



粥粉面点

走街串巷

寻美味之一百八十九



松针垫屜蒸包子 你吃过吗



↑老面松针包子。



←小店门面。



→小店位置。（地图软件截图）



↑左斐在给客人装包子。



清晨的七星区七星路，被一股温热的香味唤醒。老面松针包子店的卷帘门升起，热气裹着发酵的面香与松针的清香弥漫出来，为这条街添上了烟火气。这里的包子以独特风味，成了许多周边居民早餐桌上的“固定选项”。

★推荐理由 北方手艺搭配南方口味

他们的包子用老面，面皮软中带着韧劲，咬下去满是麦香。我最爱牛肉小包，馅料里藏着恰到好处的麻辣，既保留了北方包子的扎实，又有我们南方人偏爱的辣。搭配一杯热豆浆，吃下去后，浑身都透着舒坦。

——家住育才路的刘女士

★记者探店 老面松针包子很够味

近日，记者来到老面松针包子店。店面十来平方米，几乎被层层叠叠的笼屉占满。操作间里，店主左斐正从发面盆里揪出面团，揉面、擀皮、包馅，手指翻飞间，一个个小巧玲珑的包子就成形了。接着，他将包子放进铺着松针的笼屉里。“每笼放20个左右，蒸七八分钟就得揭盖，太久的话，怕把肉蒸老了。”左斐麻利地包着包子，北方人的爽朗藏在熟练的动作里。

小店的菜单简单直接地贴在门头，供应老面松针猪肉小包和老面松针牛肉小包，还有玉米汁、豆浆等饮品。

“老板，一笼牛肉包！”“老板，饿了么3号！”记者采访期间，熟客的吆喝声此起彼伏，外卖单也出个不停，生意十分不错。

左斐说，从早上6点开门到下午4点关门，笼屉就没停过，现蒸现卖，保证客人吃到的都是热乎的。

记者注意到，这里的老面包子颜色偏黄。“咱全靠老面发酵，颜色是面粉本身的黄，看着不花哨，但吃着踏实。”左斐说，面团要提前10多个小时发好，温度、湿度都得盯着，“北方人做包子，讲究的就是这口‘实在’。”

刚出锅的包子泛着油光，松针的清香混着肉香直往鼻尖钻。掰开一个牛肉小包，麻辣的香气瞬间散开，馅料紧实弹牙。“牛肉得选牛腿肉，剁得细但不能成泥，再拌上自家配的辣椒面和花椒，麻辣程度刚好够味。”左斐说，猪肉包则走家常味，用新鲜猪肉和小葱调馅，咸淡适中，更合老人小孩的口味。

咬一口牛肉包，面皮松软中带着韧劲，麦香、松针香和麻辣鲜香在嘴里打转，麻辣得过瘾却不燥，一口一个，让人很满足。

★小店故事

为了儿子 把家乡手艺带到桂林

店主左斐来自辽宁沈阳。2021年，他的儿子大学毕业后在桂林工作。左斐琢磨着，孩子一个人在外地，吃不好可不行，干脆关了在沈阳开了十几年的包点铺，带着老面引子，来了桂林。“来桂林后，总觉得包子少点北方的扎实味，就想着把老手艺捡起来。”他说，松针包子是自己从小吃到大的味道，“老家蒸包子总爱在笼底铺松针，说是能去潮气。这样蒸出来的包子带着一股清香味，记了几十年，做梦都能闻到。”

“老面就像‘活物’，每天得换温水养着，早上加新面，晚上倒旧面，温度低了发不起来，高了就酸，全凭手感。”左斐说，松针是他特意挑选的北方松针，清香柔和。

每天凌晨5点，左斐就到店里忙活了，揉面、调馅、预热蒸笼，6点准时开门。笼屉的热气不断，熟客越来越多。附近上学的孩子，总缠着家长买牛肉包；晨练的老人，喜欢猪肉包配豆浆；北方老乡说，

吃着这包子，就想起了老家的冬天。“有个大叔每周都来，说这松针味跟他姥姥蒸的一个样。每次听这话，我就觉得这店开对了。”

有人问他，为啥不多加点品种，馒头、豆沙包、糖包都可以。左斐说：“我也不不会做，就想精一点，把一样东西做到家，比啥都强。”如今，他依然守着老规矩，老面发酵绝不偷懒，馅料当天现调绝不隔夜，松针也得仔细挑拣。“让大家吃到一口实在的家常味，比啥都强。”他擦了擦手上的面粉，指节因为常年揉面显得格外粗壮。

一笼包子，带着千里之外的故乡记忆，也藏着一份沉甸甸的父爱。谈及未来，左斐眼里有光：“要是能多找两个踏实的徒弟，把这老面发酵、松针垫屜的法子传下去，开家分店，让更多的人能趁热吃口这融合南北风味的包子，就再好不过了。”

记者刘琪 文/摄