

一个饼一两肉，塞满葱花还灌蛋液

海山小学对面的兰溪鸡子饊，现做现煎香喷喷

□记者 朱蔚 文/摄

“

什么是“鸡子饊”？
走来看往的路人看着好奇，进去看一眼，原来是灌了蛋液的肉饼啊。品尝一下，果然就像店门贴的那句话“一个饼一两肉”，喷香薄脆的饼皮下，全是肉馅，和着葱香，滋味不赖。

这家店不大，开在定海白虎山路，海山小学的对面。经营的舟山小伙是一位95后，从金华兰溪学了鸡子饊的手艺，店开起来如他所想，还挺受欢迎。

”



■ 裹入厚实的肉馅 一勺又一勺

前几年在衢州的时候，吃过一种鸡蛋灌饼，初见其貌不扬的样子，以为只是一个油腻腻的煎饼子，只是制作的时候特别些，蛋液自饼身中间的口子灌入，以这种方式 and 饼子融为一体。入口，那灌入的蛋液沿着饼身一圈，仍然滑嫩，口感出彩。

想起灌饼，再看到这家小店，张望的时候会特别关注鸡蛋灌入的方式，也是自饼身上方的口子灌入。浙江省内的各类小吃，颇有异曲同工之处，肯定好吃，便静下心来，静候一只鸡子饊的诞生。

明明是鸡蛋，怎么是鸡子？小伙子王犇森边动手开做，边笑着解疑：“鸡子”是当地方言中鸡蛋的意思。店里的每只饼都是他手工现做，揉好的面团拿擀面杖摊大摊薄，裹入事先准备好的肉馅。一勺又一勺的肉馅塞进去，已把饼身撑大，还不算完，继续往里塞入葱花。

■ 金黄的鸡子饊出锅 分外诱人

海量的葱花，直到把薄薄的面饼围合成一只夯实的大包子，他用两只手掰扯两下，就是一只硕大的厚饼，放入眼前的平底大锅。

跟着现敲只鸡蛋，只见他三下五除二打散了，用筷子撑开饼面上留出的口子，轻松地就把蛋液灌了进去。如此饱满厚实的饼子在锅里煎熟需要一些时间，王犇森拿起铲子给饼子翻面，又用铲子随时把底下的油滑到饼面上。在油锅的煎炸下，饼面慢慢地由白转成微黄，然后变成金黄色，渐渐诱人。

店子不大，但也有几个座位可以堂食。王犇森在煎好的鸡子饊切一个“十”字，便成了四小块，吃起来方便一些。

刚出锅的鸡子饊拿在手里金黄喷香，一口咬下去，饼皮薄脆，肉馅饱满，夹杂着葱香，更有口感。一个饼看着挺大，一只下肚，基本就不用吃晚饭了。切成小块，和身边的朋友一起分食，作为下午茶的小点心，也是刚刚好。

■ 租金合适 一时冲动租下店面

已是下午4点多，这条路上走来看往的路人并没有多起来，但不时有路人会骑着电动车过来，停好车，还没等开口，王犇森已笑脸相迎：“大哥，老样子是吧，一只牛肉一只猪肉。”

每只鸡子饊都有从把面团摊平、裹入肉馅和葱花、下锅后再灌入蛋液以及不断翻面浇油煎熟这么一个过程，看起来有些复杂，想着一天下来能做几只啊。听到王犇森回答的“百来只”，有点被惊到。“你看

我这只锅其实可以同时煎9到10只，人多的时候一锅一锅地出，快多了。”他继续乐呵呵地答。

1997年出生的王犇森从保险公司辞职后想着干些啥，租下这个店面也是偶然的机缘。某天正好路过，见到这家店铺小小的，虽然四壁破旧，但向房东了解后觉得价格合适，一时冲动就租了下来。当时他还没有想好做什么，但显然方向就是小吃了。餐饮是他从未涉猎的领域，受到父亲影响，他的家常菜烹饪也是轻松驾驭。

■ 从兰溪学来了做饼手艺 好吃的味道自然引客来

之后在抖音上刷到金华兰溪游埠古镇的早餐一条街，里面就有当地的特色鸡子饊。他闻声而去，在一堆传统点心里找到一家适合自己口味的老店，埋头苦学做了近两个月的学徒，学成归来后把店开了起来。

兰溪当地人是以前猪肉和猪肉为主的，他按舟山人家的口味，另外研发了咸菜香菇和鲜虾鸡肉口味，一起列入菜单，也很受欢迎。

虽然位置不咋的，但好吃的味道自然会传播。即使没有宣传，走过路过的行人也会觉得新奇，进来买一只尝试下。店面小，更是把做饼的每个环节看得清楚。操作干净，关键是往饼里塞入肉馅的时候，是实实在在的分量，就像门头底下写的那一行“一个饼一两肉”，哪怕是8元、10元的单价，就冲这肉馅，也值了。

倒是房东阿姨每次经过，看到小伙子往里边不要钱一样地裹肉，顿时心疼得不得了，有时候就过来劝一句，“好咧好咧，够嘞，裹那么多肉，你还有赚哦？”小伙子依然笑呵呵，手上的活照旧，“肉裹得少了，味道就不一样嘞。”

■ 每天早上7点左右 鸡子饊开卖

好吃的滋味尝到嘴里，客人自发就帮着宣传了。浙海大定海校区有来自金华的学生，第一次吃到同学打包回来的鸡子饊时，哪怕打包一路闷过来影响口感，吃到嘴里的仍然是家乡熟悉的味道。那学生第二次就自己过来了。

也有在舟山生活的金华老乡，尝试着吃过一个鸡子饊，就帮着小伙子在老乡群里宣传开了。还有吃出好味的年轻人，发上了小红书。王犇森自己没有宣传，他坚持“自己说好吃没有人家说好吃管用”。但客人们都以各自的方式说了“好吃”，也确实管用，开业没多久，他就创下了一天120只左右的纪录。

每天一个人守在店里，王犇森早上5点半起床，去三农贸市场采购完需要的肉和葱，到店里和完面粉，7点左右就可以卖了。中午回家稍作休息，下午继续，直到傍晚时分关店回家。他也不觉得辛苦，自己支配时间，做出来的鸡子饊又有客人喜欢，他说还是挺快乐的，比上班强多了，除了每天切葱的时候有些辣眼睛。