

“代炒厨房” 悄现宁波菜市场 将带来哪些新变化?

在做菜与外卖之间，一种新商机正在兴起——“代炒厨房”最近悄然现身甬城一家菜市场，引发市民关注。

所谓“代炒厨房”，是指市民从菜市场购买的海鲜肉菜，直接送进菜场内的代炒档口，由厨师代加工，每样菜品收数元至二十几元的加工费。

听起来像是把“餐馆”搬进了菜市场，让“从摊贩手中接过新鲜食材，拎着热乎的现炒饭菜回家”成为现实。



菜市场里的“代炒厨房”。



1 蔬菜代炒8元，沸腾鱼代炒25元

“能否帮我加工一份糖醋排骨?” 10月25日中午，95后市民叶小姐在江北区孙家菜市场买了一些排骨，直接送进了“乐小馆”配送窗口。

“听说菜场有代炒业务，我平时不太烧菜，就是烧也烧不大好，买个料包也不健康，这里等15分钟就可以拿货，收费也可以接受。”叶小姐表示，以前老是点外卖，一是外卖的食材质量无法保证；二是外卖往往比较油，于是她尝试一下自己菜场里选购食材然后让厨师烹制，她特意嘱咐后厨“不要太甜”。

当热气腾腾的糖醋排骨出锅后，她尝了一块，“不错不错，味道与饭店差不多，很下饭。”

“宁波人在家里烧梭子蟹，一般是葱油或清蒸，我们这边的厨师可以做成蟹骨酱、香辣蟹等口味，顾客觉得与饭店味道一样，价格也不贵，来尝试的人不少。”孙家菜市场“乐小馆”负责人钟鑫杰告诉记者。

钟鑫杰介绍，饭店在9月中旬开业，以宁波风味的卤制菜、现炒菜为主，10月开始推出代炒业务，目前热销的代炒菜品有糖醋排骨、沸腾鱼、蟹糊酱等，主要顾客为老年人和青年人，“遇到饭点高峰，我们店里的6张桌子常常满座，有时还要排队。”

“代炒业务的点子还是一些老年顾客提出的。”钟鑫杰表示，他和厨师一商量，调试了几天口味就上线了，“没想到还挺有吸引力，把我们的卤菜、炒菜业务量也带上去。”

在一张“小馆加工”的清单上，记者看到，上面注明“明码标价、免费洗杀、品牌调料、干净卫生”，分为海鲜类加工、炒菜类加工、肉类加工。比如，糖醋排骨为18元/斤，清炒/蒜泥蔬菜为8元/斤；海鲜类中，盐水/白灼为8元/斤，家烧/沸腾/酸菜为25元/斤……

“我们还有一个50元的封顶价，比如，鱼有三四斤重，加工费也不会超过50元。”钟鑫杰说。

2 饭店“下沉”菜场，菜场提升品质

采访中，钟鑫杰无意透露了一个细节，他的另一个身份是镇海石浦大酒店的采购经理。而且，“乐小馆”的3个00后厨师中有2个曾在石浦大酒店当过厨师。

“酒店餐饮人员在菜场里开邻里厨房，从某种角度也可以看成是饭店更贴近市场的一种下沉。”钟鑫杰表示，一方面，酒店餐饮人员经过长期的市场打磨，专业素质相对较高，服务比较规范，菜品市场认可度较高；另一方面，通过伸展到菜市场等终端网络，在一定程度上也在为酒店进行引流和品牌推广。

“比如，家常小宴可以在‘代炒厨房’里解决，我们附近社区的一些老年人常常在菜场里买些海鲜、肉类，一边代加工，一边在旁边的超市买点酒水，轻松解决一顿中餐。而档次再高一些的家宴，我们会适时引流到附近的连锁酒店。”

对升级改造的菜市场而言，引进多元化服务的餐饮经营单位，是拉动菜场人气、提升服务品位的渠道之一。

“从去年开始，我们就在江北区市场监管局的支持下，寻找一家可代加工的邻里厨房，今年试运行的效果不错。整个菜市场都是邻里厨房的食材库、点菜房。我们的口号是‘只要厨师不下班，菜永远做不完’。”孙家菜市场负责人周子君称，“代炒厨房”要求营业执照、食品经营许可证、卫生许可证等证照具备，又是本地知名饭店的班底运营，附近不少居民为新亮相的邻里厨房点赞，“来买菜的频率也增加了。”

3 代炒档口能带来哪些新变化?

不仅仅是宁波，最近，上海、深圳等多地的菜市场内也出现了代炒业务，一时爆火。

“有了代炒，我们生活更方便了”“感觉有大市场”“挺好的，我希望身边有这种代炒的”……不少网友给予了正面的评价。

那么，代炒这项新服务在宁波的现状如何？能在更大范围内推广吗？

“代炒业务，实际有点类似家政服务，市场空间还是比较大的。我们这些年一直在推广上门私厨服务、代加工等，是一个方向。”宁波石浦酒店集团负责人陈苏林表示，有些菜比较难烧或难处理，比如，帝王蟹、波龙等大海鲜的代加工需求就比较大。不过，他也坦言，酒店主业还是堂食、宴会，代炒加工只能算是锦上添花。

盒马鲜生以“海鲜岛”为代表的代加工服务早已有之，“这是我们的一个特色餐饮品牌，专门设置了餐吧、海鲜岛，客人买了后就可以直接加工、品尝。”宁波盒马鲜生一位尹姓相关负责人表示，代加工业务主要以大海鲜为主，比较贴近客户群体，让市民有多样化选择，“这两年，这种模式快速复制到其他消费场景，如菜市场周边。”

在餐饮市场，宁波也不乏一些能提供上门家宴、团聚聚会等的餐饮企业。

以法餐为特色的廷会餐饮负责人魏廷珍表示，一家餐厅不能只做一家餐厅，实际要有“一店多开”的整合能力，除了堂食外，还拓展上门服务、电商团购、礼盒等多种业务，不断适应餐饮环境的变化，多方拓展盈利点。目前，他们每个月都会接到大型企业或个人的上门定制邀约，“有时都忙不过来”。

宁波东福园酒店负责人张空认为，在快节奏的生活和“银发浪潮”中，代炒菜能够满足年轻人和老年人等群体的个性化需求，未来需要通过配套服务的提升与引导，让行业走向规范化、专业化、品牌化的方向，以获取更广阔的市场空间，“能否星火燎原，还有待观察”。

“我们目前正在选址中，希望选择一些条件比较成熟的菜市场，将这种包括代炒业务的‘邻里厨房’模式拓展开去，更好地贴合市场需求。”钟鑫杰表示。

记者 周晖 文/摄