

定海这条“梧桐大道”上有一家唇香鸡柳饼

现做的大饼和鸡柳包裹着吃，是别样的酥香美味

□记者 朱蔚 文/摄

这家的鸡柳饼在定海德行路上，定海五中大门的正对面，门口的炉火烧旺，便是薄脆的大饼出炉时。刚出炉的葱香大饼纵面切开，形成一只自然的袋子，装盛刚炸好的香酥鸡柳，嚼着尤其好味。

这家鸡柳饼店的特别吃法

把大饼和鸡柳裹着吃

如果再早一段时间发现这家鸡柳饼店，就可以同时欣赏到这条路上的秋色。不宽的德行路，两边林立的梧桐树在这个时节呈现渐变色，原本葱绿的树叶逐渐变黄，同时显现时下流行的美拉德色系。手上捧的是刚出炉的鸡柳饼，喷香，大口啃着，视线所及是秋色美景，所谓色香味俱全。

然而错过了这个季节，仍有意外的美。进入冬季，梧桐树的叶子挂在枝头已显稀疏，一阵风吹过，有叶子晃悠悠地从枝干飘落，不偏不倚地落在脚边，别有意境。

这家唇香鸡柳饼店的门前，也有一棵颇为粗壮的梧桐树，虽然树叶所剩不多，在蓝天白云的映衬下，特别高大挺拔。来自山西的70后夫妻俩，从上午9点半开店，持续到夜里9点半打烊。店里主打鸡柳饼，以及小肉饼，都十分受欢迎。

鸡柳饼，其实是鸡柳和饼两种品类的叠加。饼是常见的大饼形状，比起一般的大饼更薄一些，也更脆一些。本地的大饼，常见便是夹裹油条，且是从大饼的饼面整个裹入。这家的则是从大饼的纵面切开，大饼瞬间变成饼袋，现炸出来的鸡柳悉数装入。配一根小签子，可以直接用签子戳着鸡柳吃，也可以把大饼和鸡柳一起裹着，大口送到嘴里，也是一种满足。

炉子刚烧热

外卖的单子就来了

鸡柳和大饼搭配，居然相得益彰。大饼酥香薄脆，鸡柳虽是刚刚油锅出炉，但并不油，干、香、脆，又入味。问老板娘崔淑琴为啥鸡柳好吃，她也答不出一个所以然来，只是知道，夫妻两个从儿子手里“接”过鸡柳饼店后，一直严苛按照儿子“传授”的制作流程。

食材都是当天新鲜制作，鸡胸肉每天早上



按时送达。到店后，丈夫崔波先忙着把炉子生上了火，她则去边上的东门菜场逛一圈，买回新鲜的猪肉。有时刚把炉火烧热，外卖的单子就接踵而至。鸡胸肉也是当天现切现拌，每次有单子来了，再把腌好的鸡肉现裹一层淀粉。

“我们家的鸡柳很实在，没有很厚的淀粉。”崔淑琴说，淀粉要裹得均匀，面上薄薄的一层牢牢地贴住，之后再放入油锅。油温掌控得好，只需一分多钟，现炸的鸡柳就可以出油锅沥干了。

这家鸡柳饼店是夫妻俩从儿子、儿媳手里接过的“衣钵”。四年前，两个年轻人准备创业，租下了定海德行路上现在的位置。鸡柳饼前面冠上“唇香”二字，让它的香味和美味更加具象化，舟山多的是大饼油条的搭配，大饼和鸡肉的组合就没有见过了，吃起来也是美味得很，现烤的大饼，现炸的鸡柳，谁不喜欢呢。一时间，生意就起来了。



多。但仍是一个萝卜一个坑，一板一眼地完成所有的流程，速度也快不了多少，索性能做多少就做多少。

店里的小饼也好吃

分葱肉和梅干菜肉

不疾不徐的速度，用来烤大饼或小饼，反倒是刚刚好。大饼薄，需要用大火，速战速决，快快出炉。两片饼皮薄薄的，葱香且酥脆。小饼厚，分小葱肉和梅干菜肉两种，夹着厚厚的肉馅，火太大的话会焦，就得小火慢慢烤，烤熟了饼皮，继而慢慢渗透肉馅。炉火便是时而大火，时而小火，随着当时的订单，调整风门。

从上午开门到夜里关门，下午5点半，对面对定海五中放学的时候会集中性地忙碌一阵子，其他时候都是陆续到店的单子。天气冷了，外卖变得多了，大家都爱吃热乎乎的烧饼。到现场来吃，大都是以鸡柳饼为主打，也有直奔主题打包鸡柳，刚炸出来的酥香又脆就是热乎的好吃。

外卖的大都青睐“饿死鬼套餐”，足量的鸡柳饼里更多的料，塞入了里脊肉和香肠，满满当当，足以抚慰“饿死鬼”。

小小的葱肉饼和梅干菜肉饼没有上线外卖，从口感考虑，这款小饼得现烤出来才好吃，就怕外卖闷软了。但是想吃的老客也有“绝招”，外卖下单后再备注上：换成小饼。那就换呗。

舟山这座异乡城市

给了夫妻俩耐心的等候

三百六十行，要说餐饮是最累人的行当之一，那么小餐饮就更累了。两个年轻人干得累死，撑不下去了，老母亲老父亲看着心疼，经营小小的唇香鸡柳饼店铺便成了两位家长的任务。因为孩子定居舟山，两口子千里迢迢从山西来到舟山，开启了小餐饮的生计。

有一阵子是崔淑琴一个人在店里独挑大梁。她有时候也想不明白，明明店里主打只有鸡柳饼和小饼两种，可是线上的外卖加线下的现实组合在一起，每天就有忙不完的事了。忙不过来，崔淑琴索性佛系，实在赶不出来，就让外卖小哥多等一会儿，超时就超时吧。现实的人就在眼前，沟通起来就更方便了。

每个人都能理解且体谅，按说本是分秒必争的外卖小哥，也笑脸宽慰：没事没事，慢慢来。想吃的食客候在现场，便也不着急了，立在炉火边，总归是吃得着。

所有吃货的耐心等待，也许是舟山这座异乡城市带给夫妻俩最直接的笑脸问候。之后丈夫一起到店助阵，两个人搭档，做起来就顺畅得

