

# 四十载,“一号”做成了一号

## 三门豆腐饼的滋味,吃过才知道



### 无数三门人从小吃到大

“老板,来两个豆腐饼。”  
“老板,豆腐饼还有没有?”  
“你好,打包!”  
……

来到一号饼店时,正值饭点,店里坐满了人,好几个顾客围在出餐口,迫不及待地往里张望,希望即将出锅的豆腐饼有自己的一份。

一位中年妇女告诉记者,在她看来,一号饼店豆腐饼的风味可以体现半个三门的风味。“来这里吃饭的人很多都是从小吃长大的,你别不信,你去问一圈,他们都会说这里的饼最好吃。”

现任老板吴女士说,一号饼店由她婆婆创立,现在她跟婆婆一起经营着这家小店。豆腐饼并非他们家首创,自从他们家的豆腐饼打响名声之后,也有很多人模仿的,但是能做出这种滋味的,还得是他们家。

一号饼店原来是一个小摊,主卖豆腐饼,卖着卖着,开起了小店。一开始小店并没有店名,后来问的人多了,吴女士的婆婆索性给小店起了个名字叫“一号饼店”。据说,之所以取这个名字,一是为了好记,二是为了以后生意兴隆,还可以再开二号饼店、三号饼店……

几十年来,店铺换了好几个位置,现在一号饼店开在三门县实验小学边上,每天人来人往,除去早年积累的老客户,还有很多来自学校的师生,成了无数小朋友的童年美味。

### 生意好的时候 两口铁锅没有停过

吴女士说,做生意最重要的有两点,一是卫生,二是美味。“我们家豆腐饼用的都是很好的植物油,肉和豆腐都是新鲜的,因为肉馅要腌制一下,所以猪肉都是今天买好,腌制一晚上,第二天用。”

一号饼店的厨房就在大门口,制作过程公开透明,所有人都能看到。吴女士说,做生意要讲良心,自家猪肉选用精肉和肥肉较少的夹心肉,去皮后使用。只有首先保证了食材质量好,才能有好的味道。

走进厨房,能感受到浓烈的油炸香气,两口平底大铁锅中热油滋滋

“一号饼店”位于三门县海游街道,主营“豆腐饼”,以及一些三门经典小吃,已经有将近40年历史。豆腐饼由猪肉、豆腐和葱花组合而成,淳朴的馅料裹进面粉里,再入油锅煎制。

豆腐,是一种最为简单的食材,洁白柔嫩,碾碎后与肉末混合均匀,得到的肉馅刚柔并济,口感绵软。煎好的豆腐饼饼皮酥脆,油香四溢,内馅儿鲜而不腻。



作响,包好了豆腐肉馅的面团一个个白白胖胖,依次平铺在铁锅里,盖上锅盖煎一会儿,等一面金黄后,翻个面继续煎。

吴女士说,店里生意最好的时候,从开门到关店,两大口铁锅就没有停过。“一口锅一次能煎30个豆腐饼,店里凌晨4点半开门,有时候凌晨3点就有客人在店里等着了。为了做豆腐饼,店员们一天要站12个小时以上。

### 凌晨1点开始准备

“其实做这一行很辛苦的,我婆婆凌晨1点就要来了,买菜、煮粥,准备各种材料。”吴女士说,工作日的饭点最为忙碌,等到一切忙完,店里打烊,到家已经下午4点多。

因为店里生意好,所以客人络绎不绝。“很多人自己在店里吃完,还要打包一些带回去。”吴女士说,从小吃着店里豆腐饼的孩子长大以后,去外地上学或者工作了,就会趁着放假回三门这段时间,来店里打包一些豆腐饼回去,“带回去

放在冰箱里,还能吃好几天。还有人专门过来买了寄到杭州、上海的。”

采访当天,有一个老客户一口气打包了120个豆腐饼。“他说家里来了客人,所以买一些有三门特色的豆腐饼去给客人尝尝。”吴女士说。

闻了那么久的香味,记者忍不住也买了两个。豆腐饼的饼皮十分酥脆,被油煎得金黄,咬一口又香又扎实。豆腐肉馅混合得恰到好处,既有猪肉的鲜香,又有豆腐的软嫩,嚼起来不费力,清爽不油腻,饱腹感又很强。

吴女士说,无数客人买着买着和他们成为了朋友。“好多客人第一次来店里的时候,都是家长带着来的,转眼都大学毕业了,还有些自己都做家长了。”在与客人闲聊间,吴女士听着客人十几年间的经历,不免会有感慨,“店也开了这么久了,很多客人比我的年纪都大,他们喜欢吃我们家的豆腐饼,我还是很高兴的。”

记者 王琛琪 文/图

回家吃饭

## 家里怎样做出 白胖可口大肉包

包子,是一种中国传统食物,饱腹感很强,碳水与或荤或素的内馅儿结合,营养丰富,深受人们的喜爱。目前市面上包子种类繁多,有什么馅儿都没有的“馒头”,还有咸口猪肉馅、牛肉馅,甜口豆沙馅、奶黄馅等,满足了大家的不同口味。

自家做包子,最简单的方法就是购买速冻的包子,拆封后直接放入蒸笼,隔水蒸一段时间就能热腾腾地出炉了。记者走访超市发现,速冻包子的价格跨度很大,既有八九元一大袋的,也有三四元几只的。

如果觉得吃速冻包子不健康,也吃腻了家附近早餐店卖的包子,不如试试自己做一次。

“我们家吃的包子都是自己做的,上午开始做,中午就能吃了。”家住椒江的江女士秉持着健康、原生态的思想观念,已经“抛弃”了从市场上买现成品的包子,现在他们家吃的包子,基本上都是江女士自己做的。

做包子的第一步,也是最关键的一步,就是醒面团。醒发的面团质量好坏,直接决定了包子皮的口感。“现在自己家发酵面粉,少不了使用酵母粉。我买的这种酵母粉,发酵前先用温水泡好,醒发效果会更好。”江女士提前准备好了酵母粉,只见她拿出半斤面粉,将酵母粉倒入其中,再加入清水和一些白糖,开始用手揉搓面粉。

白糖能增加酵母活性,在面粉中加些白糖,面团更容易发酵。等到将面团揉成光滑、不粘手的一团,用湿透并且不滴水的湿纱布覆盖住面团,静静地发酵。

“一般我们根据面团醒发的体积判断它发好了没有,因为一般来说基本发酵完成的面团,体积都是未发酵好之前的2倍左右。用手指戳一下,不回缩就好了。”江女士说,发酵面团的这段时间,可以用来准备馅料。

“肉馅400克,肉不要太瘦,肥瘦比例3:7,口感更好,可以再放些葱花提香。”江女士将猪肉剁成肉末,放入盐和味精调味,再加少量老酒去腥,少量酱油提鲜,搅拌均匀的肉馅中分次加入高汤或水,朝一个方向搅打上劲,“这样搅打出来的肉馅鲜香多汁,有灌汤包的口感。”

面板撒少许干面粉,将面团拿出后继续揉,排出面团里面的空气。揉匀的面团分成小团,再用擀面杖或者双手擀开,包入适量包子馅,收口。然后将包好的包子依次放入蒸笼中,蒸上个十来分钟即可关火。

关火后,不要马上揭开锅盖,让包子在锅里继续焖3分钟左右,然后再打开锅盖,这样包子皮不容易塌。

记者 王琛琪 文/图

