

# 30年专做 一张鸡蛋饼

阿兰姐：  
用心烙好饼，诚恳做好人

“不要肉，多放咸菜”  
“换火腿肠，不加里脊肉”  
“只刷辣椒酱，别放海鲜酱”……食客刚在窗口站定，还没开口，阿兰姐就能准确说出对方的口味偏好。一连几位食客都对上，让人忍不住竖起大拇指。

阿兰姐大名何邦兰。1996年起，她和丈夫何小光在海曙区段塘街道南苑菜场开了这家“兰兰饼屋”。30年来只卖一款产品，就是鸡蛋饼。

不少食客是吃着阿兰姐的鸡蛋饼长大的，如今成家搬走了，还会特意带着孩子回来，就为这一口儿时滋味。也有不少食客是看到社交平台上的分享，循味而来。

面对突如其来的人气与流量，阿兰姐看得很淡然。面对镜头，她连连摆手：“不拍啦，手头还有活要忙。”在她心里，踏踏实实干好手头的活，远比流量更重要。



阿兰姐拎着新鲜出炉的鸡蛋饼出门。 记者 石承承 摄



阿兰姐正在摊饼。记者 石承承 摄

## 1 用心烙饼

“兰兰饼屋”店面不大，却收拾得井井有条。烙饼台前，芝麻、咸菜、榨菜、土豆丝……各式配菜摆放得整整齐齐，都是搭配鸡蛋饼的经典食材。

“大家喜欢吃我做的鸡蛋饼，其实没有诀窍，就是用料实在、做法简单，没有太多花样。”阿兰姐坦言。

一旁等候的老食客赶紧接话：“阿兰姐的芝麻、榨菜都是自己制作的，香气跟别家不一样，一口就能吃出来。”就连搭配的海鲜酱，阿兰姐也会买原料回来重新熬煮，中和过重的甜味。

做饼的手艺，是阿兰姐早年在北平摆摊时慢慢摸索会的。后来为了陪伴孩子读书，夫妻俩扎根宁波，这一间小小的饼屋，一守就是30年。

店铺只做半天生意，赚的全是起早贪黑的辛苦钱。每天凌晨3点，夫妻俩就准时起床，4点赶到店里和面、炒配菜，做好准备。平日里一天能卖出近50张鸡蛋饼，到了周末，生意还要更红火。

如今，阿兰姐已经61岁。聊起退休，她面露笑意：“想过歇一歇，可真闲下来，估计还是惦记着烙饼。”

意外走红后，“兰兰饼屋”的生意一度暴涨。不过，阿兰姐并没有把“流量”放在心上，还是一板一眼烙自己的鸡蛋饼，顺带还夸赞一下周边街坊店铺：“不少客人买完饼，还会去隔壁包子铺买馄饨，他们家的包子、馄饨也特别地道，好吃。”

同行之间相互体谅、彼此成全，是夫妻俩一贯的处世之道。

## 2 诚恳做人

守着一间小小的饼屋，阿兰姐夫妇守的不仅是老味道，更是一份淳朴善良。

6月11日，早高峰渐渐褪去，阿兰姐忙完手头活计，便跟着社区社工、网格员一起参与公益活动，上门为社区高龄老人送去热乎的鸡蛋饼。

刚咬下一口饼，93岁的王师傅连连点头：“咸淡刚刚好。”

70多岁的郭师傅捧着配料丰富的鸡蛋饼笑着说：“连午饭都省了。”

扎根社区30年，阿兰姐夫妇和街坊邻里早已熟络，这也是他们主动参与公益的初心。

有趣的是，在一开始决定谁上门送鸡蛋饼时，何小光主动退场，把跑腿忙活的事交给了阿兰姐。熟悉他们的居民都知道，何师傅向来低调内敛，他曾救过落水儿童，可每每被问及，都不愿多谈，就连阿兰姐都被他再三叮嘱“没什么好说的”。

阿兰姐夫妇低调行善，邻里都看在眼里。周边独居老人遇上急事，需要搬抬重物，第一时间就会想到热心的何师傅。

店门口原本有块空地，也曾有人劝他们利用起来拓展生意，可何师傅执意把这块场地留给周边老人，摆上桌椅，成了大家下棋闲聊、休闲解闷的好去处。

平日里老人们相聚说笑，难免有些喧闹，人来人往也会留下杂物垃圾，夫妇俩却从没有过半句怨言。“人都有老去的一天，能给大家寻个乐子，是好事。”何师傅简简单单一句话，道尽心底的善意。

30年炉火不熄，一张鸡蛋饼，留住代代相传的市井老味；30年朝夕相伴，夫妻俩以质朴本心待人，用点滴善举温暖邻里，绘就“邻里守望、商居相融”的动人画面。

记者 石承承  
通讯员 庄涵予 赵微



阿兰姐和社工、网格员把鸡蛋饼送到社区老人家中。记者 石承承 摄