



今日高邮APP

在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100 QQ: 486720458

详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

郭记烧饼：“烤”出人生幸福“滋味”

□ 记者 杨晓莉

每日清晨,当高邮这座千年古驿小城还没完全从睡梦中醒来,位于文游中路邓桥巷附近的郭记烧饼店铺就早早地开张了。烧饼店女主人黄华英,忙着招呼着客人;而男主人郭恒良则在一旁,手不停歇地往滚烫的高温炉里贴着烧饼。他说:“我在这里做烧饼有15年了,主打插酥烧饼一个品种。”

“老板,这炉烧饼有我的吗?”“他家烧饼卖1元一个的时候,我就开始买了,现在2.5元一个,还是天天要来排队。”“吃他家的烧饼,都要提前预订,否则很难吃到。”……说起郭记烧饼,前来购买的顾客纷纷介绍说。一个普通的插酥烧饼,被郭恒良“烤”成了高邮人舌尖上的美味。

今年52岁的郭恒良是龙虬镇人,从小对吃的东西就很感兴趣,也喜欢做菜做饭,初中毕业后,他便向家门口的烧饼店师傅学徒,学成后以此谋生。郭恒良先是在中市口附近做烧饼生意,经营了一段时间,生意非常好。但后来趁着年轻,关了店到上海闯荡。在上海期间,郭恒良结识了现在的爱人黄华英,2005年两人喜结连理,并从上海回到了高邮。2008年,郭恒良决定“重操旧业”,带着爱人一起摆摊重新开始做烧饼生意。

“三百六十行,行行都辛苦。”郭恒良告诉记者,做烧饼更是如此,他们夫妻俩每天凌晨3点多钟就要起床,开启一天的忙碌。早晨5点多钟,第一炉烧饼做出来,一直忙到中午时分,休息一会后,下午1点多钟继续做,直到晚上8点多钟,还要把第二天要做的面和好。虽然累但也很踏实,一天到晚钱就收回来了,比在外打工强多了。



采访中,记者了解到,从2008年开始,直到2018年,郭恒良、黄华英一直在路边设摊做烧饼生意,10年间,无论三伏酷暑还是数九严寒,夫妻二人每天用三轮车拖着烧饼炉子,在街边摆摊,起早贪黑地忙碌着。付出终有回报,经过10年的努力,生意越来越红火,每次出摊,都有很多回头客,常常是供不应求。2018年,积攒了一定积蓄后,夫妻二人便在巷口租了间门面。自从有了固定的经营场



所,烧饼店的生意更是红火得不得了。为了能吃上他家的烧饼,不少顾客都习惯了提前预订。

发酵面、裹油酥、火烘烤,最简单的工艺做出来的烧饼为什么能让食客念念不忘?郭恒良说,烧饼要好吃,从发酵到烤制,都得用心,每一个环节都不能大意,这些都是日积月累的经验。“做烧饼看似简单,但制作流程也有10多个步骤。”郭恒良介绍道,好吃的插酥烧饼外面非常酥脆,里面又非常软和,做烧饼的面必须要头天晚上发酵好,第二天开始做,这样烧饼才会酥软。因此,头天晚上,郭恒良会把和好的面放在巨大的不锈钢盆里面,第二天发酵完之后,他和爱人黄华英就从盆里扯上一把面团,再分成大小一样的剂子,然后来回地揉搓,把面揉得非常光滑,然后用手按压成饼状,包裹油酥,再擀平包馅。插酥烧饼的馅很简单,主打甜味和咸味两种,咸味烧饼里面放点儿葱花和盐,擀成长方形,甜味烧饼里面放浅浅的一层糖,擀成椭圆形。“为了迎合大家的口味,这两年,店里也推出了椒盐馅的烧饼,但都是顾客提前预订才会做,正常店里就做甜、咸两种口味的烧饼。”黄华英介绍。

制作一炉烧饼需要20多分钟,同时烤制近40个烧饼。尽管制作时间不长,一炉烧饼数量也不少,但每炉烧饼制作出来后,都被一售而空,不少顾客都在排队购买下一炉、下下炉,甚至还有一些顾客排队也购买不到,只能空手而归。吃上郭记烧饼不容易也成为不少顾客共同的心声。“以前最多时一天能做近千个烧饼,现在虽然销量有,也不愁卖,但每天只能定量做五六百个。一方面是随着年龄增长,体力跟不上,另一方面也要保质保量。”郭恒良说,自家烧饼能如此受欢迎,还有个重要原因就是坚持老手艺,现在很多烧饼店使用电烤炉,而自家一直使用炭烤炉子。“用炭火烤出来的烧饼才更有那独特的烟火味。”

在店内斑驳的案板上,郭恒良、黄华英虽然交流不多,但两人配合十分默契,手上的功夫也十分纯熟麻利:揉面、扯坯、擀饼、刷料、撒芝麻各种繁复的工序,一气呵成。随后,郭恒良徒手撑着成形的饼坯,飞快地伸进被炭火烧得火红的炉膛中,把饼坯稳稳地贴在炉壁上,手却丝毫不意。记者看见,每炉烧饼制作完成后,郭恒良都会用湿毛巾在炉里旋转几圈,用此方法来清理炉子,随着几声“嗤嗤嗤”响声,炉子冒出了一阵烟,手放在炉子上空都能感觉到一阵阵热气。“炉内的温度有多高?”“300℃左右。”“不烫手吗?有什么秘诀?”“没有秘诀,手熟,习惯了。”郭恒良介绍说,每天店里少则要做五六百个烧饼,贴一个烧饼就要伸出一只手,炉子里非常烫手,刚学的人稍不注意就能把手烫烂了。自己长年累月做下来,已经习惯了,也不觉得烫手。冬天天冷,能连续贴四五个烧饼,夏天温度高,一次只能贴一个。

凭着日复一日的辛勤劳动,郭恒良、黄华英夫妻俩每月有1万多元的收入。说起现在的生活,两人都感到很满足。“我们是白手起家,现在生活改善不少,农村有地、城里有房、手中也有积蓄,好日子是靠我们两口子做烧饼,一个一个做出来的。”他们纷纷说:“我们在这里做烧饼已经15年了,只要做得动,会一直做下去,用自己的双手创造更加美好的幸福生活。”

寻访高邮美食
追忆家乡味道

