

一口老卤传三代 “烧鸡西施”让传统卤味年轻出圈



■记者 蒋或森 通讯员 汪亚玲
图片由受访者提供

青砖黛瓦藏古韵，卤香四溢醉老街。日前，新塍老街一间老店新开的卤味店悄然走红：简约清新的门头，生机盎然的绿植，萌趣猫咪小摆件点缀其间，一改传统熟食店的刻板印象。店主便是吴贝烧鸡第三代传人吴凌波。

祖辈走街串巷摆摊叫卖，父辈守店深耕数十载，吴贝烧鸡扎根于美食林立的新塍镇，一口老卤传三代。这缕穿越岁月的卤香，早已成为老街人心中难以替代的味觉记忆。

吴凌波自幼便跟着家人守店卖烧鸡，长大后因模样清秀灵动、待人热忱亲和，被街坊邻里亲切地称为“烧鸡西施”。如今，从父亲手中接过老手艺的吴凌波，立志以新面貌、新理念打造“不一样的卤味店”，让老铺焕发新生。



老街成长记

灶台边女孩成“烧鸡西施”

“我是闻着卤香味长大的孩子。”谈及童年，吴凌波眼里满是温柔。她的世界自小围着老卤锅打转，别家孩子的童年是玩具、糖果，她的童年则是灶火、香料与整条街的卤香。

每次放学回家，吴凌波要先扎进后厨，帮父亲添柴、看火、翻卤锅。十几岁便学着切鸡、配卤、控火、守店。父亲的每个动作、每份配比、每次起锅时机，都在日复一日的耳濡目染中，刻进了她的骨子里。

古镇上的人看着她长大：从扎着马尾、趴在柜台写作业的小姑娘，到手脚麻利、眼神专注的学徒，再到如今独当一面、明媚爽朗的店主。熟客们都说：“这姑娘踏实肯吃苦，做事细心稳重，性子跟她爸一模一样，长相清秀俊俏，活脱脱一位烧鸡西施。”久而久之，“烧鸡西施”的称呼便传开了。

接手祖传卤味店，在外人看来顺理成章，背后却藏着她的迷茫与挣扎。大学毕业后，吴凌波曾离开古镇，尝试过光鲜体面的白领生活。可城市越热闹，她心里越空，午夜梦回，



老街烟火、父亲背影、咕嘟冒泡的老卤锅，总在心头萦绕。

“外面的世界很精彩，但总觉得少了根。”吴凌波说，她反复叩问自己：老手艺会被遗忘吗？传统味道该被舍弃吗？最终，对老街、老味、家族手艺的眷恋，让她毅然返乡，回到父亲身边潜心学艺。

“父亲起初很严肃，说手艺不是儿戏，要耐得住寂寞、守得住辛苦。”吴凌波笑着回忆，从认香料、配卤料，到控火候、守卤锅，父亲手把手倾囊相授，要求严苛、分毫不让。她沉下心来反复试验、不断打磨，终于吃透老卤精髓，做出了兼具父亲功底与自身灵气的味道。

去年起，吴凌波正式接棒，扛起吴贝烧鸡的传承重任，目前正全力筹备材料，申报秀洲区非遗传承人。“父亲守了一辈子卤味，守的是良心、本味与匠心。如今轮到我，既要守住老味道，更要让非遗手艺被看见、被喜爱、被传承。”她说。

老店新模样

烟火藏温柔，慢品本真味

新店坐落于新塍老街黄金地段，

推门而入，全然不见传统熟食店的局促：店内干净明亮，设计简约清新，门口绿植繁茂，角落摆放软萌猫咪摆件，暖光柔和，处处透着松弛与温柔。

“以往熟食店节奏快，大家买了就走，很少有人愿意停留。现在生活太匆忙，我想做一家不一样的店——味道守传统，颜值变新潮，氛围暖人心。”吴凌波说，她希望路人哪怕只买一份熟食，也能短暂驻足，喘口气、发发呆，收获片刻“小确幸”。

店内一句标语格外暖心：“买菜+发呆+生活再快，也有一平米让你慢下来。”这正是她想传递的生活态度：步履匆匆间，别丢了生活本身。

吴贝烧鸡始终坚守“天然、本味、健康”初心。“我们做的是非遗老味道，老底子的东西最看重食材良心与匠心火候。”吴凌波语气诚恳，“好吃与健康，从来不该二选一。”

店里坚决拒绝“科技狠活”，不添香精、不加杂料；摒弃速成的冷冻禽肉，只用半年生鸡、两年生老鸭，坚持每日现宰现卤，保证食材新鲜、肉质紧实。卤料精选天然草本香料，老卤慢炖，慢慢逼出食材本鲜，不抢味、不油腻、不刺鼻。就连酱油、米醋等

基础调料，也甄选无过多添加的优质老牌子。

招牌吴贝烧鸡皮润肉嫩、咸香入骨，撕开汁水丰盈，是老客必选；酱香老鸭、酱香鹅，肉质紧实有嚼劲，卤香醇厚、越嚼越香；新品柠檬醋爪同样圈粉无数，不漂白、不加香精，以纯米醋搭配柠檬、辣椒冷泡制成，清清爽爽、开胃解腻，老少皆宜。“没有刺鼻香精味，吃着干净又安心。”正在购物的顾客计莹告诉记者。

开业以来，老熟客寻味而至，年轻游客也被店铺的颜值氛围吸引，纷纷打卡尝鲜、点赞好评。“从小吃到大，味道一点没变，现在店又干净又好看，老板娘人也很好，买得舒心！”老街居民杨春梅拎着烧鸡连连夸赞。

匠心向未来

守牢老味道，传承非遗魂

谈及未来，吴凌波眼中闪着坚定光芒，规划清晰而笃定：深耕新塍老街，持续打磨产品品质，优化门店服务，让更多人爱上非遗老味道；同步优化产品包装，开发真空礼盒系列，让新塍卤味走出老街、走进更多家庭；长远来看，打造集非遗体验、美食分享、文化传承于一体的空间，开设卤味体验课，邀请年轻人亲手感受老手艺魅力，让传统匠心代代相传、生生不息。

从灶台边写作业的小姑娘，到守匠心、传非遗的“烧鸡西施”；从父辈手中接过百年老卤，在老街焕发年轻新貌，在传统与现代间找到平衡。“我希望吴贝烧鸡不仅是一家卤味店，更是三代人接力的匠心见证，是老味不老、常新常在的生活态度。”吴凌波说。

青砖老街烟火暖，老味新生正当时。快节奏的时代里，总有一口沉淀岁月的卤香，值得你放慢脚步，细细品尝。

秀·人物



请用公筷公勺
倡导文明就餐

公筷公勺备一副 无忧无虑享口福