

“二咸”不闲，这家衢州烤饼店落地舟山

小饼圆鼓鼓，大饼薄而脆，每一口都是扎实的满足感

□记者 朱蔚 文/摄

要是不说破，谁都会误以为东港半山街69号的这家店是咖啡馆：大面积的玻璃推窗，简约的木质门头，透出暖黄灯光的长排窗台，几位年轻客人正坐在窗台前聊天，手里拿着的却是油纸包着的金黄烤饼，热气袅袅。

走近，烤炉炭火的香气和面皮的焦香扑鼻而来。开放式厨房里，一位戴着棒球帽、系着深色围裙的女子正麻利地将面团贴进炉壁，手腕上套着银色的铝箔手套，动作熟练而安静。她就是1988年生的夏天天，一位把衢州烤饼带到舟山的舟山媳妇。



人生的梦想之一 就是在舟山开一家烤饼店

夏天天是衢州人，说到开店缘起，她笑了：“其实十年前，我就在朋友圈写过，梦想之一就是到舟山开家衢州烤饼店。”命运说来奇妙，大学读的是英语和国贸双学位的她，来到舟山，因为兴趣做起了皮具，现在手工做包已成了她的主业，淘宝店经营得有声有色。

但味觉的记忆比想象中顽固。这两年衢州旅游火热，她在小红书刷到家乡小吃，舌尖上的乡愁被勾了起来。家乡的滋味最难忘，她每次回衢州，回来舟山前，都要打包100个烤饼，冻在冰箱慢慢吃。丈夫见此情形便提议：“不如我们自己开一家？”在夫妻俩的设想中，开一家烤饼店，就当作副业，不用太忙，慢悠悠做点，想吃的时候随时有。

今年4月，“二咸”在半山街悄悄开业。位置不算热闹，但周边有小区、学校，夏天天想着“人流不多，正好悠闲”。现实却骨感得很，开业当天就忙得不可开交。丈夫特地请了年假来帮忙，后来招到一位同样需要兼顾家庭的主妇搭档，两人才勉强应付过来。

“我们店的作息完全跟着我儿子走。”夏天天介绍，周末不开，寒暑假不开，小长假也不开。这看似“佛系”的安排，反而让这家店有了一种从容的生活气。不少熟客学会在小程序提前下单，到了即取，也省去了拥挤等待的焦虑。

“二咸”即“减” 固执的手作坚持

店名“二咸”，拼起来是个“减”字。夏天天解释：“就是无添加，不预制，没有‘科技’的意思。”本来想把这层意思直接写在门面上，后来觉得不必刻意，“懂的人自然懂”。

这种理念贯穿在做饼的每个细节里。肉馅用的是边上菜场买的前腿肉，混上五花肉，买回来洗干净，吸干水分后手工绞制。选用的梅干菜颜色深褐，香气浓厚。榨菜要选脆而不咸的，洗净切碎后再调馅。光是备料，就占去大半个上午。送完儿子上幼儿园，她就来到店里钻进厨房，切葱、和面、调馅，忙到11点才能开门迎客。

“回衢州学手艺时，发现那家店还是加了‘科技’的，我接受不了。”夏天天说。回来后，她自己反复调试，直到找到那份纯粹的衢州味道。



烤饼分大小两种。大饼薄而脆，做的时候，面团要在水里浸一下再用手摊开，贴炉时只听“啞啦”一声，面皮迅速鼓起焦斑；小饼圆鼓鼓的，肉馅扎实，贴在炉壁高处，炭火直烘，外脆里润。店里四种口味：梅干菜肉、榨菜肉、鲜肉，以及梅干菜榨菜混合馅。各种口味都受欢迎，比如梅干菜肉口味，梅干菜的陈香渗入猪肉油脂，咸中带甜，咬下去肉汁盈口，面皮焦脆与内馅湿润交织，是扎实的满足感。

年轻手艺人的流程优化 铝箔手套、红外测温与小程序下单

在衢州，做烤饼的多是老师傅，记单靠脑子，贴饼靠徒手。夏天天却带着年轻人的思

路，优化了许多流程。

她网购了铝箔隔热手套，“再也不怕炉子烫手腕了。”她用红外测温仪代替手探炉温，想出了用烤盘分装面剂子，效率更高。她还设置了小程序下单系统，按号制作，客人到店自取，买得多也可提前下单，井然有序。

“这些让过程更顺畅、更安全。”她说。老手艺需要传承，但不一定要固守辛苦的方式。开店前，她想象过“在店里做完饼后做皮具”的画面，后来发现根本不可能。“在店里已经有上班的感觉了，不想下班后继续上班。”于是皮具工作搬回家里，烤饼店成了白天的另一份事业。

开起烤饼店，比想象中要忙得多，但听到客人夸赞喜欢，她又觉得值得。暑假前，得知烤饼店要休店了，一个小男孩甚至号啕大哭，后来妈妈宽慰他，说买上30只饼放到冰箱里冻起来，到时烤箱回炉，也能吃到习惯的味道，小男孩这才抹着眼泪作罢。

夏天天说，原本暑假想休上两个月，后来自己也觉得“过分”，少休了一个月，可以让喜欢的客人们早点吃到饼。

“半城烤饼香”飘到海岛 也引来很多老乡

比起傍晚的晚高峰，烤饼店的下午时分相对空闲一些。但记者采访的这天，从第一声响起的外卖订单开始，就没有停过。三三两两的客人接踵而至，等在炉火边。有要两三只的，也有提前下好单，一要就是20只，各种口味都来点，自取打包，带给朋友们一起分享。

傍晚放学时分，学生和家家长涌来，形成一天中的小高峰。孩子们盯着脚炉火里的饼，家长在一旁叮嘱“小心烫”。夏天天手下不停，偶尔抬头笑笑，手腕上的铝箔手套映着炭火，亮晶晶的。

开店后，她才发现，生活在舟山的衢州人真不少，很多老乡专门找来，有的第一次买完，下次就带着朋友一起来。

家乡的味道怎么吃得腻，夏天天也一样，现在开店了，她每天都要吃自家的饼，虽然一部分原因也是为了确定口味，但不吃上几个饼，总觉得缺了点什么。

“一座衢州城，半城烤饼香”。这句衢州人常说的话，如今被夏天天带到了舟山。半山街不算热闹，当“二咸”的灯光自中午开始亮起，炭火暖暖，烤饼香悄悄漫出窗外。