

社会能见度

春节期间每天接待两三百桌

衢州菜何以火爆杭城?

记者 范家熔 文攝

饮食,是一座城市的灵魂底色,也是地域文化的生动注脚。当衢州菜的鲜辣遇上杭帮菜的精致,一场关于味觉的奇妙化学反应已然在钱塘江畔悄然发生。

1月初,《衢州晚报》生活家周刊记者一行来到“探访域外‘衢州味道’公用品牌餐饮店项目”——“衢味四海扬”的首站杭州,用五天时间深入采访,感受到了衢州菜在异乡的蓬勃生命力。2月14日,记者致电刚刚干完“春节档”的老板们,大家纷纷感叹:衢州菜也过了个“红火年”。

翻滚的衢味“鲜辣潮”



杭州的衢系餐饮门店占比仅次于川菜。

春节一直以来是美食消费的高峰期,而衢州菜在此期间,成为了杭州餐饮市场上的一抹亮色。除夕当天,位于杭州市上城区的“方厨家宴”店内热闹非凡。座无虚席的大厅里充满了欢声笑语,食客们围坐在一起,享受着一年一度的团圆时刻;服务员们则在桌与桌之间穿梭,

小跑着将一道道正宗鲜辣的衢州菜端上了桌。“这个鸭头味道太正宗了,跟我去衢州本地吃的一模一样,辣得好过瘾!”来自江西的周先生一边吃着,一边竖起了大拇指。据“方厨家宴”负责人俞小丹介绍,自春节前一个月起,店里的预订电话就响个不停,除夕的年夜饭早早便被预订一空,楼上包厢和楼下大厅都坐得满满当当,甚至因为座位不够还在大厅多添了几桌。

衢州菜这些年在杭州一直非常受欢迎,过年就更火爆了。好多老顾客提前订位。除夕、正月初一两天,我们的客人接待量较日常均增加三分之一以上。”俞小丹脸上洋溢着喜悦,她告诉记者,自2023年5月开业以来,“方厨家宴”一共做过两年的年夜饭,今年店内迎来了三桌以上的年夜饭回头客,让她感受到了“被认可”的好滋味。

在杭州开“三衢味庄”的周建宏告诉记者,今年春节他们在正月初三开门营业,一直到元宵节生意都格外火爆,每天接待200桌至300桌客人,相比平常增长了数十倍。“像开化清水鱼、江山白鹅这些衢州特色菜,点单率都很高,每天消耗的食材也明显增多。就拿鱼来说,平常一天卖十几条,春节期间翻了好几倍。”

三十年“四季”保食材供应

春节期间衢州菜馆生意火爆杭城的背后,有许多人的努力。“我们通过自己聘请的采购员,每天从老家选购地道新鲜的食材运至杭州。”“我们有专门的生鲜供应链公司每天配送。”“我们店的食材都是自己种植、养殖和加工的,早就为春节做好了准备。”采访过程中,这些衢州籍餐饮店老板纷纷表示,衢州菜之所以如此受欢迎,除了正宗衢味,更因使用的是好山好水养出来的带有“山水灵气层次感”的食材。

记者了解到,像生鲜食材方面,老板们“八仙过海,各显神通”,为“巧妇”提供“好米”;而干货、冻品等食材,则离不开浙江四季食品供应链有限公司(以下简称“四季供应链”)的全力支持。据四季供应链负责人占建平透露,春节前夕和节日期间,他们供应给杭州市场的特色食材量大幅增长,例如衢州特色的发糕、咸汤圆、肉圆、葱花肉等,销

额普遍增长50%,而像豆瓣、鸭下巴等,业绩增幅更是达到了100%。

为提前做好春节期间的食材供应,四季供应链提前与各上游企业沟通协调,确保原材料充足;与供应商对接,了解需求;增加配送车辆和人员,让食材每天都能及时、准确地送达。“每年春节,包括杭州在内的各个地区对衢州食材的需求量都会激增,多年经验也让我们现在应对起来非常从容。”占建平告诉记者,从上世纪90年代初的个体种菜卖菜,到他一手成立的公司,从“柯城四季”“衢州四季”,升级成为如今的“浙江四季”,他与“四季”见证了衢州食材和衢州餐馆近些年在异地的蓬勃发展。

“衢州菜在杭州越来越受欢迎,我们作为供应链企业也跟着受益。”占建平回忆当初与客户一起走

出衢州,再立足杭州闯更大的市场,感慨地说,“现在越来越多的衢州菜馆在各地落地生根,对食材的需求也大幅增加。我们也在不断努力,提升产品质量,拓展业务范围,希望能更好地支持衢州食材在杭州乃至更多地区的发展。”



饭店提供不同辣度供食客选择。

异地发展直面机遇与挑战

衢州菜在杭州的崛起,不仅是一个菜系的异地生根,更是一场饮食文化的深度对话。在杭州的数日采访中,记者漫步于大街小巷,时常因路边“几步一家”衢州饭馆的密集程度而惊喜。然而,数位衢州籍餐馆、供应链公司老板也向记者吐露了自己多年经营中产生的担忧,并给出了一些建议。

缺乏标准化的食材便是制约衢州食材进一步发展的关键因素。以笋干为例,衢州盛产笋干,然而各地制作的笋干标准不一,大小、口感、

咸度都存在差异。这使得许多连锁店、大饭店不敢大量采用衢州笋干,即便其品质优良,但不稳定的品控也难以满足市场对稳定供应的需求。此外,像豆豉、肉圆等特色食材,也都没有统一的标准和规模化生产,限制了其市场推广。

市场规范也是一大问题。衢州菜在全国发展过程中,有不少打着“衢州菜”招牌的饭店实际并未提供正宗的衢州菜品,这种“挂羊头卖狗肉”的行为,严重影响了衢州菜的品牌形象。与沙县小吃、兰州拉面等

成熟连锁餐饮品牌相比,衢州菜也缺乏统一标准和规范,难以形成强大的品牌效应,在市场竞争中处于相对劣势。

此外,建立行业规范和协会组织的呼声也越来越高。有业内人士建议,未来是否可成立类似衢州市餐饮协会杭州分会等组织,将民间力量与行业规范相结合。通过制定统一标准、开展厨师培训等方式,提升衢州菜的整体品质和品牌形象。

针对以上问题,市供销社有关工作人员告诉记者,有关衢州食材标准化,三衢味品牌公司一直在整合衢州具有一定规模的农业生产经营主体生产的农产品,目前已有授权公司201家、品类531个,笋干也包含在内。同时,我市也在积极行动,通过打造“衢味四海扬”——探访域外“衢州味道”公用品牌餐饮店项目,对拥有衢州籍老板、厨师的正宗衢州餐馆予以认证,进一步推广衢州菜,让衢州味道走向更广阔的市场。

“根据最新数据统计,衢系餐饮门店在杭州、宁波两大城市的占比大幅增长,门店超4000家,杭州的衢系餐饮门店占比仅次于川菜,门店在外扩张竞争力不断增强。”该工作人员表示,异地发展的道路上虽然面临诸多挑战,但也充满着机遇。

相信,在各方的共同努力下,未来的衢州菜将以更加标准化、规范化的姿态,在全国乃至世界的美食舞台上绽放光彩。



在杭州街上,每走几步就有一家衢味饭馆。

民生七日谈

让孩子睡个好觉会难吗?

胡欣红

近日,长沙麓山国际实验小学发布消息称,即将到来的新学期学校将有6个新变化,主要是课间延长至15分钟,一、二年级上午9点20分上课。消息甫一传出,引发社会关注。

处于生长发育关键期的中小学生对睡眠的重要性不言而喻。通常情况下,小学生每天需要9小时至10小时的睡眠时间,长期睡眠不足会导致生长发育迟缓,严重影响孩子的身高体质。不仅如此,还会对孩子学习记忆功能造成不可逆的损伤,表现为记忆力、运算能力、思维敏捷度的下降,精神不集中、容易开小差,进而对成绩产生负面影响。

于是,一些爸妈为了让孩子多睡会儿,不得不压缩孩子的早餐时间。然而,浙江省中小学教育质量综合评价监测显示,吃早餐对学生学习的积极影响,远超过学生参加校外补课、家长教育水平或家庭收入等方面的优势。研究发现,每天吃早餐的学生与早餐不规律的学生,在学业表现上存在着显著差异,每周每天吃早餐次数越多的学生,学业成绩越高。

一顿早餐,竟然有这样不可思议的作用,其背后蕴含着深刻的科学道理。没有吃早餐的学生,血液内缺乏足够营养应付学习,容易分心,因此早餐是一天中最重要的一餐。换言之,想提高学生的成绩,与其花大价钱去上课外培训班,不如每天预备一份香喷喷的早餐送到孩子跟前。

基于对教育教学规律和学生成长规律的深刻认识,在有识之士的呼吁下,各地纷纷进行了推迟上学的探索。在此背景下,长沙麓山国际实验小学的举措,无疑令人眼前为之一亮。据悉,目前长沙市义务教育阶段,小学是8点半上课,初中是8点,对于该小学的新举措,长沙市教育局相关负责人表示可先行先试,逐步完善。

学生确实可以多睡一会儿,但也有网友质疑这会增加家长负担。正因如此,针对推迟上学中可能遇到的问题,需要进行充分的调查研究,配套切实可行的解决方案。为了解决家长们的后顾之忧,校方此前做了充分的准备工作,并推出相配套的安排。比如给部分无法推迟上学的孩子开设“绿色通道”,允许他们提前进学校并由值日老师统一管理;调整作息时间表,课堂教学时间可以由原来的40分钟调整为35分钟,通过减少课堂无效教学行为,提高课堂教学效率来弥补时间的减少,确保不会因为学习时间的减少而影响教学质量。

中小学生对睡眠不足涉及方方面面的问题,很难通过某一项要求或规定就能轻松化解。如果只是推迟到校时间,不解决学生“挑灯夜战”的情况,孩子照样睡不醒。如果学校布置的作业得到控制了,家长却搞起“校内不补校外补”,同样也无济于事。有鉴于此,在大力推进“双减”政策的同时,还要通过综合施策系统治理,切实抓住学生负担过重的“牛鼻子”,清除影响孩子睡觉的“拦路虎”,让孩子们能睡个好觉。

落实新措施需要一个过程。要想让孩子们多睡一会儿,不仅仅是推迟上课时间这么简单,还需要从切实减轻学生课业负担等入手,可谓任重道远。不过,让孩子们睡个好觉的尝试与探索,至少为后续的综合治理开了好头,类似的措施多多益善。

“烂柯谈天”热播视频推荐

开学第一天,味道危险赞!



上周“鹿鸣·城市的记忆,味道危险赞”2025年寒假实践活动成果展在鹿鸣小学亮相,同学们化身小小美食家,将寻找到的家乡美味与同学们一同分享。



扫描二维码 看视频