

270多家衢州菜馆抱团发展 5000多家辣味馆遍地开花 **麻辣PK清淡** 宁波人为啥越吃越辣?



辣味馆随处可见 宁波人越吃越辣

2008年,衢州人王德龙在宁波兴宁路上开出一家衢州土菜馆,试图把纯正家乡风味带到宁波,没想到餐馆刚开业,火辣的口味就吓跑了一批顾客。

“十年前,宁波街头几乎看不到衢州菜馆,很多宁波顾客吃不得一点辣。”王德龙说,餐馆开业第一年,重口味的菜肴吓跑了一批顾客,但也留住了一批爱吃辣的顾客,餐馆就一直开了下来。从这以后,宁波街头的衢州菜馆越来越多,衢州土菜也被更多的食客接受。

如今,王德龙在宁波有五家衢州菜馆,每家生意都很不错。上周六,在宁波已有270多家餐馆的衢州菜掌门在宁波抱团,成立了宁波市餐饮业与烹饪协会衢州菜分会,这也是协会成立的第一个地方菜系分会,王德龙成为首任会长。

说起以辣口味作招牌的菜馆,川菜、湘菜在宁波扎根更久,加上同样以辣见长的赣菜,辣口味菜馆早已在宁波遍地开花。在宁波各大商业广场和商业街,火爆的辣味餐馆“无孔不入”。在某知名餐饮团购平台上,搜索宁波的川菜馆,有4000多个结果,湘菜馆有600多个,再加上几百家衢州菜和赣菜馆,也就是说,宁波至少有5000家以辣味菜肴为主打的餐馆。

“16年前,我们开第一家门店的时候,每一道正宗川菜都要改良过,做成宁波人更容易接受的微辣口味。现在菜品口味正逐渐回归,因为宁波人越来越会吃辣了。”“川味人家”老板股论杰是地道宁波人,他回忆,同样是1万元的营业额,十几年前只要用掉十几斤辣椒,现在要用掉30多斤。

王德龙总结,衢州菜之所以能抓住宁波人的胃,除了原生态的特色优质食材,让人难忘的辣是一大特色:“衢州菜的辣是回味辣,辣得‘诛心’的那种,让你当场辣得泪流满面,过了几天却又想念。”

外出就餐流行重口味 沪杭也被辣味“攻陷”

外出重口味,回家小清新,正成为不少宁波人的饮食习惯。

食客老林是地道的宁波人,曾经片辣不沾,如今却已是吃辣中段位选手。“现在我每个礼拜不去吃一顿辣菜,总觉得少点什么,嘴巴里都没味道。”老林说,虽然爱吃辣菜,不过自家餐桌上还是以宁波口味的清淡海鲜为主。

被辣口味攻陷的不止是宁波。衢州餐饮协会会长吴丽春介绍,衢州菜餐馆在省内分布最多的城市,是同样以清淡口味主打的杭州,目前有1050家餐馆。衢州素有“四省通衢”之称,衢州菜综合了四个省的味道,特别是刻骨铭心的辣,很多吃过的人都不会忘。

同样辣劲上升的还有上海。根据近年来几大餐饮平台海量大数据得出的结论,最爱辣的吃货都集中在上海,一向喜欢“浓油赤酱”的上海人也越来越会吃辣了。

王德龙说,现在长三角一带的人们都越来越会吃辣,衢州食材到长三角城市都只要几个小时,协会成立后大家抱团发展的目标就是,走出宁波,把衢州菜馆开遍江浙沪包邮区。

上周六,270多家衢州菜馆在宁波抱团,成立了宁波市餐饮业与烹饪协会衢州菜分会。近年来,号称“辣得诛心”的衢州菜馆在宁波街头越来越多。食客当中,除了寻找家乡味道的异乡游子,还有不少地道宁波人。

川菜、湘菜、衢州菜、赣菜,这些异乡菜系各有特色,“辣”是它们的同类项。据不完全统计,如今宁波至少有5000家以辣口味菜肴见长的菜馆。2011年以来,辣椒连年稳居宁波年度最畅销蔬菜榜的前两位。辣味菜馆刷街,素来只爱咸鲜清淡口味的宁波人为啥越来越会吃辣?



衢州菜,辣味是鲜明的特色之一。

人均辣椒消费量连创新高 人口流动带来饮食文化大融合

宁波每年辣椒销量的连年增长,也见证了宁波人口味的演变。

从2009年开始,市蔬菜副食品批发市场开始公布年度蔬菜销量排行榜。2008年宁波十大蔬菜销量排行榜上,尖椒销量以2.85万吨列第三位。这之后,辣椒销量连年增长,到2015年,辣椒(含青椒、灯笼椒和尖椒)的销量首次超过了蝉联多年冠军的土豆,成为当年宁波人吃得最多的蔬菜。以当时的宁波常住人口781万人算,宁波人当年人均吃掉了19.6斤辣椒。

到了2017年,虽然辣椒的排位降到了第二,但销量仍迅猛增长。2017年市场青椒交易量15.15万吨,比上一年又增加了33.01%。按2017年宁波常住人口算,宁波人均一年吃掉了辣椒37.9斤。

市蔬菜副食品批发市场副总经理张富强分析,大量外来人口的涌入,特别是辣口味风盛的四川、江西、湖南等地的务工人员,不断加入宁波大家庭,使得宁波人的饮食口味悄然改变。

据公开的数据显示,就在辣椒成为宁波市场上最畅销蔬菜榜亚军的2011年,宁波市外来务工人员达430万,占到总人口的43%,总量超过温州,居全省第一。近几年,宁波经济高速发展继续吸引了大量外来人口。2017年宁波常住人口800.5万人,同比又增加了13万人。

“人口的流动带来饮食文化的交流融合,相互影响之下,宁波人就越来越会吃辣了。”中国烹饪大师林军说,如今,宁波人在烹饪菜肴时或多或少会放一点辣椒,这已经成为一个现象。

辣口味菜肴前景看好 营养师:适当吃辣有益健康

从营养师的角度看,宁波人之所以越来越会吃辣,是因为辣口味能开胃,还能让人心情愉悦。

宁波市第一医院营养师刘佳宁介绍,辣椒之所以辣,是因为含有辣椒素。吃辣能促进消化液分泌,可开胃。此外,现代人工作压力越来越大,辣椒素能刺激大脑,让人产生愉悦感,这也就是为什么吃完辣菜人们会感觉“爽”的原因。

“从营养价值的角度说,辣椒中维生素C的含量特别多,能美容,这也是川湘地区女孩皮肤白嫩的原因之一。”刘佳宁说,每公斤辣椒中含维生素C1050毫克,比茄子多35倍,比西红柿多9倍。

很多地方的人爱吃辣是为了“去湿驱寒”。刘佳宁说,宁波的冬天同样湿寒,因此宁波人也可以学着适当吃辣。不过过度嗜辣可能带来影响消化和口腔溃疡、便秘等问题。还要注意,现在不少餐馆的辣味菜肴多是重油的,常吃很容易发胖。建议大家吃辣时不要多用辣油,可以用辣椒酱蘸着吃,既减少油脂摄入量,又有辣的口感,一举两得。

宁波市餐饮业与烹饪协会会长郭海浩认为,随着80后、90后逐渐成为市场消费的主流群体,他们对外来菜肴等新鲜口味接受度更高,未来包括衢州菜在内的辣口味菜肴整体前景看好。

首席记者 孙美星 文/摄