

# 在定海西关路开了30多年,今年又重新装修营业 这家早餐店有舟山老底子的大饼油条

□记者 朱蔚 文/摄



定海城西的小弄堂里,一家大饼油条早餐店在西关路59号经营了30多年,其间换过店主,但经营的内容不变,无一例外是大饼油条。

年前,这家大饼油条店粉刷一新,重新开张。掌门人是来自台州,早餐的品种更丰富了,除了舟山人喜爱的早餐搭档大饼油条,以及麻球、糖糕、粢饭糕等,还多了生煎、小笼、饭团。另外还有自家现磨的豆浆和豆腐脑。



## 兄弟两家并一家,重新开业

今年大年初五,整个小城还处在过年的欢乐氛围,这家早餐店已经不露声色地开了业。这是一次换了新主人重新装修之后的开业,经营者郑卫星和弟弟郑小卫两人铆足了劲,勤奋地在大多数商家偃旗息鼓的日子里,抢先面世。结果也如他们所愿,小店迎来了热捧。

虽然这家店30多年来以大饼油条为主打产品,但不同的经营者,口味各有特色。郑卫星其实早就在这家店经营过,老客甚至还记得多年前他家大饼油条的滋味。大饼是薄脆款,薄而不干,口感较一般大饼更松弛一些,单吃口感也是润的。油条也是如此,酥酥脆脆。火热出炉,热有热的口感,但即便是冷了,也不影响它的滋味,依然酥脆。

后来,郑卫星搬到了蟠洋山路,这个店面给妹妹经营。从台州仙居老家到舟山多年,郑家的兄弟姐妹也陆续在舟山各谋职业了。与此同时,郑小卫在定海德行桥边开的一家大饼油条店,也同样风声水起。上午主攻大饼油条,下午则做舟山人喜爱的猪油葱饼。

## 装修过后,早餐店干净又明亮

在这条小弄堂里,来来往往的多是住在附近的居民,有些住着住着就上了年纪,经年累月早已适应了老城虽旧但配套周全的格局。与在蟠洋山路38号开了些许年的店面相比,这条老街的人流显然少了许多,但店面的价位下来了,正好良性循环,郑卫星觉得,可以把价

格定得低一些,直接把实惠让给街坊邻居。

他想着“酒香不怕巷子深”的定律,好吃的口味从来不会被拒绝,加上又叫来了弟弟一起,再重新粉刷一下,多一些早餐的品种,就算是开在小巷子里,也肯定会受欢迎。

他的想法在刚开门营业的时候频频受到印证,路人走过,看到新炸的油条拥簇一起,在清晰的视线中升腾着热气,驻足脚步的同时脱口而出:“你们店装修过了啊,明亮又干净,看着真舒服。”

“装修过了,设备也都换新的了。”郑卫星便乐呵呵地接上了。老的设备全都扔掉了,重新购置了一批新的,兄弟俩每天在店里等待着,感觉也不一样。

## 早餐的品种更多了

自家妹妹在这条路上经营了十几年,各人手法不同,她出品的大饼油条口味和几个哥哥相比细微之中总有差异,但吃惯了这一口的人们,也是常年的座上客,生意红火了好些年,直到前两年受到疫情影响,生意开始走了下坡路。

但接手过来的郑卫星有自己的打算,加上弟弟关了德行桥店一起加盟,兄弟两人又想着再多些品种,还叫了个师傅。现在,早餐的品类算是更加完整了,多了生煎,小笼,还有饭团,豆浆和豆腐脑也都是自家现磨的,不含“科技与狠活”。

兄弟两人做了一辈子的大饼油条,每天生活的重心,依旧围绕着它们转。早上三点就要起床,每个人各司其职,油锅预热开起来,弟弟先来对付浸泡了一个晚上的

黄豆,之后磨豆浆做豆腐脑。哥哥揉面粉做小笼,做生煎,早餐的烟火热气腾腾,是清晨小巷最接地气的画面。

## 客人说,又尝到了小时候的味道

清晨五点,就可以在他家吃到各个品种的早餐,酥酥的大饼,是他家的绝活。这里的“酥”是指吃到嘴里的口感,并不是酥到掉渣的那一种。这样酥脆的口感来自于老面发酵加油酥加猪油的组合,火候也很关键。火太大,大饼会烤得有些偏软,要把火稍微压小一些,大饼才能酥脆。

除了大饼油条,他家的麻球,也是被食客“认证”过的口味,刚炸出来的时候油亮饱满,冷了之后依然形状不变,圆滚滚一只,这样的卖相,见着的时候自然就来了食欲。

生煎的个头小小,但很饱满,沿用台州的做法,用老酵发面,面皮发得松软,底下是一层金黄色的焦底。从下锅到出炉,只要五分钟左右,热乎乎出锅前,撒上一把葱花,再来点黑芝麻,香气扑鼻。咬的时候要小心一些,一口爆汁。

现磨出来的豆浆有着浓浓的豆香。如果喝咸的,盛碗的时候,会再往里头加一些紫菜、油条碎和虾皮,表面泛起了一层豆花儿,浓香纯正。

甜豆浆会提前灌好,带旋钮盖子的硬塑袋,方便随买随喝。有带着孩子的年轻妈妈路过,买了早餐又要了豆浆,尝一口问了一嘴:“你们家的豆浆是不是自己磨的呀?”得到肯定的答复后,她又说:“我感觉就是自己磨的嘛,我以前上学喝的豆浆就是这一种。”