

定海这家夫妻小吃店飘香七年 一口金黄双面煎外卖，锁住舟山老底子烟火气

□记者 朱蔚

定海东门车站旁，一家“孙大厨”夫妻小吃店灶火正旺。铁锅翻飞间，细韧的台州米线在滚油中舒展、卷边，开始烙上诱人的金边焦痕。这便是“孙大厨”家七年如一日的**外卖榜单招牌：舟山老底子双面煎**。

这盆“面饼”的焦香与锅气，俨然成为岛城味蕾地图上不可磨灭的坐标。



双面煎外卖 始于七年前的家庭厨房

推开店门，烟火气裹挟着食物的暖香扑面而来。老板孙琦超正专注于厨房锅灶，妻子林芳芳则手脚麻利地打包着刚出锅的食物。小店新迁至此，还有了几方容纳堂食的桌椅，让慕名而来的食客能第一时间感受那份刚离锅的滚烫与香脆。

双面煎是他家的招牌，金黄酥脆的外壳下，是依然柔韧弹牙的米线，秘制鲜辣粉的辛香丝丝缕缕，巧妙地托起浓郁的焦香，一口下去，满嘴都是扎实“锅气”。是朴素的主食，却也成了味蕾上霸道的存在。“用的是台州米线，细，韧劲足，炒透煎香，才有这口感。”孙琦超的言语间透着对食材的挑剔。

这口地道的双面煎，始于七年前的家庭厨房。彼时孙琦超还是饭店大厨，妻子林芳芳是他的最佳搭档。自家狭小的厨房则成了另一个战场，他们敏锐地发现，舟山人夜排档的“压轴主食”双面煎，好像从未出现在岛城的外卖江湖。舟山人的习惯通常是：海鲜点一桌，最后不上份双面煎收尾，总觉得缺了点什么。

然而，如何让这份讲究“锅气”的美食，在室外环境中穿越风雨抵达食客手中时，依然金黄酥脆、热气腾腾？包装是一个难题。

遇上漫长梅雨季 订单量激增

灵光乍现，他们想到了披萨盒，方方正正的盒子恰好能稳妥地承托起圆扁的米面饼。回忆当年，孙琦超的记忆依然清晰，他还记得一箱披萨盒一共有300只，打包之前还得先“制作”打包盒，把一整个平面的纸板一只只地徒手叠好，这还没完，还要在盒子底下铺好锡纸，以免渗油。

当二维码在微信朋友圈悄然流转，订单纷至沓来。林芳芳笑称：“那会儿真是送都送不过来，一个人开着电动车满城跑，摔都摔了好几次。”更戏剧性的是，开业便撞上漫长梅雨季，“雨下得跟倒下来似的”，风雨中的送餐路格外艰难，订单却因人们困守家门而激增。

“想吃就得提前预订，要是临时加单，根本忙不过来。”孙琦超感慨，那段时光，灶台前只有锅铲翻飞的声音。雇了人还来不及送，他的妈妈也加入了送餐大军。

做久了家里油烟太大，他们在家边上的西园商业街租下了第一个小店。两年之后，为容纳更多梦想，小店迁至新桥路。双面煎的包装也在实践中慢慢地进化，披萨盒易冷易瘪，被更厚实、保温性更好的大圆黑盒取代，只为锁住那份烫手的酥脆。



照片由受访者提供

店里丰富的美食 构筑起舟山风味拼图

大厨孙琦超出生于1986年，他的手艺根植于舟山老底子的深厚土壤。18岁从职高烹饪专业毕业便一头扎进后厨江湖。“那时学校里面教的都是基本功，当学徒是真苦，师傅手上功夫也是真硬。”扎实的基本功，从食雕、糖艺到颠勺掌火，淬炼出他对传统滋味的精准把握。店里浓油赤酱、肥而不腻的红烧肉，炖得皮糯肉软、胶质满满的猪蹄，酸甜比例恰好、勾人食欲的糖醋排骨，都是他厨艺的无声注脚。

上个月，小店再次升级，搬到了如今解放东路更敞亮显眼的位置。新店菜单上，除了无可撼动的双面煎，咸鲜醇厚的熏鱼、滑嫩香浓的蛋豆腐、酥脆金黄的面拖鱼、明亮酸甜的糖醋里脊、扎实弹润的肉丸子、酱香入味的红烧鸡翅……共同构筑起丰富的舟山风味拼图。

时节流转，小龙虾的热闹刚落幕，油亮鲜香的梭子蟹炒年糕便已热气腾腾地登场。“过不了多久，就该上大闸蟹了。”孙琦超罗列着一年的应季食材清单。

台风肆虐时，小店的灯光和灶火也一度成为社区温暖的支点，承担过街道的应急盒饭供应；暑假里，则与暑托班合作，精心烹制孩子们营养可口的套餐。

外卖订单中的“销冠” 一直是双面煎

“给孩子做，更要用心，食材要新鲜亮眼，味道要温和适口。”林芳芳深知这份责任的分量。

而支撑这一切美味的基石，是孙琦超雷打不动的坚持：每日清晨七八点，第一站先到南珍菜场，新鲜的时蔬鱼肉被带回店里，洗切烹炒，烟火升腾。“新鲜现做，杜绝预制菜。”这也是小店口感与味道的终极密码。从订单初涌的上午10点，到夜色深沉的晚上11点，孙琦超始终守在店里，切换在灶台与油烟之间。

餐饮之路的辛劳不言而喻。“累是真累，但换个赛道，好像也不会。”夫妻俩相视一笑。他们深谙张弛之道，创业之初就立下规矩：每周必须休息一天，偶尔还会关店几天，带孩子去旅旅游，看看外面的世界。“弦绷太紧了，日子就没了盼头。灶火再旺，也得给自己透口气的时间呀。”这是两人达成的共识。

七年光阴流转，西园街的油烟，新桥路的炉火，最终沉淀在解放东路升腾的锅气里。无论饿了么还是美团，每十份订单中，就有八九份是“双面煎”。它是舟山食客心中一份温暖的依赖，也是关于“老底子”滋味的踏实记忆。