

寻味街头巷尾的烤饼记忆

“一座衢州城，半城烤饼香”。在柯城，烤饼不仅仅是一种小吃，更是一份流淌在舌尖上的乡愁。酥脆的外皮裹着鲜香的馅料，炭火烘烤的香气弥漫在街头巷尾，咬一口，便是满满的烟火气与幸福感。让我们一起去寻味柯城最地道的烤饼店，感受这份朴实的美味。

文字整理:周云奇 图片:柯城发布素材库 小红书 APP

周叔烤饼



刚出炉的烤饼金黄饱满，小巧圆润，托在掌心还微微烫手。咬破酥脆的饼皮，滚烫的肉汁瞬间涌出，混合着葱香和猪油的油润，在舌尖炸开一团鲜香。

地址:县西街 225-227 号

徐氏烤饼



作为十来年的老店，徐氏烤饼是老衢州人的满满回忆，店门口经常排起长队。他家的面皮招牌特色就是“薄、脆、黄”，酥脆的外壳、咸香的肉馅儿，咬一口，满嘴流香。

地址:马站底 49 号

蛟池街烤饼



烤饼个个真材实料，一口下去，混着肉香的汁水就流了出来。小烤饼的皮稍软于大烤饼，两口一个，更多的是馅料的充盈感，猪肉、细葱的香气占据口腔。

地址:蛟池街 11 号

光头烤饼



光头烤饼皮薄馅多且不腻，一口咬下，肉汁四溢，金黄酥脆的饼皮裹着油润的肉馅，榨菜和梅干菜更是点睛之笔，与猪油碰撞出爆汁灵魂。

地址:浮石路 43 号

詹记烤饼



詹记烤饼虽然饼皮很薄，但馅料十分扎实，拿在手里“沉甸甸”的。芝麻星星点点地散布在烤饼表面，炭火烤出的香气直往鼻子里钻，让人食欲大开。

地址:狮桥街 38 号

李泽烤饼



位于衢州古城文化旅游区北门街历史文化街区的李泽烤饼可谓新晋网红。小烤饼内的馅料饱满，梅干菜的咸香、榨菜的脆爽、葱油的浓郁、辣椒的炽烈，每一种都让人回味无穷。

地址:北门街 26 号

余记烤饼



发酵好的饼皮带着微微韧劲，高温烘烤后鼓起焦斑。趁热撕开，热气裹挟着肉香扑面而来。肥肉早已化成晶莹的油润，瘦肉却依旧鲜嫩，咬下去外酥里嫩，满嘴都是扎实的满足感。

地址:后街巷 28-30 号

杨家巷烤饼



刚出锅的烤饼带着镬气上桌，松脆的饼皮上沾着翠绿的葱花。辣与不辣全凭喜好，但无论如何选择，撕开的瞬间总能看见馅料混着红油缓缓溢出，肉汁浸透饼皮，鲜辣过瘾。

地址:棋杆巷 13 号

