

## 箕漕街，像极了东京的一角

记者 劳育聪



汪冬芳

本版摄影 记者 崔引

宁波的老饕们，一定都会知道箕漕街。街道两边的各种食肆风格大相径庭，却又能够毫无违和感地堆砌在一起——当你拥着烙锅中冒着热气的土豆时，一抬眼就能看到对面日料店的木质窗牖透着淡淡的光，不自觉地就将这家店作为下次必吃的目标了。

从某个角度来看，这里像极了东京的一角，众多食客中混杂越来越多的日本面孔，令街景更加亦真亦幻。这些场景，在菜鳧日料店老板汪冬芳眼中已是稀松平常。十余载的从业生涯告诉她，从获得本地人的认可，到听到在甬日本食客们真诚的一句“おいしい！（美味！）”，再到眼下日本食客们将此当成第二家乡，是一件多么不容易的事情。



沙拉

### 不被看好的小店竟奇迹般地活了

汪冬芳是衢州人，却不曾想到自己因为日本料理而扎根在宁波。光阴荏苒，一转眼她已经在这个行业中“游泳”了整整12年。

2005年，她到亲妹妹在宁波开的日料店中帮忙，从服务员到后厨，角角落落了解了个遍，这就花去了5年的时间。奇怪的是，越是跟这些寿司天妇罗打交道，心里就越是止不住地喜欢日料这个餐饮领域。于是，她买来书本从五十音开始自学日语，直到可以无障碍地与日本食客们交流。

“我要开一个属于自己的日料店。”这一颗种子一旦埋下，便开始恣意生长。终于，她与丈夫得到承包一个日料店的机会，于是勇敢地出走尝试自己去经营。开心的同时，有一件事情总是令她耿耿于怀：“当时，我开的‘燕子日本料理’，位于箕漕街旁边的后田洋巷，那个位置从来不被看好，被那个区块的人们誉为‘谁开谁死’的店铺。”

自主经营，本身就是一个充满挑战的过程。前两个月的经营状况也曾令夫妻俩开始怀疑这个“诅咒”——40个位置上的人头稀稀拉拉，有时候一晚上只来1个客人。“扛过去就好了吧。”想着自己的初心，夫妻俩早出晚归继续辛苦地经营，用最新鲜的食材做出了性价比最高的日本料理。

熬过最初的挣扎期以后，汪冬芳欣喜地发现，这家小料理店开始吸引了越来越多的客人前来，不仅有宁波人，还有许多旅居这里的日本人。“有时候，日本客人能占据一半餐位。他们很喜欢我们的食物，自然就带来了更多的客人。”她回忆，日料店通常在晚上11点钟下班，有一次，一位日本客人打电话过来问是否还在营业，她与丈夫便立马赶回店中为其做菜。

夫妻俩乐在其中，“燕子日本料理”也成为了这里的小传奇。2015年，店面面临拆迁的问题，位于箕漕街上的“菜鳧”日料店店主热情地邀请夫妻俩来合伙。今年5月份，汪冬芳完全盘下了这家店，让“燕子”的魂住进了这家温暖的小店中。