



“文昌食堂”主打性价比。



“汉春里”主打宁海特色。



王爱娟在“文昌食堂”里忙碌着。

陈建友和王爱娟夫妻俩在宁波餐饮界已有20多年的创业经历。陈建友早年曾在汉通大酒店担任厨师长，2006年夫妻俩自主创业，从一家小饭店做起，接着创建了棕榈湾酒店。如今，他们从大饭店回归社区，在中山饭店原址开设主打宁海口味的“汉春里”，又在附近开了一家社区食堂“文昌食堂”，重新开启一段餐饮历程。

1 从大酒店厨师长到自己创业，一路走来充满情怀

陈建友和王爱娟都是宁海人，因此主打的都是宁海口味的小海鲜。陈建友回忆说：“我最早在宁波汉通大酒店做厨师，后来去了上海汉通，一路做到了厨师长。”

2006年，他们回到宁波自主创业，在孝闻街开了第一家自己的饭店——阿笃饭店，在当时的宁波餐饮江湖上也算小有名气。

陈建友夫妻两人性格互补，陈建友醉心厨艺，一门心思扑在菜品的研究和创新上。而王爱娟性格外向，善于营销和推广，很容易结识朋友，因此生意做得红红火火。之后，他们又创办了棕榈湾酒店，并开启连锁经营，以菜品和环境“出圈”，而小有名气。

不过，随着市场和环境的变化，当年的辉煌已经不再。但暂时的挫折并没有让夫妻俩气馁。既然大饭店不好干，他们就从身边做起，主营宁海特色“小而美”的餐厅。去年9月，他们在原中山饭店原址，开了一家名叫“汉春里”的宁海小鲜家常菜。

“这个名字其实挺有深意的。”王爱娟告诉记者，“‘汉’是原中央花园的汉通大酒店，‘春’是指之前在孝闻街口开了30多年的春鹤饭店，‘里’字则有两层隐藏含义——一是邻里乡亲，二是我们开在中山饭店里面。附近居民对这几家老店都充满了情怀。这样命名既有传承又接地气，还点出了地理位置。”

二十余年餐饮逐味 一半山海本鲜，一半邻里烟火

2 『饭店规模不在大小，菜的品质才是最重要的』

原汁烤目鱼、古法烧鲳鱼、红焖土鸡、宁海水晶汤包……这些富有特色的菜品，不仅体现宁波特色，也有对食材本味的坚持。陈建友说，现在他们的规模不比之前的连锁餐饮，所用食材数量不多，所以很多也是从菜市场选购的。

“但很多特色食材还是讲究产地的。”陈建友说，比如宁海土鸡、长街蛭子、胡陈土豆、前童香干……这些都是从原产地采购的。虽然费时费力，价格也比菜市场要高，但负责后厨的陈建友却一直用这样的“笨办法”来坚持对食物本味的追求。

“饭店规模不在大小，菜的品质才是最重要的，很多老客户就是为了那一口地道的味道才来的。”王爱娟说，他们的饭店开业以来，没有刻意打广告，都是靠着食客口口相传，那种老底子的味道才是最吸引人的因素。

走进饭店，就是全明档布局，所有原料一目了然，既有各种小海鲜，也有宁海特色的麦卷筒、水晶汤包等。王爱娟介绍，后厨师傅都是本地人，起码有20年的从业经历，在坚持本土特色的前提下也会有所创新，“比如石斑鱼的做法，既有传统的清蒸和葱油，也有现在流行的沸腾鱼做法，做到常吃常新。”

陈建友认为，大自然在不同时段赋予食材不同风味，应季而食是最好的。比如长街蛭子、象山大白鹅等，除了原产地直供外，还要讲究当季，过了季节味道可能不正宗，他们也会及时调整菜品的结构。

“我们的定位就是三五朋友小聚，所以价格比较亲民。除了大厅外，还有几个包厢，适合家庭和单位聚餐等。”善于营销的王爱娟道出这家店的特点。



“汉春里”的特色菜品。

3 办好社区大食堂，一次接地气的尝试

如果说“汉春里”是经营理念的一次转变，那么，社区大食堂的开设就是公益的尝试。今年3月，距离“汉春里”不远的“文昌食堂”正式开业，成为当地社区的一大亮点。

王爱娟坦言，“文昌食堂”的开办，得到了社区和街道的大力支持。每天10点刚过，小食堂里就有人前来就餐了，几十种菜品满满当地地呈现出来，在蒸汽的氤氲中散发出人情味。

“我们的食堂就是传统快餐的升级版。”王爱娟说，这里菜品采取微利模式，主要服务于社区居民和周边商户。针对社区老年人，按照年龄不同享受不同的折扣。素菜10元左右，多数荤菜不到20元。很多老人结伴而来，不少人吃完还打包几个菜回去，高峰期座无虚席。

王爱娟笑着说：“一开始，我们把重心都放在‘汉春里’，现在随着‘文昌食堂’的火爆，我在这里花的心思越来越多了，希望我们的努力能被大家看到。”

以后，“文昌食堂”还会开辟夜宵等，真正融入社区，成为附近居民家门口的大食堂。

中午，有不少人开车过来吃饭，有的甚至坐地铁赶过来。顾客蔡先生表示，之前偶然路过，吃过一次，感觉味道不错，价格实惠，现在还会特意过来，也会推荐给身边的朋友。

记者 毛雷君 文/摄



每到饭点，“文昌食堂”里座无虚席。



“汉春里”，三五朋友小聚，丰俭由人。