

# “阿大葱油饼”要重出江湖？

## 新店选址静安区石门二路，预计4月中下旬开业

近日，有消息说“阿大葱油饼”要重出江湖了，而新的门店已经在装修当中。那么，这背后究竟是怎么一回事呢？在市场上销声匿迹两年多的“阿大葱油饼”真的会再次登场吗？记者联系到“阿大葱油饼”创始人吴根存师傅，据其介绍，“阿大葱油饼”已经准备重新开店了，现在具体经营是由他儿子吴志勇负责。

本期新闻晨报《上海会客厅》节目，我们与“阿大葱油饼”负责人吴志勇进行了对话，这也是他以“阿大”传承人身份第一次接受媒体正式采访。吴志勇告诉记者，这段时间他正在和父亲紧锣密鼓筹备开新店，店址位于石门二路近奉贤路，预计4月中下旬开业。就自己对父亲做葱油饼看法的转变，父亲这几十年一路走来的艰辛，以及重新开店的想法，吴志勇与我们做了分享。



“阿大”吴根存和儿子吴志勇(右)

房租，2022年3月之后几乎没怎么开业，2023年3月租约到期之后，我们按照事先的约定就搬离了永嘉路店。

### 希望新店铺生意继续红火

**新闻晨报：**离开经营多年的永嘉路之后，这两年的时间内，你们在做些什么？

**吴志勇：**这期间，我父亲也思考了很多，也沉淀下来，进行了有史以来最长的一段调整。我父亲曾经一度觉得——自己如果真的做不下去就不做了。而我父亲一手创立的阿大葱油饼如果就这么凭空消失，是非常可惜的一件事，所以从去年开始，我们就全身心的投入到店铺重建计划。

**新闻晨报：**这次在石门二路开出新店，为什么会选择这里？租金成本方面怎么样？

**吴志勇：**这里并不是我们的第一选择，第一选择肯定是在老店附近或者是在家附近找。但家附近更多的铺子只适合开咖啡店（饮品执照），而我们需要的是热食执照的铺子，但家附近没有合适的。石门二路这个铺子也是辗转了很多人，在看了几十个铺子之后觉得还算合适的。这个铺子租金的话是属于市场的平均水平，重新开店肯定是要承担这些基础成本。

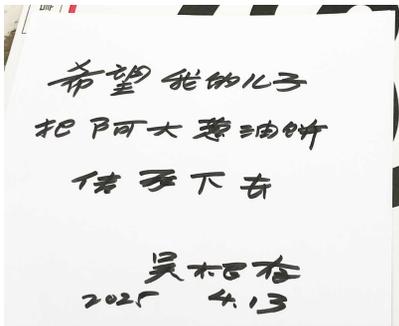


**新闻晨报：**你们估计新店开出来之后生意会怎么样？老主顾会继续来捧场吗？

**吴志勇：**我们当然希望生意继续红火，店铺还是会按照我父亲的传统手工艺，把好味道传承下去，价格仍然维持不变。在此，我们也欢迎新老顾客来品尝。

**新闻晨报：**“阿大葱油饼”商标已经被其他公司抢注了，你觉得应该如何把父亲的手艺传承下去？

**吴志勇：**我们目前已经注册了“吴根存阿大”商标。我之前也拜访了餐饮界很多前辈，得到了他们的一些宝贵经验和指导帮助。俗话说，万事开头难，我们先把第一家重新开业的门店做好，再去考虑后面的事情。



### [新闻链接]

## 这座城市， 还有很多“阿大葱油饼” 这样的草根 IP

罗英：资深出版人、上海文化出版社副总编辑，长期关注美食话题

前几天我关注了一个视频号“上海阿大葱油饼”，打开一看，果然是久违的“阿大葱油饼”，也第一次看到阿大家的英俊儿子出镜。我心想，原以为渐行渐远3年的阿大在茫茫人海中已经变成了一幅怀旧老照片，却不料“蓦然回首，这只葱油饼，正在万家灯火阑珊处”。大概率，“阿大葱油饼”又要飘香了，这次可能是父子搭档，阿大葱油饼迎来2.0版本。

说起来，我与“阿大葱油饼”也挺有缘的，前前后后拍摄了很多与“阿大葱油饼”有关的照片，也写过文章为“阿大葱油饼”推波助澜。为了这个葱油饼，阿大沉沉浮浮，常常绝处逢生。其实，关键时刻，阿大总是能遇到一股暖流。我们这座城市，像“阿大葱油饼”这样的草根 IP 还有很多，原先开在霍山路的奶茶阿姨、江西路的三林塘馄饨……他们顽强地坚持着，他们也是城市活跃的细胞，他们的心中都有一个“百年老铺”的梦想。如果我们能众人拾柴，这些草根 IP 的火焰就会如更加绚烂，与万家灯火相辉映。静等“阿大葱油饼”再次开炉飘香。

### [采访后记]

“阿大葱油饼”从老卢湾搬到了静安，距报社很近，我决定利用周末时间去看一下。位于石门二路65号的店铺目前正在装修当中，左边是振鼎鸡，右边是宋记饼家，与隔壁邻居形成错位经营。这里距离兴业太古汇、吴江路商圈很近，转弯就是奉贤路，奉贤路是一条很有历史底蕴的小马路，有西王花园弄堂博物馆，入口处就在奉贤路68弄西王小区。西王小区原名西王家花园弄，是上海最早的花园里弄住宅之一。周末时间，店铺上街头的市民和游客络绎不绝，其中还有不少是外国游客。

阿大师傅的儿子小吴此前在静安上班，他告诉我，之前看了不下四五十个地方，一是考虑到阿大师傅的身体，驾驶残疾人电动车距离家不能太远，二是店铺要经营证照齐全，最后比较再三，选择了这里。而阿大师傅这次的寄语是“希望我的儿子把阿大葱油饼传承下去。”

### 物资回收

## 渝水堂 高价收购

红木家具·老家具·字画·扇子·印章·像章·老服装·小人书·紫砂壶·玉器·瓷器·地址：多伦路文化名人街182号(近四川北路)  
热线电话：65407260 13601926417  
高经理 免费上门服务

投放热线：22895373  
(新闻晨报)综合分类、遗失、注销各类声明广告

### 一路走来是父亲的匠心坚持

**新闻晨报：**你从小看父亲做葱油饼，他从上世纪80年代初开始摆摊，这中间辗转于多处经营，从自家天井一直到小菜场，有没有觉得他这一路走来的辛苦？

**吴志勇：**在不同的人生阶段，我自己对这个问题确实都有不同深度和维度的理解。首先是念初中和高中阶段，当时我觉得自己父亲摆摊做葱油饼，是个被瞧不起的职业，所以对于班里的同学，我从来不会提及父亲是做什么职业的，或者主动回避这些话题。上了大学之后，我的思想稍微成熟了，觉得父亲有自己的职业担当，是一个很了不起的人。他上有老下有小，一方面要照顾我的爷爷奶奶，还要抚养我长大成人。他付出自己的一切，起早贪黑做葱油饼，只为了让这个家庭能有更好的生活条件和物质基础。

记得多年前，我也跟着父亲参加过几档电视节目，更让自己觉得父亲的匠人精神是值得尊敬的，也值得我学习，是我的人生榜样。再后来，就是父亲在家里天井营业因无证无照被叫停，通过政府与企业的扶持搬到了永嘉路开门营业。在这阶段，我父亲更多的是坚持老手艺，继续把葱油饼做好，让更多的食客可以品尝到老味道。我相信，这是老父亲的匠心坚持。

**新闻晨报：**在上海摆摊开店做点心的人其实很多，你父亲因为做葱油饼而出名，还受到很多市民和游客的青睐，你觉得这当中有没有机遇的因素？

**吴志勇：**对，我相信这其中肯定存在着某种历史机遇，但其中也有必然性，必然性是我父亲过去几十年如一日的坚持不懈。除了因为身体原因去医院看病或休息（比如手臂因为长期劳作受伤），他几乎每天都是凌晨3点多起床，5:30做出第一锅香气四溢的葱油饼。这期间，但凡他有一点点坚持不下来，那也就不存在后面的出名了。所以我认为，无论做什么工作或事情，首先都是贵在坚持，正所谓“铁杵也能磨成针”嘛。

**新闻晨报：**永嘉路的店铺得到了饿了么扶持，减轻了租金成本的压力，算不算是最好的经营阶段？

**吴志勇：**确实很感谢相关部门和饿了么的大力支持，给我们在永嘉路的经营阶段减轻了很多负担。开始几年，我们确实没有租金压力，但饿了么后来被收购之后，公司不能再按照最初的扶持方案履行，当初对接项目的饿了么员工也相继离职了。从2021年开始，我们签了新的协议和饿了么共同承担