

# 巷弄里的鸡蛋汉堡,被很多临行前的游子装入行囊,爱吃的顾客一口气能吃10个 市区这家“土”汉堡,常常让人念念不忘

## 阅读提示

位于市区棉布市场附近的鸡蛋汉堡摊,18年未曾改变的老味道,在很多丽水人心中,都有个小小的位置。



□ 记者 董陈磊 文/图

城市的烟火气,常常不自觉地深藏在巷弄的小摊上,人来人往间,曾经那些不起眼的小摊,如今慢慢成为丽水人记忆中的味道。位于市区棉布市场附近的鸡蛋汉堡摊,18年未曾改变的老味道,在很多丽水人心中,都有个小小的位置。昨日,记者走访市区这家鸡蛋汉堡摊,感受了一回这份巷弄里的味道。

### 棉布市场的鸡蛋汉堡 有顾客一口气能吃10个

昨天下午4时许,记者来到市区百货大楼对面巷弄里的棉布市场,远远就看到鸡蛋汉堡摊前围站着一些顾客,老板娘汪金莲正熟练地翻动着锅槽内的鸡蛋汉堡。汪金莲制作汉堡的过程很简单:倒入面粉浆糊,打入一个鸡蛋,放入肉末,两块面皮合二为一,加入香油,然后不停翻动……看着面皮从白色逐渐变成金黄,一个鸡蛋汉堡就做好了。

“虽然看着简单,但是要做好吃却要掌握很多技巧。”汪金莲告诉记者,从面粉的调配、肉沫的调制、火候

的掌控以及酱料的选择,每一个步骤都要精心调配过。

记者点了一份,听从汪金莲的建议,加入葱花、香菜和少许辣椒。看上去,面饼层、鸡蛋层、香菜层,层层分明,轻咬一口,面饼表皮酥脆,内里酥软,口感咸香,再咬一口,内部的肉末、鸡蛋、葱花和香菜更让这份口感得到了升华,油而不腻还带一点微辣鲜香。

“确实好吃,我已经吃了很多年了。”市民陆先生从远处风风火火赶来,还没停稳电瓶车,便吆喝着老板娘来五份加肉的鸡蛋汉堡。

“很多老顾客都喜欢吃我们家的鸡蛋汉堡,有些甚至买回去留到第二天吃。”汪金莲告诉记者,她家有很多老顾客,从上学的时候开始吃,长大后有些去外地上班了,但回到丽水后还会来吃。

说话间,摊位前的客人不断。因为制作一份需要五六分钟,汪金莲备了两个模具,一次能同时制作14个鸡蛋汉堡,即使汪金莲一刻也没有停过,但依然有很多人围在摊位前等候。“我从早上9点多出摊,到晚上10点多收摊,一天大约摆摊12个多小时。”汪金莲说,生意好的时候,一天能卖出三四百份鸡蛋汉堡。

### 从流动摊贩到固定摊点 到丽水打拼是为了女儿的成长

汪金莲是遂昌人,今年50岁,为了给女儿创造更好的成长环境,2005年前后,她从遂昌的农村到城里打拼。

来到丽水后,汪金莲在朋友那里学习了制作鸡蛋汉堡的手艺,于是开始摆摊做鸡蛋汉堡,从流动摊贩到固定摊点,今年是她做鸡蛋汉堡的第18个年头了。

“出来摆摊做生意哪有不辛苦的啊,每个摆摊的人都有自己的经历!”汪金莲指着对面的路口说,“以前在斜对面摆摊,大约摆了五六年,后来租了这里的摊位,一直摆到现在。”

回忆起推着手推车出来摆摊的时光,汪金莲十分感慨,“以前摆摊的时候,要先推一辆手推车到这里,然



后再回家骑电瓶车,将材料运过来,出摊和收摊都要来回好几趟才能完成。正常天气这么运送几趟就已经不轻松了,要是遇上刮风下雨,那就更麻烦了。”

汪金莲笑着说:“记得有一次下雨天,收摊后为了少跑几趟,就想了一个办法,将手推车用绳子系在电瓶车后面,用电瓶车拖着走。但是没想到风太大,恰好又行驶到一个坑洼处,整个手推车都翻倒在地,当时真的是很狼狈。”

从那之后,汪金莲就想找个地方固定下来,于是就将对面的这个摊位转租过来,继续做鸡蛋汉堡生意。“位置没变,口味没变,同时也方便老顾客不会流失,比起以前,现在好多了。”汪金莲说。

寒来暑往,固定了摊位以后,汪金莲一干又是十多年。现在女儿工作了,压力也没有以前那么大了。今后,她会好好守着这个摊位,把这份老味道继续带给大家。

劳动创造幸福

ICBC 中国工商银行 丽水分行

# 工行农户信用贷 共富路上好帮手

服务对象: 符合贷款条件的我市农村户籍人员,在农村长期居住生活,或从事农业相关生产经营活动的客户。  
额度高: 最高80万元  
担保活: 50万元以下可免担保  
操作方便: 可通过“工银兴农通”APP或手机银行办理,随贷随还,按日计息。  
期限长: 可循环1-3年  
利率低: 年利率4.5%起



工银兴农通



手机银行

联系电话: 分行营业部 0578-2153277 莲都支行 0578-2137066 经开支行 0578-2952300