

# 新城这家小小的“窄门” 给客人“落胃”的温暖

## 清爽入味的生腌、熟醉，让人一口爱上

□记者 朱蔚 文/摄

初遇“窄门”，是在一年前，热爱生腌的吃货同事力荐，这一家的生腌、熟醉都好吃。亲自造访之后深有同感，于是把它列入了宝藏小店。这家店位置在新城，就在舟山儿童公园边上，店铺不大，被喜爱的吃货热捧着。



### 菜品摆盘及口味 都显现精致格调

曾听吃货同事说起这家宝藏小铺，店铺虽小，但出品的生腌、熟醉绝不逊色，非常清爽可口，细品又很入味。一只熟醉大闸蟹，她可以从蟹黄吃到蟹肉，最后连每一只蟹腿都不舍得放过的那种。

说“小”确实小，店铺被间隔成后厨区和堂食区，呈L形的堂食部分最多摆4桌，其中两张小方桌已是最大容量，另外则是贴着墙的吧台座椅，呈现高低错落的布局。

有了同事的“品质”保证，我立马约上朋友奔赴。那一次到店正值温度适宜的秋天，相比室内，我们更青睐于主理人推荐的户外位置。生腌三文鱼面条、熟醉捞汁小海鲜、鳗鱼饭，几款想要的都点了。接近中秋佳节，上菜的时候，店铺还送上了两只私房月饼。坐下来细品，所有的上菜、摆盘，以及吃到嘴里那份香甜入味的口感，都显现出精致的格调。

从开业的第一年到第二年，再到2025年，“窄门”已步入第三年。去年5月到10月，因为内部调整，“窄门”关门休整了小半年。再次开门迎客，依然受客人们的热捧。这一次，不光店铺的软硬件都做了整体升级，穿着黑色厨师服的主理人顾顾也开始从幕后走到了前厅，露脸的同时，这位随性又有主张的年轻女老板与老客人们有了更多交流。

### 主理人用喜欢的方式 开了小小的“窄门”

因为爱吃生腌，所以特地跑去福建的一家店铺学习，之后再开一家店，顾顾的创业之路仿佛是很多心怀热爱的年轻人自主创业时会选择的路径。她出生于1997年，曾是机构里的老师，虽然薪酬也不低，但天性热爱自由的她，不甘日复一日地朝九晚五。

“为什么人生中的重大事情都要向工作请假？”心底的呼声振聋发聩，她想用喜欢的方式，来绘制自己的职业形态，便有了现在的“窄门”。

“窄门”开业后，以滋味稳稳地拿捏了客人们味蕾的同时，也展现了“任性”的一面。“窄门又关门了”“窄门能吃上一顿是一顿”……尽管时不时地收到来自客人的嗔怪，顾顾仍然毫不掩饰追求自由的渴望。每一次店铺休息也会非常有仪式感，她在店铺微信的朋友圈洋洋洒洒地写上“假条”：“请假提前打报告，明晚店休。”

“报告！请假！急性火锅瘾犯了，去重庆住个院挂个水就回。”

有时候，过了晚市正准备关灯时，接到客人的电话：“老板还能做吗？我加班到现在还没吃饭。”她也会毫不犹豫地按下打烊的暂停键，只为让每一位疲惫的客人，在自己营造的温馨空间中得到落胃的温暖。

### 熟醉罗氏虾、大闸蟹 都是来客必点的招牌

顾顾说，她更想把小店做成客人回家吃饭的感觉，在自己打造的舒适空间里，可以不需要有



规则，多一点人情味。

她偶尔还会满足任性的客人想要在店里吃早饭的要求，但是“一年只许约一次嗷，不许再多了”，她在朋友圈上写道。配图的照片，前景是她手腕上的手表，正是早上9点01分，背景则是生腌早餐。

很多常来光顾的客人几乎狂热地喜爱着菜单上的每一道菜，熟醉罗氏虾、熟醉大闸蟹都是来客必点，还有炙烤三文鱼头。虽然许多日料店都有炙烤三文鱼头，然而被“窄门”出品的鱼头惊艳后，回过头再去吃其他家，便觉平平无奇。不管是食材的处理还是调味，加上秘制的烤物粉，最后上桌的三文鱼头烤得金黄，焦香扑鼻，没有任何腥味。这一点，足以让人食指大动。

生腌海虾则是店里的基础款，海虾处理得完全没有腥味，浸润着秘制料汁的虾肉鲜甜软糯，让人一口爱上。不光是新鲜食材的本味，料汁的调配滋味也是正好。除了海鲜，店里的捞汁蔬菜也让客人惦念不已，从没有觉得捞汁西兰花，竟然会让人这么回味。料汁都是每天新鲜现调的，顾顾说自己的嘴巴刁，因此对口味更有极致的追求。

### 感恩每一位包容的客人 可以让自己随性开小店

店里没有服务员，顾顾又是主厨又跑前面传递菜品。一个人跑进跑出的怕忙不过来，她刚开店的时候也有过焦虑，后来店里慢慢地就自然形成了预约制。客人到店前还可以提前点好菜，就能减少堂食的等待时间。

顾顾原本以为，“窄门”开起来以后，过来吃饭的受众会以年轻人为主，现在发现还是中年人偏多。还有很多定期会来普陀山的宁波、杭州、上海等地的外地客人，来“窄门”吃饭好像已经成了一种习惯。他们都会早早地微信联系，就怕想去的饭点没了座位，那可是不小的遗憾呢。

在一年又一年的磨合后，一切仿佛水到渠成，“窄门”既获得了食客的认同，又能随性愉快地经营，顾顾感恩每一位包容的客人，回复客人的时候会说：“谢谢您在窄门过得开心。”

法国作家安德烈·纪德写过一本叫做《窄门》的书，顾顾尤其喜欢书中的这一句：“因为抱着与你重逢的期待，在我眼里，最险峻的小道也总是最好的。”而她的窄门不只是“窄门”，还延伸出了许多定义，哪怕在舟山的餐饮中选择了“生腌”“熟醉”的冷门品类，依然慢慢积淀了许多热爱者。