



走街串巷

寻美味之一百七十三

粥粉面点

“老毛烧饼”坚持手工制作炭火烤制

# 烧旺一炉炭火 守护传统味道

→小店店面。

↓烧饼内满满的馅料。

→小店地址。(导航软件截图)



↑吴建永为食客打包烧饼。

在文化宫名品街的巷子里，有一家名为“老毛烧饼”的小店。每到饭点，阵阵焦香便从直径一米的炭炉中散发出来——暗红的炭火跳着舞，老板吴建永的双手则在面团与馅料间灵巧翻飞，金黄的烧饼如同被赋予了生命，在炉壁上嗞嗞渗出油花。这家小店自2016年起便用一炉炭火、几张薄饼，在桂林烙下了江南的传统味道。

## ★推荐理由 梅干菜五花肉和烧饼是绝配

这家店的烧饼都是现点现做的，采用炭火烘烤，外皮酥脆金黄，内馅饱满丰富。特别推荐梅菜扣肉烧饼——肥瘦相间的五花肉搭配咸香梅干菜，一口下去鲜香满溢，每次路过都忍不住买两个。热乎乎的烧饼捧在手中，幸福感油然而生。

——在微笑堂工作的黄女士

## ★记者探店 台州风味 锅气十足

日前，记者来到这家小店采访。正午时分，日头正盛，店门前蒸腾着阵阵热浪，但食客们的热情丝毫未减，窗口前早已围满了人。不足20m<sup>2</sup>的店铺里，弥漫着梅干菜与五花肉交织的诱人香气，老板吴建永正娴熟地揉面、包馅、贴炉，忙得不可开交。

“2016年我刚到桂林做这种烧饼时，好多人都没吃过，我们就搞免费试吃，慢慢地回头客越来越多。”吴建永说，为了还原家乡味道，他特意从台州老家运来梅干菜，

“这种梅干菜经过晾晒、堆黄、腌制三道工序，咸鲜中带点微甜，和五花肉是绝配。”

记者注意到，炭火炉占据了店铺的“半壁江山”，炉身被烟火熏得黝黑，却透着股老手艺的质感。“相比电烤炉，炭火烤出来的饼才有‘锅气’，外皮更脆，内馅的梅干菜也能吸收炭火的香气。”吴建永一边熟练地翻动饼坯一边介绍。

记者采访得知，店内营业时间从早上9点持续到凌晨3点，以售卖烧饼为主，涵盖经典、时尚、招牌、传统四大品类，共17种味道，招牌梅菜扣肉饼售价7元，其余口味价格从4元到15元不等，能满足不同食客的多样口味需求。

在老板的推荐下，记者点了一个梅菜扣肉饼。只见老板拿起提前制作的剂子，裹上从台州直运而来的梅干菜与精心挑选的五花肉馅，再用擀面杖耐心擀成圆饼。饼坯贴上炉壁，短短3分钟，热乎乎的饼便新鲜出炉。

巴掌大的饼身烤得金黄灿烂，边缘微微鼓起，表面的芝麻被烤得油亮，散发出阵阵焦香。一口咬下去，先是酥脆的口感在齿间迸发，紧接着梅干菜的醇厚香气蔓延开来，最后五花肉的油润滋味在舌尖散开，一整个烧饼下肚，令人回味无穷。

## ★小店故事 炭火里的坚守与温情

“吴老板，你家店为啥叫‘老毛’？你也不姓毛啊！”面对记者的疑问，吴建永向记者讲述起了创业时的经历：“2016年开这家店时，是和一个姓毛的朋友合伙经营的。后来朋友撤资，我接手独自打理，但想着这个名字客人都叫顺口了，也就没改。”

谈起自己做烧饼的渊源，吴建永向记者打开了话匣子。初入社会时，他从事建筑装修行业。偶然间，他看到家乡很多烧饼店生意不错，认为这行投资小、回报大，于是毅然决定拜师学艺，在台州的烧饼铺里从揉面、调馅学起。出师后，他便在台州开了一家烧饼店。

然而，台州烧饼店林立，竞争异常激烈。2016年初，吴建永将目光投向了旅游城市桂林，因为桂林游客多但烧饼店少。最终，他关掉台州的店铺，带着一身技艺和满心期待来到桂林，并在文化宫租下了一个小店。

创业的艰辛远超想象。“那时候很多人吃不惯我们的烧饼，觉得没有酱香饼好吃，于是我们就搞试吃，大概熬了一年，我们小店的生意才慢慢有了起色，很多人从‘尝

鲜’变成了‘常客’。现如今，我们每天能卖出约500个烧饼，还陆续开了两三家分店。有位在桂林读书的浙江学生每次周末都会来买几个烧饼，说这是‘家乡的味道’，还有游客专门打包带走。”

采访中，记者看到吴建永的手背满是烫伤的痕迹。他告诉记者，炉内炭火温度超过200℃，生意忙时，他的手几乎要一直伸进炉内翻面、取饼，烫伤成了

“职业病”。即便如此，他依然坚持手工制作。“机器做的饼少了人情味，我宁愿多花些功夫，也要让客人吃到真材实料的烧饼。加上现在很多年轻人没见过炭火炉，也吃不到传统烧饼的味道，我就想守着这炉炭火，让老味道别走丢。”吴建永说。

近十年光阴，这小小的烧饼店已成为桂林人舌尖上的“异乡温暖”。走在街头，咬一口热乎的梅干菜烧饼，酥脆里裹着烟火气——或许这就是平凡日子里最实在的治愈，也是吴建永用双手守护的传统味道。

记者刘琪 文/摄