

宁波餐饮市场上的外地口味很多,有四川菜、湖南菜、江西菜、安徽菜……不同口味的菜品形成了丰富多彩的“美食江湖”。不过,宁波专营诸暨菜的饭店屈指可数,“沉鱼传说”诸暨蒸菜正是其中的代表。

# 10年餐饮路 只为一口 家乡味道



周彬在处理盐焗鸡。受访者供图

- ① 酱汁河鲫鱼
- ② 鲜笋蒸咸肉
- ③ 西施豆腐
- ④ 东施豆腐
- ⑤ 清蒸糖漾



## 1 一个“吃货”的蜕变

周彬是地道的诸暨姑娘,2001年来宁波读大学。“来到宁波的第一天,就爱上了这个城市。”回忆起当初,周彬还清晰地记得当时的感受。

虽然宁波和诸暨距离不太远,但饮食习惯却不同。宁波餐饮以海鲜为主,而诸暨以各种山货、肉类、土货为主,可谓“山海之别”。作为“吃货”的周彬,对于美食有天然的爱好的。泥螺、呛蟹、血蚶等外地人不敢轻易尝试的特色菜,她吃一口就爱上了。在宁波求学和工作期间,周彬和朋友们一起,打卡了众多知名的餐馆,用脚步和味蕾编织了独属于自己的美食地图。吃了越多美食,就越想念家乡的味道。

“宁波有那么多外地特色美食,为什么没有诸暨菜的一席之地呢?”这个念头在周彬脑海中一直挥之不去。时间久了就变成了一种执念。

由于之前在国企担任大型活动的组织和策划工作,周彬积累了众多人脉。2016年春天,她走过鄞州区天静巷,看到一家咖啡厅的转让告示,喜欢文艺小资的她不假思索地交了转让费,开办了第一家诸暨特色小餐馆——“沉鱼传说”。沉鱼、落雁、闭月、羞花代表古典四大美女,沉鱼也往往用来指代西施,其家乡诸暨也因此而出名。周彬作为西施的家乡,想以此作为店名,寄托美好的愿望,也希望在宁波美食江湖闯出自己的一片天地。

“当时真的就是满怀一腔热情,说干就干!”周彬回想起当初创业的经历,眼里还是充满了激动。

“作为一个餐饮小白,我之前完全没有相关经历,但对家乡美食的热爱和创业的热情激励着我,任何困难都不存在了。”周彬说,当时,她几乎加了诸暨所有的厨师群,到处招人,在宁波大街小巷寻找各种有关餐厅的家具以及各种后厨设备及配件。经过几个月的苦苦筹备,花费了几十万元,诸暨餐馆终于落成。

## 2 蒸出来的美味

一家餐馆的经营状况,最终还是要靠菜品来说话。诸暨菜中,豆腐品类占了不小比例,其中一款西施豆腐是看家菜品——细嫩的豆腐,加上时令的笋丁、土家猪肉末,鲜香爽口,一勺入口,暖心暖胃。顾客点得最多也是这道招牌菜。

有了西施豆腐,周彬又加了一个东施豆腐。其实,这道菜就是诸暨特色的蒸臭豆腐——发酵过的豆腐加上特制的酱料,大火蒸煮之后散发出浓厚的“臭味”,不喜欢的人避之不及,喜爱的人却趋之若鹜。

“这和宁波的臭冬瓜一样,闻起来臭,吃起来香!”食客蔡先生说,经过特殊发酵的豆腐口感绵密,融合特制酱料的味,让人一口难忘,“我几乎每次来都会点这道菜”。不少朋友在他的“诱导”下也都成了这道菜的拥趸。

在鄞州区董悦生活中心店进门处,有两个大灶,灶上有两口大锅,里面就是非遗美食——盐焗鸡。这款美食选用大小适中的土鸡,处理干净之后,除了食盐,再无其他调料。出锅之

## 3 靠口碑吸引回头客

餐饮之路,周彬走了整整10年,一共开过4个门店,目前还有两家在营业:一家位于天静巷的口味老店,另一家位于董悦生活中心的邻里店。

“当时,微信公众号是我们宣传的主要阵地,带来了一大波流量。”周彬说,如今主要依靠口碑,顾客多为回头客。

“现在已经成了不少老客户的食堂了。”周彬笑称,靠着良好的品质和口碑,很多回头客都和成了朋友。“我们门店的人均

消费达60多元,主打一个接地气,吃的就是家乡味。”

2019年,周彬参加了《宁波晚报》举办的“最美老板娘”的评比并入选。这个活动,让她收获了更多的人气,也坚定了她走下去的决心。“大家喜欢我们的菜品,就是对我最大的鼓励。”周彬说。

如今,除了经营餐厅,周彬还为家乡带货,让更多人了解诸暨的特色及特产。

记者 毛雷君 文/摄