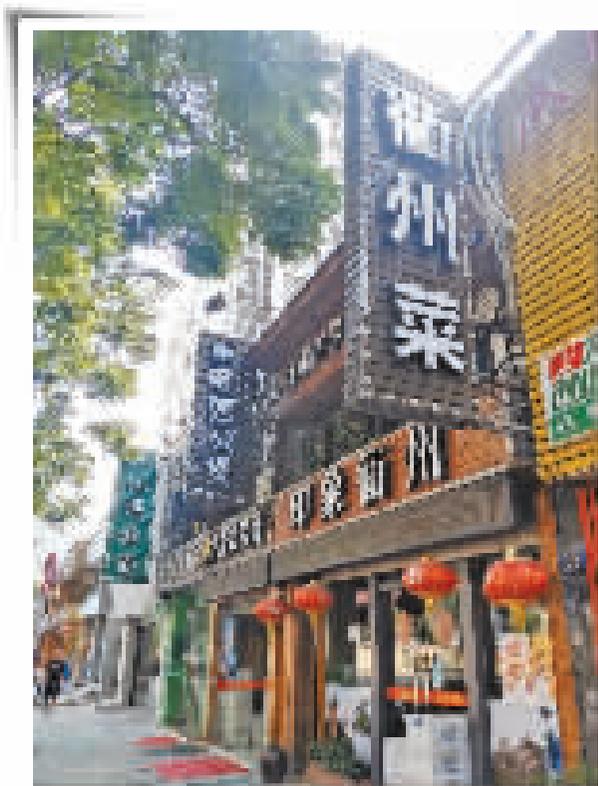




市民外出找餐馆用餐如今已越来越成为一种常态，甬城餐饮界一些菜系、品牌的出现、兴起和衰落，也引起越来越多普通市民的关注。为此，本报将陆续推出“甬城餐饮江湖”系列经济观察稿，敬请关注。



不少住宅区附近都能见到衢州菜馆。 记者 谢舒奕

两三百家衢州菜馆“刷街” 食客追店吃到停不下来

衢州菜 火辣辣 为啥这么火？

徒手撕鸭头，狂啃鱼头兔头，再嚼几口辣椒过瘾……这种“餐桌画风”看似不符合江南以清淡为主的饮食习惯，却越来越多地出现在宁波各大土菜馆里。而据记者采访获悉，其中最“吃得开”的莫过于目前遍布大街小巷的衢州菜了，食客在高峰期排队、长途跋涉前来觅食等现象已是许多门店的常态。

密集

鄞州、海曙两地 开出170多家

“今天，我家楼下新开一家衢州菜馆，中午到城隍庙逛街时看到四家，随后在南塘老街一带看到五六家，下午转到月湖盛园时又看到三家。”自称“好衢州菜这口”的市民蒋丽在朋友圈幸福地宣称“感觉自己被衢州菜馆包围了”。

食客目测衢州菜馆在宁波“刷街”，宁波市餐饮业与烹饪协会秘书长邵飞也表示，“目前数量上确实不少，但最高峰是在去年。”随后记者在一家团购网站的宁波站输入关键词发现，全市仅是菜馆名称中带了“衢州”两字的就有256家，其中以鄞州、海曙两区分布最为密集，共有170多家。而专门销售衢州烤饼的小吃店也有十几家。其中不少还是“连锁”，“名字叫‘衢州农家菜’，装修风格也差不多的店看见过六七家，彩虹广场、月湖公园、小港街道、园丁街以及锦绣东城附近都有。”蒋丽告诉记者。民安东路上一家衢州菜馆老板刘方土也表示，除了这家，他此前在灵桥路也有店，最近又在月湖附近开了一家。

人气

食客排百米长队，开两小时车

衢州菜在宁波开启“刷街”模式，无疑源于其高人气。

食客中，称得上“忠实粉”的就有不少。他们对市区哪里开出了新菜馆、哪家好吃的菜馆要搬家之类的消息很是灵通，而且时不时就与志趣相投的“吃货”聚餐，然后挑几家心仪的定点光顾，“至少已经吃过上百家了，跟很多店老板都吃出了感情，偶有好鱼好兔能给预留。”祖籍衢州的张先生落户宁波已有些年头，但其记

忆里的舌尖味道，仍是绕不开的乡愁。

除了这类人群，许多宁波土著以及新宁波人也对衢州菜爱不释手。在一些团购网关于衢州菜馆消费评价栏里可以看到，诸如“四明中路这家的炸鱼巨好吃，不枉我们专门开两小时车从石浦赶来”“身为江西人，跟老乡们潜伏在宋诏桥这家店连吃两年，炒鳝片、青番茄炒腊肉是必点”“大清早跑去参加八五折活动，竟

要排在百米长队的尾巴上了”等描述比比皆是。

眼下，衢州菜在宁波大有“开一家火一家”的势头。昨天上午，记者通过查询美团、大众点评等主流团购网站发布的数据发现，月湖公园附近一家衢州菜馆的受欢迎度在周边近百家餐厅里排名第4；而上述四明中路上的那家衢州菜馆，近期在其中一家团购网站的消费记录已达5500多笔。

重口

川菜最辣？衢州菜表示不服！

其中有趣的是，不少吃货关注到衢州菜竟源于一场“叫板”。

据记者了解，衢州菜重辣、咸，出名的有“三头一掌”，即兔头、鸭头、鱼头和鸭掌，“不酸不麻，却是越吃越辣，堪称浙江菜中最辣的一味。”受访食客均有此描述。而这，与以辣闻名的川菜有了契合点。

就在去年年底，关于“川菜最辣？衢州人

表示不服！”的话题在网上的谈论热度一度攀高。其间，不仅有衢州和四川的“土著”分别跑到对方城市试吃评价，而且各地吃货网友也纷纷加入进来，真人亲测，拍照、录制视频对比两者辣度，更有来自上海的美女小编跑到宁波月湖盛园一家衢州菜馆“试菜”，不料短短几分钟内就被“辣哭”。

然而，衢州菜也并没有“一刀切”将不嗜辣人群拒之门外的意思。采访中，一家衢州菜馆将一些资深食客吃出来的“经验”拿出来分享，“招牌菜剁椒鱼头几乎每次必点，鱼头软嫩，辣得出汗。建议配上一盘地衣炒蛋，地衣比木耳更软，很爽口，而鸡蛋绵软清香，正好缓解鱼头的火辣。”网友“babysnail_z”在该店留言簿上写道。

隐忧

因“够土” 吸粉却也易遭非议

那么，衢州菜受追捧的原因是什么？据记者了解，衢州是浙、闽、赣、皖四省边际交通枢纽和物资集散地，素有“四省通衢、五路总头”之称。因此，衢州菜也兼容了四地美食的一些特点，鲜美原味，而且辣归辣、咸归咸、甜归甜，分得很清楚。与此同时，业内认为更为重要的原因是，“衢州菜的‘辣’符合时下年轻人的口味，而且随着市场上同类型菜馆逐渐变多，消费者也会因此跟风消费，尤其是在食材获得他们‘够味够土’的肯定之后成为回头客，菜馆也就确凿地红火起来了。”对此刘方土也表示，他们对食材十分考究，还将“每天江山发货确保原料的新鲜。”这句话印在了自己的名片上。

然而事实上，真正将这种“够味够土”移植过来谈何容易。有食客认为：“菜馆如果样样都从原产地进货，那么价格早就要飞上天了，‘原产地’一说只是商家忽悠罢了。”对此，也有商家向记者坦言：“不单是衢州菜馆，时下许多土菜馆都一样，连锁店因为货量大，主要原料有可能是从原产地统一配送，但一些夫妻小店做到这一点很难。”

对此，邵飞认为，随着衢州菜馆数量增多，食客对其各方面也必将挑剔起来，况且，虽然目前热度还是很高，但相比去年下半年，已经有点降温了。“未来，除了应对外界竞争，土菜内部也会有优胜劣汰，坚持认真做品质是最大竞争力。”

记者 谢舒奕

