加了26个鸡蛋的蛋饼有多好吃？

食客们说：我们吃的是情怀！

老李在做鸡蛋饼。

传说中放了26个鸡蛋的“奢华版”蛋饼。**图片由公众号“句章是座城”提供**

这两天，一篇名为《挑战“宁波最好吃鸡蛋饼”加蛋纪录，猜猜加了多少个！》的文章在很多市民的朋友圈中刷屏。文中的主人公，鸡蛋饼师傅老李，相信宁波二中的学子大多很熟悉，他在二中附近做了20年的鸡蛋饼，因为用料实、口味佳，很受追捧，不少二中学子在毕业后也经常回去光顾。

昨天，老李鸡蛋饼摊的生意比以往更加火爆，以往排队五分钟就能买到的饼，有人甚至排了半小时才买到，而且到了最后，鸡蛋、葱、酱料等配料全部用空了。昨天下午，老李的妻子张大姐向记者讲述了他们夫妻俩这20年在宁波打拼的故事。

奇葩挑战：一份鸡蛋饼里放26个鸡蛋

《挑战“宁波最好吃鸡蛋饼”加蛋纪录，猜猜加了多少个！》一文来源于微信公众号“句章是座城”。公众号的负责人小蔡是该文的作者之一，他昨天对记者说：“一个人吃完这个无敌奢华版蛋饼之后，我一个月都不想吃鸡蛋了！”

小蔡他们早就听闻宁波二中附近有个师傅做鸡蛋饼很好吃，慕名而去，这本是一件很平常的事，却被这几个年轻人弄得“刺激”了起来。“我们听说，曾有二中学生让老李在鸡蛋饼里加了23个蛋，成了老李的一项纪录。所以，我们想让他再试试，看看是不是能突破一下。”小蔡笑着说，那天，老李一共往饼上放了26个蛋，再加上调料、葱、脆饼之后，这个无敌奢华版蛋饼就完成了。

他们还测量了一下，加了26个鸡蛋的蛋饼做好成型后有13厘米厚，2斤3两重。“其实还能再加，但老李说，再放鸡蛋的话，给饼翻面时就容易散掉，所以就停下了。”小蔡说，老李的手艺确实了得，这样“奇葩”的做法，他还能让鸡蛋饼保持口感香而不腥，外形圆而不散，不容易。

小蔡告诉记者，老李的鸡蛋饼店很小，可能只能称为一个窗口，但门前队伍却总是排得很长。他在宁波二中的名气早就传开了，大家都说他做的鸡蛋饼好吃、量大、干净、实惠、做得快，“每个鸡蛋饼，他都用手里的两个小铲子，像宝贝似的裹好，交到顾客手里。他跟我们说，他只会做鸡蛋饼，所以一定要把这一件事，用心做好。”

老李的鸡蛋饼，勾起了学子的情怀

小蔡他们的这篇文章，“炸”出了一大波二中学子，他们纷纷在文后回忆高中求学时的日子。

网友“我亦”说，远隔几千公里的我，又想起了当初骑车上学买老李鸡蛋饼的日子，就像林清玄的文章《木鱼馄饨》一样，好想再回到那个时候，再买一次鸡蛋饼，再做一次模拟卷，再见一次他们。

网友“雨落田草间”说，曾经人头攒动的小摊，曾经最早的预约和外卖，从早餐到三餐，从每天到三年。自此，鸡蛋饼意味着一种美味，一种能力，一种拼搏，一种创新，一种情怀。

网友“对方正在吸猫”说，大一时回去吃鸡蛋饼，非常邪恶地掐着下课的点买了俩，气定神闲看着校门口冲出来的一波学弟学妹，被老李笑骂好久。

网友“cheerchen”说，想当年，中午放学前还要短信预定，不然还要排长队，政治老师总是拿着“鸡蛋饼有限公司”举例子……

网友“雨澈”说，高一时候还在城隍庙校区，班主任说，给你们尝尝我们传统的鸡蛋饼，愣是大老远从月湖载了满满一泡沫箱子的鸡蛋饼；高二到了松苑，每天上午第三节课下课，讨论的总是吃食堂还是蛋饼，高三中午似乎一直在做数学题，蛋饼是省时首选，轮流出去组团买早已是一种乐趣，即便毕业了，不变的永远是情怀。

网友“烂醉的喵咪”说，2010年开始吃的，一周上六天班，保底一周4天蛋饼当早饭，一直到2015年5月离开，我到底是吃了多少个啊……

老李妻子说 20年了，他们只是坚持做了一件事

昨天下午，老李出去采购食材，老李的妻子张大姐接受了记者的采访。

“我们老家在河南，老李16岁到湖南打工，给早餐店师傅当学徒。1998年，我俩到了宁波。”张大姐说，也是缘分，他们到宁波后人生地不熟，就随意找了个地方摆摊卖鸡蛋饼，这一摆，就再没离开过，“最初是流动摊，后来，二中退休的包老师在二中附近有个小屋，他看我们这么赶来赶去的太辛苦，就把他家的过道让给我们当固定的摆放点。四五年后，我们就在冷静街租了这个店面，现在，他在冷静街做，我在国医街也租了个小店做鸡蛋饼。”

“我们没有其他什么技能，既然做鸡蛋饼了，就要把它做好。”张大姐说，近几年，他们也在保证口味的同时，不断尝试改进，也丰富了配料的品种，“最初只有脆饼、油条、火腿肠，现在增加了鸡排、鸡柳、培根等等，而酱料和绝大多数配料，都是我们自己做的。”

说到网上挑战鸡蛋饼加蛋纪录的内容，张大姐笑了：“最初就是二中的孩子们搞出来的，图个好玩，一份鸡蛋饼加两个蛋足够了，再多没必要，任何事适可而止就好。”

记者 王思勤

快评 鸡蛋饼里有匠心

老李红了，似乎在意料之外：现在做鸡蛋饼的人多了去，凭啥你老李能红？却又在情理之中：老李夫妻20年坚持只做一件事。凡事坚持10年已经了不得，集20年匠心“修炼出品”的鸡蛋饼，岂非不得了？

别小看了一个鸡蛋饼摊，经营中遭遇的波折，并不比创办一家企业少多少。比如，“用料实、口味佳”的背后，不但需要对面粉、酱料、鸡蛋、葱等主配料和火候的精准“拿捏”，还要不断改良，否则，凭啥“养刁”一届又一届二中学生的嘴？这20年来如果这山望着那山高，看到收废品啥的生意好就改弦更张，又怎么会有今天？可以说，“宁波最好吃鸡蛋饼”里面，有老李夫妻的悟性、勤劳、良知与坚守，归纳起来，主要就是匠心。

从鸡蛋饼受二中学子欢迎的程度来看，除了用料实在、手艺了得，肯定还有老李夫妻为人厚道和价钱公道等“人文”因素：老李能亲密无间地“笑骂”调皮的学生；20年来“二中的孩子们从叫老李叔叔，到现在叫伯伯，感觉他们像自己的孩子一样”；二中网友“鸡蛋饼意味着一种美味，一种能力，一种拼搏，一种创新，一种情怀”的感喟——所有这些与鸡蛋饼相关的“传说”，如果没有老李夫妻的匠心在里边，又怎么可能发生并流传？

胡晓新

通 告

为做好2018年度上半年高校毕业生就业补贴的受理工作，现将有关事项通告如下：

一、申报时间：2018年4月20日至4月30日（法定节假日除外），逾期不再办理。

二、申报地点：符合条件的申报对象可向企业营业执照经营地址所在地的区公共就业服务机构提出申报，也可自公告发布之日起通过“甬派”手机客户端生活频道就业创业模块，预申报高校毕业生就业补贴，预申报通过后再将申报材料报送到企业工商营业执照经营地址所在地的区公共就业服务机构进行受理。

三、其他：具体情况及表格下载详见宁波就业创业网（http//www.nbjy.org.cn）。

宁波市就业管理服务局
2018年4月12日