

一湖月色一席味

# 月湖边上的这家小店 凭混搭美食“圈”住老食客



镇明路门店的门头。

在月湖边的镇明路上，有一家不太起眼的小店。这家名为“月上月”的小店成为不少人下班后小聚的地方。

小店的主理人陈洁云，是土生土长的宁波人，她说，“月上月”的含义，就是月光和月湖形成双月，意指“朋”友相聚。夜晚的宁静和浪漫氛围，让人有月夜去月湖畔相聚用餐的冲动。



陈洁云在店里忙碌。

## 1 喜欢折腾的“连续创业者”

“我干过不少工作，有汽车售后、化工行业，还做过全屋定制。”按照陈洁云的说法，她是一个喜欢折腾的“连续创业者”。

2021年，她和丈夫一起投身餐饮行业。一开始在海曙君子街做简餐。“我其实对‘吃’很在意，自己有两个孩子，总希望能在外面吃到健康营养、有点味道的东西。”

做了一段时间简餐，也积累了一定的经验和人脉，陈洁云和丈夫开始有了更多想法。“我们当初就想开一家有多重元素的小餐馆，面积不要求太大，但里面包含的元素要多一点，主打一个好玩。”

理想很美好，但现实却很骨感。当餐厅开始运营起来，由于场地的限制和定位的原因，之前的想法都被现实打败，只好又老老实实地做起了中餐馆。

“月上月”餐厅装饰偏向新中式，开放式布局，二楼有两个小包厢，可以俯瞰月湖公园；一楼有一个大酒柜，摆放了不少洋酒、茅台、普洱茶等，陈洁云说：“这些都是客人存放的。”

## 2 菜品有种“精致的混搭感”

做餐饮，环境是加分项，但决定因素还是菜品的味道。“我们餐厅的菜，其实就是融合各地特色的‘大杂烩’，说好听点就是融合菜系。”陈洁云笑着说。

说起自家的特色菜，陈洁云滔滔不绝：“这道紫苏笋壳鱼，选用的是新鲜的淡水鱼，加上河虾、荷包蛋等配料，再辅以紫苏叶和麻椒提香去腥，有别于传统的笋壳鱼做法，也算是有一点创新吧。”

陈洁云表示，虽然他们的餐厅不大，但厨师团队却来自杭州、上海等地知名的餐饮机构。“我们其实融合了杭帮菜、上海菜、云贵川等地的菜系，在以海鲜为主的宁波，算是一个小小的另类存在。”陈洁云说。

酒酿油爆虾，在宁波传统油爆虾的基础上，加上了酒酿和豆腐，主打一个鲜香滑嫩，同时还具有酒酿的清香。当然，经过高温挥发之后，只闻其味，不受其累，吃了也没有酒驾的后顾之忧，让食客可以大快朵颐。

酸萝卜水晶粉，用本地木薯粉搭配特制酸萝卜。上菜的时候，首先是一股清新的酸味，搭配醇厚的粉条，口感丰厚，也是一道招牌菜。

还有椰汤咖喱浸虾、潮汕金酸汤吊脚吊龙、冷吃糖衣鸭头、罗勒香茅排骨……仅听名字就能感受到一种“精致的混搭感”。

## 3 用诚心做一家“慢热”的长久店

镇明路上有很多特色餐馆，要在这样的“餐饮江湖”里立足，确实需要有独到的本事。陈洁云表示，开这家店的初衷，并不是为了打造一个网红打卡点，而是希望能用诚心做一家“慢热”的长久店。

“有不少网红博主来店里打卡，我们也没有主动推广，都是老客户口口相传，介绍来了很多新客户。”陈洁云说，他们门店客源的主体为中年人，“我们非常重视与客户的互动，会听取他们的意见，对菜单进行改良和更新。”

开业3年多，“月上月”在食客中有了一定口碑。2个月前，他们在彩虹北路开了第二家门店，尝试新的突破。“新门店原来是一家蛋糕店，装修风格偏西式，我们想着利用那里的装修风格，营造一种中西融合的特色。”陈洁云称，这家开在波特曼边上的新店，风格和月湖边上的门店类似，但布局和细节上又有所区别。

记者 毛雷君 文/摄



酸萝卜水晶粉。



酒酿油爆虾。



火爆黄喉牛蛙。



紫苏笋壳鱼。



酥香肉配墨西哥面饼。