

对又来包子,是多少江津人的美食记忆?



- ▲ 顾客扫码购买包子
- ◀ 店主吴小波正在制作包子
- ▼ 对又来包子的秘制蘸料

新春走基层

记者 钟尧 陈朝政 田思进

在城市的喧嚣中,总有一些味道让人驻足,让我们感受到岁月的沉淀和温暖。对又来包子,就是这样的存在。这家名字和受欢迎程度异常匹配的包子店,已经有45年历史,不仅是江津居民的美食偏爱,更是美食文化的传承。

三代传承 匠心制作

这是一家不算大的店铺,店外两三张桌子,店内几叠蒸笼、一大盆蘸水,藏在江津几江老城区美食街的一栋居民楼下。从凌晨十二点半开始,店里的员工就开始了全天的忙碌。他们熟练地揉面、擀皮、包馅,每一个动作都蕴含着多年的经验和技巧,每一个包子和蒸饺都皮薄馅大、鲜嫩多汁。

1982年,对又来包子在几江镇老米市街(现在的美食街)创立,这一做就是几十年。店主吴小波是家中制作面点手艺的第三代传人。“以前上学都是先帮父亲挑桌椅、摆桌子,生火后才去学校,中午回来又帮忙收摊,直到结婚后我自己接手了包子铺。”吴小波不仅从小对下厨耳濡目染,更是专门拜师学习厨艺,白案、红案都非常熟练。

吴小波回忆,他从12岁时就跟在父亲身边学习手艺,到如今和包子“结缘”已经45年。“做包子最重要的就是诚信和坚持。”吴小波说,“我们从每一个细节上下功夫,几十年都坚持纯手工制作。”

对又来包子口感鲜美,营养丰富。馅料选用当地新鲜的食材,经过精心的调配和制作,无论是肉馅还是素馅,都有着浓郁的香味和细腻的口感。包子的面皮也十分讲究,使用传统方法发面,松软而有弹性,让人一口咬下去,就能感受到满满的幸福感。吴小波介绍,馅料每天都是新鲜现做,面皮提前一

天发酵,不含任何添加剂,让大家吃得放心。

天不亮营业 全年几乎无休

“从开店至今几十年,我们几乎全年无休,只有大年初一初二暂停营业。”吴小波透露,“我老婆嫁给我多少年,就跟着我卖了多少年的包子,她只在坐月子的時候休息了一个月。”

每天凌晨一点左右,吴小波和妻子就起床了,从滨江路东段住所驾车到老米市街,开始一天的工作。他和两名店员负责完成和面、揉面、制作馅料、熬粥等准备工作。“八宝粥我们会提前熬制,算着时间,以便顾客在购买时,都能吃到温度适宜的早餐,让大家来了就能吃。”吴小波笑着说。

凌晨三点,这座城市还沉浸在睡梦之中,对又来包子店就迎来了首批客人,清晨开始外卖APP就陆续有订单开始涌入。“这么多年,我们一直坚持天不亮三点左右营业。”老板娘王雪梅表示,“天亮前虽然人不多,我们也会用心招待,希望小小的包子铺从黑夜到天光都能温暖大家。”

一盘包子、一碗粥,再配上一碟蘸水和咸菜,成为了许多人开启美好一天的首选,还有很多人在这家店里从小吃到大。不仅在本地声名鹊起,对又来包子还被本地人带到了上海、香港等地。“有的食客去了外地还想这一口味道,经常让我们冷链快递,每次都是发200多个包子寄出去。”吴小波自豪地说。

推陈出新 引领健康“食”尚

45年来,对又来包子店一直坚持使用传统松针蒸制,同时也不断地进行创新和改进。根据顾客的需求和口味的变化,不断推出新的品种和口味,店内现



热气腾腾的对又来包子

有鲜肉、酱肉、芽菜、玫瑰黑芝麻馅的包子,鲜肉、素菜馅的蒸饺,满足不同顾客的需求。如今,对又来包子店已经成为了江津的一张美食名片,吸引了众多游客和美食爱好者前来品尝。

“在江津吃到了人生第一包子!”“是我从小吃到的包子!”许多前来品尝的食客纷纷在社交平台上留言。“我在这儿吃了几十年了,他家的包子可以蘸秘制的蘸水,别的地方吃不到。”食客刘先生表示,随后他夹起包子咬了一口,顿时汤汁四溢,顺着筷子滴落在盘中,脸上洋溢着满足的笑容。

在与食客不断打交道的过程中,老板娘王雪梅还会根据大家的反馈,不断对蘸料进行改良。“这个不需要配方,只有她能够调出这个味道的蘸料。”吴小波告诉记者,“我们现在能做的就是还在精力经营这个店铺的时候,把它好好开下去。”

每天8点至9点,店里迎来高峰期,食客渐渐多了起来,上班族、学生、老人……门口排起了长队,点单声此起彼伏。店主和员工忙碌的身影穿梭在店铺中,在晨光熹微中迎来了新的一天……

对又来包子地址:江津区几江街道美食街(老米市街35号)
营业时间:3时至13时

施工带来的短暂“不便”,只为将来更加方便

记者 时鑫 实习记者 刘恩帝

最近,有市民向《今日关注》栏目反映,油溪镇大坡村5组的石板溪河尚滩在进行全封闭施工,影响了村民的出行,不知道工程什么时候才能完工。随后,记者进行了实地走访。

来到现场,记者从施工工地围挡的施工告示牌上了解到,这是江津区油溪镇农村移民安置区乡村振兴建设工程,工期为4个月。为了了解工程具体进展,记者找到了施工方重庆市北恒建筑工程有限公司现场负责人刘松。

据刘松介绍,该工程所涉及的村社和项目比较多。自从2024年11月13日开工以来,他们首先把大部分的精力集中在河尚滩公路的改造工程上,其中还包含河尚滩的桥涵重建。想要重建,首先要将河水引流,还要在坚硬的地下开凿,所以会花费更多的时间。经过施工人员夜以继日地赶工,如今桥涵已基本完成了。

“我们优先进行大坡村的盖板涵施工,因为原来的盖板涵只有一个两米乘三米的洞子,遇到暴雨、汛期,公路很容易被淹没。现在设计之后,就变成了两个四米乘四米的盖板涵,方便后期大家通行。盖板涵完工后,就可以将盖板涵和公路连通了。”刘松说。

通过桥涵往前走,就是村里原来的道路。记者看到,在原有道路的基础上,路边已经做好了道路加宽的准备,只等桥涵保养到期,就可以全面铺设混凝土路面了。

“原来的公路是一条宽四米的水泥道路,通行的话两辆车有点困难。我们现在要将路扩宽到六米五,方便以后大家行驶。工序方面首先需要做一个初步的片石回填,接下来就是跟盖板涵那边连接,连接之后再铺设混凝土的路面。”刘松表示。

附近的村民都知道,每年汛期来的时候,河尚滩的桥都要被淹,严重影响了村民的生产和生活。为了保障安全,村里只有派人轮流在这里守着。能把这座桥修好,是村民们一直以来的期望。去年,油溪镇争取到资金对桥涵进行改造。原本4个月的工期,如今才过去两个多月,桥涵也正好需要养护,春节后再有半个月左右,路面铺好就可以通行。油溪镇政府作为建设单位,也一直关注着工程的质量和进度。

油溪镇政府水利岗工作人员何正坤告诉记者,因为现在桥涵没有完全完成,还有一些路没有完工,希望周边群众在走路和观光的时候注意路面安全。“我们这里现在都是封闭施工,请大家尽量不要从其他地方进入工地,闯到工地里面来参观,以免发生安全事故。”何正坤说。

《今日关注》也提醒住在石板溪河尚滩附近的村民,施工期间请过往车辆和人员注意安全,村里的公路是循环的,大家可以合理安排线路,提前绕行,造成的不便请大家谅解。



工地进行全封闭施工



施工方现场负责人接受采访



水利工作人员提醒村民注意安全



即将完工的农村公路



工人正在紧张施工

