

10年后 老店重开 为了那一份 情怀和烟火气



几份小菜,是不少老食客的回忆。



老叶正在为顾客上菜。

秀水街区是目前宁波最火爆的商业休闲地块之一,紧靠这里的广仁街有一家新开的老店——“叶饭”,在离开鼓楼商圈10年之后重新回归,这里也蕴含着店主不少的人生经历。

1 从爱吃的博主到饭店主理人

说起“叶饭”的老板叶敏佳,也算是宁波餐饮界小有名气的人物,江湖人称老叶。老叶是龙游人,毕业于宁波大学英语系,一开始做英语教学培训的相关工作。由于工作的原因,老叶要经常出国,而对于美食的热爱,让他每到一个地方就会想方设法地品尝当地的特色食品。

“最疯狂的时候,我一天吃了21顿饭。”回忆起当年的行为,老叶也是莞尔一笑。同时,他也通过文字和图片,用社交媒体分享自己对美食的感受,由此积累了不少粉丝,成为一位有一定影响力的美食博主。

正是这种执着和热爱,让他萌生了开饭店的念头。2016年,他在鼓楼租了一个35平方米的店面,开始了创业之路。

如何选择菜品成为老叶重点关注的问题。“我们老家的香肠、咸肉都很有特色,配上猪油渣,就是一碗让人不禁流口水的油渣饭。”所以“叶饭”主营的就是一人食的套餐。

之后,东鼓道开始招商,老叶的门店成为首批入驻的商家之一。由于天性喜欢热闹和探索新鲜事物,老叶在东鼓道的时候,经常搞“大胃王”的挑战活动,吸引了众多网友前去打卡。

后来,“叶饭”搬到了南塘老街,但主打的还是油渣饭的套餐。不过,2025年底,老叶把南塘老街的门店停了。他和朋友一起重拾宁波老味道——老城隍庙的牛肉锅贴、细粉汤,并把门店开到了菜市场里。

2 兜兜转转小店又回鼓楼商圈

兜兜转转这些年,“叶饭”的门店地址在变化,但老叶对做好美食的初心却一直没有改变。最近,他在广仁街重新把“叶饭”开起来了。回想起来,距离他第一次在鼓楼商圈开店,已经过去整整10年。

经过这些年摸爬滚打,老叶觉得自家店多一些变化了。“当然,我们的招牌油渣饭是一定会保持下去的。”老叶指着最新的菜单说。

现在,他请了更多专业的后厨队伍,其中有一位厨师曾经在米其林餐厅担任过行政总厨。“以前,这位行政总厨做的是人均上千元菜品,现在跑来和我一起研究做19元一份的大排。”老叶说,菜品无论价格高低,都要用心制作。

重装开业的“叶饭”有了更多宁波菜,增加了熏鱼、烤麸、苔条花生、焗菜等开胃凉菜,也有星厨大排、脆爆猪肝、酱汁大虾等特色热菜,还有小青龙臭豆腐、小炒牛吊龙、内蒙古羊蝎锅等融合菜。

“我们坚决不做预制菜,每天都是现做现卖。希望大家来这里放松心情,吃饭聊天,感受家门口的松弛感。”老叶说。



爱心公益一直保持。

3 情怀和流量都很重要

在新开的“叶饭”门店里,墙上有很多照片,都是当时客人的“光盘”纪念。

“这些照片从第一家门店开始就保存了,后来不断增加。虽然地址在变化,但这些美好的记忆却不会丢失。”老叶说,新店试营业不过10多天,但已经有不少老客人闻风而来。前几天,有一位女士带着孩子来吃油渣饭,闲聊中才得知,她就是鼓楼老店最早的一批顾客。

“我们还吸引了很多新客人。”老叶指着一桌客人说,“他们都是附近的建筑工人,从新店开业第一天就来了,几乎把这里当成了食堂。”

作为一位美食博主,老叶平时都会亲自探店,寻找各种好吃的食物,店里的显示屏也循环播放着他的探店视频。他表示,流量的作用确实不小,“但我不希望门店成为稍纵即逝的网红店,而是希望通过客人的口碑和自己的努力,做一家有长久生命力的小店”。

记者注意到,“叶饭”门口有一块牌子,专门用来登记爱心公益餐。你可以把钱存在这里,提供给有需要的人用餐。老叶说:“这个活动我们坚持了好几年,新店也保留了下来,已有不少食客热情捐献。当下,在宁波热闹的街头,暖心暖胃的小店越来越多了。”

记者 毛雷君 文/摄



墙上留存的光盘榜既是记忆也是情怀。