却能让人在平淡里尝出幸福的味道。鑫隆包子之所以广受顾客喜爱,一个重要原因是得益于其优良的产品品质。



酱肉包鲜甜可口,不咸不腻。

“鑫隆”对包子的制作有着严格的质量标准,从原料产地、馅料调料搭配、打馅手法、包子外观、包子重量、醒发时间、上屉时间等都有严格要求,包子要形美、味浓,食之松软有劲,汁多爽口。

周海龙是“鑫隆”的资深白案师傅,入行已24年。他介绍道,所谓“形美”,就是制作的包子用精粉半发面做皮,捏成每个13个至16个褶子,包子出笼后不塌顶不走样,不漏油不漏馅,放在盘内如朵朵白菊,美观大方。要“味浓”,不同季节,包子馅用不同的猪肉肥、瘦比例,加入多种调料再进行锁鲜,这样包子味浓香而不烈,馅料油而不腻。

“还有一个关键点,我们一直沿用传统的老面古法发酵,绝不添加使用‘泡打粉’”。周海龙说,如今还在用这种发酵方式的已经非常少了,因为整个工艺比较复杂。比如如何掌控兑水比例、发酵时间,如何中和老面发酵后的酸碱度,都需要根据四季、时节的不同精细掌握,全凭老师傅的经验。但正是这种传统手艺做出来的面食,才能面香浓郁、颜色白净、质地松软又有回弹性,口感还特有嚼劲。

鑫隆人的这份坚守和传承,使得鑫隆包子在口味上始终如一。周海龙还透露,“鑫隆”正在研发如何通过水果的科学配比加工提取酵母菌,在没有老面的情况下制作并还原老面面种,再运用到面点制作中,让包子的口感更好。

(三)

“食品行业说一千道一万,最后落脚点就是要做出好产品,得好吃又营养健康,消费者才会买单。”为了做出好包子,几十年来,屈玖生带领鑫隆人静心研究、精心传承、开拓创新,从每个细节入手,严控品质。

2018年,“鑫隆”在老字号文化的基础上进行了品牌升级和店面升级,让鑫隆包子更加与时俱进,充满传承的历史感、时尚的视觉感和寓意满满的祝福感。2021年,“鑫隆”的生产车间建成投产,开始生产经营包子、馒头等面点预加工食品,并建立了工厂直营的销售展示中心。为落实好食品安全工作,屈玖生制定了一系列严格的管理办法。“无论是谁,只要进入食品生产车间,都要遵循统一的流程,保证食品生产安全。”

尽管已将传统的包子铺开成了连锁品牌,成为一家现代化企业,但屈玖生仍保持着早年做包子时吃苦耐劳的本色,经常巡店,亲自到后厨和工厂检查每道工序是否完美,每个新产品都要亲自尝试反复推敲后再推出上市。

他说,从事食品经营行业近30年,在食品安全方面已累计了大量经验,现在的目标,就是把“鑫隆”的生产车间做成一个模范和标杆,尤其是在食品安全工作上,能够为同行做一个参考。

对未来发展,秉承初心的屈玖生信心满满。他说,做包子是他一生的事业,把鑫隆包子打造成一个百年老店,是鑫隆人义不容辞的一份责任。“鑫隆”的愿望就是做好传承、创新和发展,不断为百姓提供安全健康、货真价实的特色美食。

综合

即日起,这些地方全面封闭管理

包括14个国有林场、10个森林公园及部分重点自然保护地

衡阳日报讯(全媒体记者 许珂) 目前正值森林防火特护期,为严格贯彻落实省委省政府、市委市政府关于森林防火工作的安排部署,从即日起至10月31日,全市14个国有林场、10个森林公园及部分重点自然保护地实行封

闭管理。

封闭期间,国有林场、森林公园及重点自然保护地将在通往林区的主要路口设置卡口,实行封山防火措施,严禁一切火种进入山林,禁止游客进入。国有林场、森林公园所有干部职工取消休假,分

片包干,全员上山巡林,全面巡查所管护区域内的所有地段,林区及其周边地区严禁一切野外用火。市林业部门将对国有林场、森林公园范围内的电力、电信线路、铁路、公路、林道等进行一次全面的隐患排查。周边的乡镇(街道)、村(社区)

将增派镇村干部、党员协助守好进山路口。

据悉,此次封闭管理中,全市国有林场、森林公园及部分重点自然保护地共设置了54个卡口,安排150余名守卡人员24小时轮班值守,确保森林防火工作落地落实。

耒阳:

“五有一好”服务让农民卖“舒心粮”

衡阳日报讯(通讯员 杨明涛 全媒体记者 周琪) 连日来,耒阳市粮食收储企业抢抓晴好天气,按照“先检后收、分仓储存、溯源收购、优粮优价、应收尽收”的原则,在各收购点创新推出“五有一好”服务模式进行中晚稻收购。目前,收购秩序良好,送粮户称赞卖上了“舒心粮”。

在耒阳市国家粮食储备库,记者看到,运粮车在做完防疫登记并检测称重后,通过运输带将粮食送至仓库。前来售粮的种粮大户兼粮食经纪人雷威说:“我每次过来都会提前预

约,这两天送粮的特别多,但秩序仍然非常好,粮站还设置了专门的休息室,为我们每人免费提供了水、毛巾与盒饭,措施、价格也一目了然。目前我总共送粮700多吨,每一趟都卖得非常舒心!”

耒阳市国家粮食储备库负责人梁元成介绍,这是各粮站按照耒阳市商粮局要求推出的有政策宣传、有质量标准、有服务措施、有样品台、有休息室的“五有”和周到热情的“一好”创新服务。耒阳市中晚稻收购于10月10日开秤,储库点采取预约预

检错峰收购,坚持早开门、晚关门,中午不停磅,认真执行收购政策,全力做好优质服务,对粮农交售的粮食做到了应收尽收。

据悉,今年耒阳市落实粮食播种面积113万亩,其中,早稻36万亩,比去年增加2万亩,加之丰收,较去年增产12%,国有粮食企业共收购早稻10149吨;中晚稻77万亩,较去年增加了1.5万亩,开秤11天,国有粮食企业共收购晚稻5757吨,市场化收购1500吨。

针对晚稻收购工作,该市多次进行收购前期准备工作督查,还提前发放中

晚稻临储粮收购贷款,让各粮站实现“钱等粮”。在收粮方面,耒阳要求各粮站做到程序规范化,手续程序化,环节阳光化的同时,提前将全市六条收购线的设备维修改造,并全部投入使用,发挥了最大使用效率,确保应收尽收。

“我们鼓励市场收购合格粮,敞开收购临储粮,保证收满轮换任务数。”耒阳市商粮局相关负责人表示,耒阳市政府委托国有粮站按照每百斤高于市场价格2元的方式收购,以凸显优粮优价格的政策导向,充分调动农民种粮积极性。



10月21日早晨6时30分许,朝霞映衬着一轮红日缓缓升起,天空云簇拥着红日,在火红阳光的映衬下,湘江东洲岛地段江天一色,美不胜收。

■全媒体记者 刘晓飞 摄