

沧州小店记事

他的右胳膊,为啥比左胳膊粗一圈

本报记者 李昕也 摄影报道

在这间不到40平方米的“御中尊馒头”铺子,陈培州固执地守着北方人记忆里的麦香。为了获得最佳口感,他用三年时间调配出各种面粉间的“黄金比例”,手工揉制的千层馒头老面发酵,层次分明、有嚼劲、麦香浓郁,是很多人儿时记忆的味道。

1 为了蒸出更好吃的馒头,他与面粉“较劲”三年

和面、醒发、分层、揉制、成型……早晨9点多,“御中尊馒头”铺子门口飘起一缕白雾。陈培州和妻子搓着沾满面粉的手,把第一批面团送进蒸锅。他们要赶在顾客中午上门前,蒸好300个馒头。

陈培州是盐山人,现年47岁,19岁时就开始做馒头生意。之前和妻子在盐山开馒头店,2008年来到沧州创业。与馒头打交道的时间越长,陈培州感觉越明显:现在的馒头虽松软但没有嚼劲,少了那份传统的醇厚麦香。他想蒸出更好吃的馒头。

陈培州认为,只有用好面粉才能蒸出好馒头,他不满足于选择市面上的某一种面粉。“普通面粉的

筋度不够,蒸出的馒头松软没嚼劲;高筋面粉多了又太韧,得让它们互相借力。”为此,他买来低筋面粉、高筋面粉、麦心面粉、有机面粉、蛋糕粉等多种面粉,看看混合后蒸出的馒头会怎样。

最初研究面粉配比时,陈培州没少交“学费”。

不同面粉的筋性、酸碱度不同,“组合”后的效果也不一样。陈培州刚开始摸不准它们的“脾气”,做出的馒头要么不起、表面坑坑洼洼,要么发黄有酸味。他一次次试验,一点点调整。那几年,家里、店里到处都是面粉,失败的馒头堆成小山,卖不出去,又无法送人,妻子为此没少和他吵架。

“面粉、酵母都挑最贵的买。当时普通面粉1袋(25公斤)70元,而他买的相同重量的高档面粉175元1袋,有的甚至400多元1袋。怕我着急生气,就自己偷偷买。”说起当时的情形,妻子仍记忆犹新,那时的陈培州没少受埋怨。

记不清用了多少种面粉,做了多少次试验,但陈培州从未想过放弃。经过三年的不断尝试,2016年,他终于找到了满意的答案——将普通面粉、麦心粉、绿色有机面粉按一定比例混合,用自制老面发酵,做出了口感有嚼劲、麦香浓郁的千层馒头。

陈培州的馒头店也正式更名为“御中尊馒头”铺子,并注册了“御中尊”商标。



陈培州正在蒸馒头。

2 一天最多能卖2000个馒头,揉面的右胳膊比左胳膊粗了很多

“每个馒头188克。”陈培州将整理好的面揪成小面团,不厌其烦地一一放到电子秤上称重。妻子则默契配合,双手如蝴蝶穿花般在面团上翻飞,不一会儿,一个个拳头大的面团就变成了浑圆的“白胖子”。经过半小时左右的醒发,馒头变得更加饱满,便可以上锅蒸了。

“机器和面快,但手知道面粉有没有‘闹脾气’。”陈培州的手掌在面团上轻轻按压,通过回弹速度判断面筋形成度,这是无数次揉面练就的手感。

陈培州和的面韧性大,揉搓起来比普通面团费力。时间一长,他和妻子的右胳膊比左胳膊明显粗了一圈,“只要顾客吃得开心,这点累不算啥!”妻子一边揉面一边说道。

馒头熟了,蒸笼掀开的刹那,雾气裹着麦香撞进顾客的鼻子里。

别看现在顾客排着队购买,可在2016年刚挂出“御中尊”招牌那会儿,质疑声却不断:“这馒头卖两块钱?怎么这么贵?”面对质疑,陈培州只是笑笑,啥也不说,递上刚出锅的馒头,“您尝尝!”

老顾客陈阿姨就是被这一口馒头“征服”的。“一开始我也觉得贵,就想尝尝鲜,没想到一口下去就忘不了了。”陈阿姨告诉记者,这馒头分量足,咬一口紧实有劲,越嚼越能品出麦芽的清甜,是小时候的味道。从那以后,陈阿姨每隔两天都要来买几个,“还能分层,可以揭着吃。”

能有这独特的味道,全靠陈培州的“死心眼”。他坚持用高档面粉和面,用自制老面发酵。“和普通酵母粉不同,老面酵母菌种更丰富,是化学膨松剂无法复制的‘活’的滋味。”自制的老面酵母是陈培州的“秘密武器”。

最开始,陈培州和很多人一样,用传统方法每天为老面“续种”。但有时蒸出的馒头酸味盖过了麦香,即便顾客浑然不觉,可较真的陈培州却辗转难眠。经过反复试验,他调配出“速成”老面酵母——将不同的面粉与发酵粉、碱水按一定比例混合,醒发后进行烘干处理,然后再将烘干的老面细细研磨成粉。这种“速成”老面酵母既能规避老面每天“续种”的繁琐,又能让面团发酵更好,减弱馒头的微酸味道,突出麦香。

如今,“御中尊”馒头已成为不少顾客心中的“老字号”。甚至有人专门开车来购买,一次囤上几十元的馒头。“现在一天至少卖400个。过年时一天最多能卖2000个,甚至还有人把它作为礼品送给外地的朋友。”陈培州说这话时,脸上满是骄傲。

记者手记

小小馒头里藏着手艺人的坚守

在采访陈培州的过程中,我突然明白,这家馒头小店守护的不仅仅是一道面食,更是一份对传统手艺的执着与热爱。三年与面粉“较劲”,看似简单的几个字,背后是无数个日夜的艰辛。失败的馒头堆成小山,高昂的面粉成本、妻子的埋怨,这些压力从未让陈培州退缩。

在这个追求速度与效率的时代,还有人愿意静下心来,用十几年时间专注于做好一个小小的馒头,用心诠释食物的本味,是一个普通手艺人的坚守和诚意。

陈培州说:“面粉要讲究,老面不能断,千层不能少,这是我们家的招牌,也是我们店独有的味道。”

夫妻二人的创业之路并非一帆风顺。最初,因为售价高,顾客流失严重,但他们没有动摇,坚持用品质说话,终于赢得了市场和口碑,让更多人品尝到了这份美味。

传承红色基因 牢记初心使命

沧州日报教育培训中心开启红色教育之行

A: “井冈山精神”红色教育活动 D: “塞罕坝精神”红色教育活动 G: “红岩精神”红色教育活动 J: “汉口”红色教育之行
B: “红旗渠精神”红色教育活动 E: “遵义会议精神”红色教育活动 H: “红船精神”红色教育活动 K: “送部”红色教育之行
C: “西柏坡精神”红色教育活动 F: “延安精神”红色教育活动 I: “苏区精神”红色教育活动 L: 乡村振兴考察线路

接待对象: 高等院校、行政机关、社会团体、行业协会、科研机构、大型企业

承接各种红色教育活动, 支持线路内容定制 联系电话: 18633708080 / 15833176660