

“老板，5个生煎一碗白粥！”
“老板，打包10个，谢谢！”

正午烈日高照，多数早餐店早已归于安静，可位于慈溪市浒山街道的金山生煎，暖意不散，烟火不停。

这本该是早餐店一天中最松弛的时段，采访却一次次被进门而入的食客打断。老板王重云温柔应声，起身至锅边一铲一递，一举一动，都是20余年沉淀下来的从容。

形状不规整，味道不将就

一口“不完美”的生煎 熨帖无数人的清晨

形状各异生煎。

1 没有标准化的精致 却有不肯将就的品质

市面上的生煎，大多精致规整，褶皱整齐，颜值满分。但当地人推荐的金山生煎，偏偏“不完美”：个头小巧，收口随性，每一只形状都不一样。没有标准化的精致，却有独一份的人间温度。

这份随性的模样，不是敷衍，是王重云为市井生活量身定制的温柔。“最早我们也不会做，都是慢慢摸索出来的。那时候学生、上班族赶时间，店里人手又少，既要出得快，又不能把味道做差。”他坦言。

2002年，是这段烟火故事的起点。40岁的王重云夫妇双双下岗，告别湖北老家，背井离乡闯荡谋生。辗转多地，他们看中了慈溪鲜活的经济氛围、踏实的市井气息，决定在此落脚扎根。

刚来的时候，两人零基础，一切从头开始。机缘巧合租下金山中学对面的小店，跟着房东学做生煎，慢慢撑起一间早餐铺。

开店初期，店里连招牌都没有。只因挨着金山中学，街坊和学生随口喊它“金山生煎”，一个随口的称呼就这样沿用到现在。

扎根慈溪多年，夫妻俩一直在改良口味，却从来不肯将就品质。“我们把老家的做法和这边的口味结合起来，调味、面粉等工艺都改良过。完全按老家口味本地人吃不惯，一味迁就本地味道又丢了特色。”王重云说道。

2 老店搬迁升级，生煎的价格却始终不变

他们舍弃速成的发酵方式，坚持老家传统老面工艺，面皮更松软，麦香更浓郁，嚼起来自带韧劲。馅料反复微调，口感温润鲜香，不重口、不油腻。南北口味相融相克，慢慢打磨出专属于金山生煎的独特风味。

做早餐，是一场漫长且枯燥的坚守。23年来，夫妻俩凌晨三四点准时到店，揉面、发面、调馅、热锅、煎制。

日日重复，年年如是。别人过节放假期间，却是店里最忙的时候。金山生煎一年只敢在正月里休息20天。“做早餐就是这样，一年到头不敢松懈。”年过六旬的王

重云，早已习惯了这份辛苦。

如今，店里员工不少，可夫妻俩依旧每天到店亲力亲为，不做甩手掌柜，不丢初心底线。生意越火，越不敢偷工减料。

2022年，老店全新搬迁升级。小店变大店，环境更敞亮，品类更丰富。唯一不变的，是老店的师傅、老牌的手艺、熟悉的味道。更难得的是，多年物价上涨，金山生煎始终保持1.2元一只的价格。

“日子过得去，就不好意思随便涨价，老顾客都是多年的感情了。”朴实的一句话，藏着最珍贵的市井善意。

3 一句简单的“点单”，是跨越20余年的默契

清晨七八点，是小店一天中最忙碌的时刻。熟客进门，不用看菜单，不用多说话。一句简单的“点单”，是跨越20余年的默契。

后厨动作行云流水，满锅文火慢煎，匀速转锅受热，底部煎得金黄酥脆。撒上芝麻、葱花，热气腾起，香气瞬间铺满整间小店。

趁热入口，是专属清晨的治愈。外皮酥、内里软、汤汁鲜、肉馅足。蘸上一点香醋，鲜香解腻，一口一个刚刚好。

日复一日，小店日均卖出近8000个生煎。高峰期日销破万，就连线上外卖订单，也稳稳占了三成。老牌烟火，慢慢适配年轻人的新生活。



这么多年，生煎定价一直是1.2元每个。

4 小小生煎， 走出了小城，跨过山海

这家店最打动人的，从来不止味道，还有人情味。店里一位四川小伙，16岁就来店里打工，一待就是十几年。年少离家，无依无靠。夫妻俩待他如家人，真心相待，温暖陪伴。

如今小伙成熟稳重，还会主动直播、拍短视频，用年轻人的方式，为这家老店留住烟火，带去新生。

金山生煎走红后，无数人上门寻求加盟扩张，全都被王重云夫妇婉拒：“很多人找我们加盟，但我们都拒绝了。手工做的东西，一规模化就容易乱套、变味道。”

一家小店，见证无数人的来去与成长。当年吃生煎的初中生，如今带着孩子再来回味。早已搬离附近的居民，会专门驱车回来打卡。

上海、杭州的食客慕名而来，甚至有人把真空包装的生煎，带往海外他乡。一口生煎，走出了小城，跨过山海。

“做了这么多年，一方面是生活，更多是舍不得这些老客人。”对王重云夫妇而言，这家店早已不只是谋生的生意，而是朝夕相伴的老友，是扎根异乡的归宿，是一城人的烟火乡愁。

23年烟火沉淀，金山生煎用一口“不完美”的家常味道，熨帖了无数人的清晨。

记者 吴丹娜
通讯员 王凯悦 文/摄



金山生煎的门口。



老板王重云在店里。