



生煎出炉。



现场制作生煎。



阿国师傅(左)跟居民在共富作坊磨豆浆。

# 33年的坚守 这家生煎店凭一口老味 “圈粉”三代人

晨雾里的烟火气：

清晨5点，奉化区春晖路1号的卷帘门“哗啦”一声划破寂静，白雾裹着浓郁的麦香“嗖”地蹿上街头，瞬间唤醒整条街的馋虫。61岁的汪志国（阿国师傅）系着洗得发白的蓝布围裙，手腕轻抖间，铁锅里圆滚滚的生煎包便排着队翻身，金黄的油花在晨光里“滋滋”作响。

“出锅咯！”一声洪亮的吆喝穿透晨雾，排队的居民们齐刷刷地咧嘴笑，蒸腾热气中，白发老人、推婴儿车的年轻父母、背着书包的孩子，眼神里都闪着“等不及了”的期待。这一幕像时光按下回放键，瞬间拉回33年前那个飘着麦香的秋天。



阿国师傅制作生煎。

## 生煎包串起三代人的记忆

“生煎是有生命的！”阿国师傅一边麻利地撒葱花、抖芝麻，一边眼角泛着温润的光，手上动作半点不耽误，“它不只是口吃的，更是这条街的记忆纽带。老街坊从小吃到大，从青年吃到白头——他们认得我的包子，我也见证了他们的人生！”

这话绝非吹牛，在队伍前头，庄山社区的王琴阿姨踮脚张望，塑料袋都快攥出褶子：“我儿子小时候天天拽着我来买，现在带孙子来，还认准阿国这一口！”如今这股勾人的烟火气，早已从奉化蔓延到宁波城区，让更多“吃货”不用跑远，就能尝到这份岁月鲜香，堪称吃货福音！

“阿国生煎”是刻在奉化人骨子里的老底子味道。这门手艺源自阿国师傅的父亲汪章瑶，把生煎皮薄底脆、馅料饱满的精髓拿捏得死死的，堪称奉化生煎界YYDS！

汪志国坚持老面发酵，还得根据每日温湿度微调碱水比例。发酵好的面团松软带韧，薄如蝉翼却能牢牢锁汁，对着光都能瞅见内里粉嫩的肉馅，咬一口“扑哧”作响，满嘴麦香超治愈。

馅料的秘诀简单又硬核：只选奉化本地猪前腿肉，肥瘦比“卡得死死的”，每日清晨新鲜采购，馅料不加花里胡哨的调味，仅用葱姜去腥提鲜，最大程度释放肉香本味。“好肉不用多调料，这才是老底子的味道！”阿国师傅表示。

最绝的是那层金黄焦底，传承柴火煎制的火候精髓，如今改用煤气仍死守“码锅定型—分次淋水焖熟—大火收脆”三步法。生煎入锅摆得疏密有致，淋水沿锅边缓缓浇，蒸气焖熟肉馅的同时，底部慢慢煎出脆壳；出锅前3分钟大火猛攻逼出焦香，咬下去咔嚓一声，香到跺脚、脆到上头。

如今借着社区共富项目东风，“阿国生煎”还开发了南瓜馒头等新品，老手艺玩出新花样，妥妥地“老树发新芽”！

时光里的坚守：

## 10平方米小店 熬出连锁传奇

这口让人魂牵梦萦的美味背后，是33年的坚守与拓荒，堪称创业界励志范本。

1992年，28岁的汪志国在春晖路1号支起10平方米小包子铺，褪色的红纸上写着“阿国生煎”4个毛笔字，这就是他们最初的招牌。

“那时候，我天天清晨5点准时来蹲头锅！”65岁的陈奶奶摸着店里的老木桌，指腹摩挲着岁月纹路，眼睛亮得像藏着星星，“阿国手艺绝了，皮薄，汤汁鲜得掉眉毛，烫得直吸气都舍不得松口，这味道一辈子忘不掉！”

当年的小铺子藏着最鲜活的市井烟火：退休工人在角落摆棋对弈，楚河汉界杀得热火朝天；妈妈们边等生煎边聊育儿经，嗓门大得能掀屋顶；孩子们蹲在灶台学着捏褶子，面团在小手里变成歪歪扭扭的月亮，逗得众人哈哈大笑。“谁家来不及买早饭，阿国准在竹筐里留几个；孩子馋了，他偷偷多塞一个，比亲叔还贴心！”春晖社区党委书记张露洋翻着泛黄的老照片，那时候，十几个居民挤在小铺里，就着生煎吃馄饨，热气模糊门窗，却暖透每个人的心。

2011年，阿国师傅拍着儿子汪仕杰的肩膀说：“我年纪大了，但‘阿国生煎’不能只守着奉化！”于是，辞去外贸工作的汪仕杰回乡接班。

2016年，奉化撤市设区，高架、地铁陆续开通，给“阿国生煎”插上发展的“翅膀”。宁波城区第一家分店顺利落地，此后，5家分店扎根宁波主城区。年轻人组团打卡，直呼“香到忘了减肥”“早上上班全靠它续命，治愈感MAX”……



“阿国生煎”人气爆棚。

## 老味道变身 社区“记忆博物馆”

宁波市里的分店开得红火，阿国师傅却始终惦记着奉化春晖路的老街坊：“分店顾客多是过客，这里的老街坊，是看着我结婚、生子、变老的家人啊！”

这份牵挂在2025年夏天有了暖心回响。春晖社区工作人员的想法与阿国师傅不谋而合：“开新店不为赚钱，就想让老邻居有个聚头的地方！”

新店开张那天，春晖路热闹得像过年，门口围满了熟悉的面孔。褪色老木桌、斑驳铁锅、挂满旧照片的时间轴墙，全是记忆里的模样。最醒目的非遗传承基地里，阿国师傅带着儿子、儿媳周红手把手教孩子捏褶子，面团在小手里变成兔子、星星，逗得孩子们尖叫连连。

如今，4家奉化门店守着老味道，5家宁波市门店也发展得很好，统一的大红招牌下是不变的匠心与温情。新开的春晖路店早已不只是生煎店，更成了社区“记忆博物馆”，墙上“包子会凉，但人情要一直热着”的初心格外醒目。老人来这儿喝热汤、聊家常，年轻人来这品美食、感受传统手艺，外地游客来打卡带走奉化记忆。

临近中午，最后一锅生煎售罄，大堂里的食客、店里的阿姨仍聊着天，店里满是笑声。汪志国望着“记忆墙”，想起33年前那个清晨：掀开锅盖，白雾裹着麦香涌上街头。那时的他或许没料到，这口生煎会从10平方米棚屋走向9家连锁店，成为连接奉化与宁波城区的味觉纽带，煮出跨越三代人的邻里情。

想尝这份33年的老味道，不妨选一个清晨走进就近门店，点一份薄皮爆汁的生煎配清鲜紫菜汤或者鲜肉小馄饨，在氤氲热气里感受奉化匠心美食与老街温情。你会发现，最动人的美味从不止于舌尖，更是藏在食物里的时光与真情，这波打卡绝对不亏。

记者 鲁威 通讯员 王聪娜 文/摄