

每天上午11点,五堰步行街大都会旁的巷口准时飘起阵阵饼香。在一间约10平方米的锅盔小店里,杜强正专注地揉面、分团,再用食品袋将面团裹好,放在温热的烤炉面板上醒发。

这位从河南农村来的“80”后,把一张普通锅盔,做成了藏着匠心与爱心的“暖心美食”。

■文、图/记者 赵清



杜强制作锅盔,妻子负责打包,两人配合默契。

杜强:用10年坚守做有温度的美食

他把锅盔烙成生活甜味

外出学艺,一次次实验改良口味

“老板,来4个梅菜扣肉锅盔!”8月24日11时许,从浙江杭州来十堰游玩的苏女士,带着父母和孩子走进小店。几分钟后,热乎乎的锅盔装袋递到她手中,尝过一口,苏女士忍不住竖起大拇指:“网上搜到这家店,没白来,味道真不错!”

这样的认可,源于杜强对“好饼”的执着。2015年,杜强还在卖煎饼时,常听顾客念叨“附近要是有锅盔就好了”。他当即停了煎饼生意,一门心思钻研锅盔。2016年春,为学真手艺,他拖着两箱家乡特产,挤绿皮火车到荆州,找一位做了30年锅盔的老师傅拜师。起初老师傅不愿教,杜强就蹲在店外帮忙打扫、择菜,默默观察揉面力度、炭火明暗。3天后,老师傅递来一块刚出炉的

锅盔:“小伙子,看我揉面时手腕转三圈,这样口感才筋道。”

求学归来,杜强把出租屋变成“实验室”:面粉选大品牌五星款,猪肉挑本地黑毛土猪肉,芝麻要颗粒饱满的脱皮芝麻。为改良口味,他曾连续半个月起早贪黑,一次次调试、记录:“醒面时间差一点,香味就不够;搅拌少一分钟,口感偏干不酥脆。”近百次尝试后,才找到理想口感。“前前后后花了十几万学费,跑了湖北、浙江、陕西等多地老作坊,值!”杜强说,如今店里回头客占多数,不少餐饮同行每天来买2次,有人最多一天来3次,还笑着说“都不好意思了”。即便生意稳定,他仍坚持外出学习:“不断比较改良,才能保证口味和品质。”

特殊群体半价买饼
小生意藏大情怀

“您是军人,按标价五折付款就行!”7月27日下午,一位顾客掏钱时不小心带出军官证,杜强当即提出优惠。这位顾客感慨:“十堰不愧是双拥模范城九连冠!”

这份温暖,始于2018年春节前的一个雪天。当时一位武警战士来买锅盔,帽檐上的雪让杜强回想起当年:10岁的他在邻居家黑白电视机上看到新中国成立50周年大阅兵,方阵走过时,他眼里满是对军人的崇拜。“给您半价,感谢守护老百姓!”脱口而出的话,后来成了店里的规矩——军人半价,残障人士享受同等待遇。

有次,一位拄拐杖的大叔来买锅盔,聊起腿脚不便、找工作难,杜强不仅没收钱,还多送一个:“下次再来再给,别客气!”家住黄龙镇一位70多岁的老奶奶无依无靠,常来城区卖菜,路过小店时,杜强总会免费为她做一份锅盔,婉拒老奶奶用菜交换的心意。“我没啥大本事,就想帮点人。”杜强说。

10年过去,小小的锅盔店撑起了杜强的家,也温暖了无数人。“我就是个普通人,把锅盔做好,把能帮的帮到,做点好事,就是最大的快乐。”杜强的话,像刚出炉的锅盔一样,朴实又暖心。

定制工具,确保每个锅盔标准一致

杜强的操作台上,摆着三件专用工具——这是他在反复实操中摸索出的“秘密武器”,既保标准又保安全。

“做技术工时,差一毫米零件就装不上,锅盔也一样。”杜强的泛黄笔记本上,记满密密麻麻的数字:“面粉500克、水230毫升、盐4克,醒面600分钟”“烤炉温度300度,精准到秒”。他的面剂均稳定在120克左右,每个锅盔入炉时间严格控制在150秒。操作台上还刻着椭圆形图案,面剂包馅醒发后,需按图案擀制,确保饼的大小、形状一致;电子秤、计时器甚至擀面杖都做了标记,保证

饼皮厚度刚好2毫米——薄了易烤糊,厚了不香不酥脆。

“以前手贴饼,不仅容易烫伤,干久了胳膊满是伤痕,还腰酸背痛。”杜强说,最初他也靠手贴饼,频繁受伤后,便琢磨定制工具。他按面饼尺寸,找人做了带30厘米手柄的“铁铲式模具”:擀好的面饼放在模具上递进烤炉,轻轻一靠就能贴在炉壁;几十秒后,用特制钳子夹出翻转两次,热腾腾的锅盔就出炉了。“这工具看着简单,用着顺手,不少外地同行来学,我从不藏着掖着。”杜强笑着说,“大家都做好了,才有更多人爱吃锅盔。”



饼的大小、形状要一致,烤制时间精准到秒。



把热乎乎的饼送到客人手中,看着对方大快朵颐,杜强很开心。