



火锅店的生意，夏季也不淡。

## 火的“考验”：夏吃火锅还要加辣

“38℃的高温，吃个火锅居然还要排队。”家住福明社区的王女士觉得不可思议。在她的印象里，冬天吃火锅可以驱寒抗冷，夏日吃火锅显得有些格格不入，“光想想就觉得热。”然而，在宁波，夏天吃火锅已经不是一件稀罕事了，这种反季节消费受到了宁波众多消费者的青睐。

餐馆内空调定在人体舒适温度25℃，服务员忙个不停，穿梭于各个餐桌之间。消费者欢声笑语，举杯畅饮，个个吃得满面红光，汗珠闪烁，阵阵辣味飘香。餐馆外，不时有消费者前来取号排队，等候吃火锅，这是记者近日在海底捞亚细亚店看到的场景。

记者走访了解到，高温来袭，一些火锅店并没有因气温高而冷清，仿佛要与高温比高下。经常吃火锅的市民张先生说：“火锅里沸腾的每一个气泡，都散发出热辣的味道，在这样的锅底里，每一个食品都浸透了麻辣的味道。如果太辣受不了，来点酸酸甜甜的乌梅汁，口感和味觉会获得双重安抚，平息嘴里的辣意。”

采访中，多数消费者表示，夏天火热，降低了食欲，但火锅能刺激神经。“在舒适的空调环境下和朋友一起吃麻辣美味的火锅，然后喝一杯冰镇饮品，吃得满头大汗，像洗了热水澡一样。”顾客周先生说道。

“我觉得吃火锅和天气没啥关系，就像现在大家冬天还吃冰激凌一样。火锅店开着空调，出点汗反而会更凉快一些。”顾客李女士说，现在吃火锅已经不分季节了，“这样的天气吃火锅，调酱料的时候会多加一点辣椒，这样吃起来更爽。”

负责叫号的姑娘告诉记者，工作日每天至少有50拨等台的“号”。排队高峰一般“在上午12点到下午2点”和“下午6:30到晚上8:30”两个时段。徐店长介绍，夏季跟冬季的全辣锅底相比，选择清汤和鸳鸯锅的消费者越来越多。“我们店有100张桌子，现在工作日的号只需排1小时左右便可上桌，周末大约需要两小时，总之，一到饭点，店里就满座，与冬季并无太大差异。”

中山东路店与亚细亚店相比，显得冷清了许多，但依旧有不少客人前来。杨店长告诉记者，该店今年5月新开，规模较小，

仅50张桌子，知道的人并不多，但客流已处于逐步提升阶段。“工作日中午大概10桌客人，晚上稍微多一点，到了周末就全部坐满，翻桌率可达2次。”

除了海底捞，记者走访发现，对想吃火锅又怕上火的顾客，有的店铺推出了类似猪肚鸡等养生锅底，有的则提供夏季冰爽鲜果饮品，有的甚至还推出了“冰串串”。正在吃冰串串的陈先生介绍：“冰串串其实是商家的一种噱头，商家将食品煮开后，放到冰冷的调料里，再给顾客食用。不过，看着放入锅里的冰块儿，觉得很凉爽。”

有的火锅店则在门口明显处标注相关打折优惠活动，只要储值一定的金额，就可以享受买单。

还有的推出冰粉等解暑小菜搭配火锅。记者采访了解到，这些招数效果不错，尤其得到了年轻人的追捧，顶着高温赶往火锅店。

一火锅店服务员汪小姐说，按常理来说，气温越高，吃火锅的人就应该越少，火锅店的生意也就很淡。但在甬城，这个逻辑是不成立的。

