杭州美食荒漠是如何炼成的？



-- 杭州美食荒漠的传说，有没有西湖醋鱼的身影？

文 | 傅蔚冈

01

4 月 29 日，杭州米其林指南隆重发布，2024 年杭州米其林指南共收录 67 家餐厅，其中包括：8 家米其林一星餐厅，21 家必比登推介餐厅，38 家米其林指南入选餐厅。与 2023 年首次发布杭州米其林指南相比，共增加了 16 家新餐厅。

在此之前，成都、上海、北京均发布了 2024 年米其林指南。其中上海以 148 家的数量傲居榜首，北京以 105 家位居次席，而成都以 69 家的数量的微弱优势暂时位居第三。考虑到 2023 年米其林指南共收录了 119 家餐厅，不出意外广州将会跃居第二。

欢迎关注陆家嘴评论

出品单位：

SIFL INSTITUTE 上海金融与法律研究院

2024 年中国大陆米其林餐厅指南

	上海	北京	成都	广州	杭州	总数
三星	2	3	0	0	0	5
二星	8	2	2	3	0	15
一星	41	28	11	16	8	104
必比登推荐	26	52	20	42	21	161
指南	71	20	36	58	38	223
总数	148	105	69	119	67	508

注：广州 2024 年的数据并未发布，这里的数据为 2023 年。

由上图可见，上海入选餐厅数量一骑绝尘，广州紧随其后，这样的排名和公众的印象倒是相差不多。但是领先号称美食之都的成都仅以 2 家的微弱优势超越杭州，这不禁让很多人大跌眼镜：杭州不是号称“美食荒漠”吗，为什么会有这么多餐厅上榜？

一个需要提示的信息是，自从 2016 年米其林首次进入中国以来，只在上海、北京、广州、成都和杭州五个城市发布米其林指南。为什么米其林指南会选择“美食荒漠”而抛弃了其他城市？这是一个非常有意思的话题。

其实，不只是米其林指南对杭州厚爱有加，杭州在本土黑珍珠餐厅的榜单中也是表现出色。于今年 1 月 25 日发布的“2024 黑珍珠餐厅指南”中，杭州以 16 家的数量名列第六，仅次于上海、北京、成都、广州和深圳，前六名的榜单中，除了上海和北京遥遥领先外，杭州和成都、广州和深圳的上榜数量非常接近，几乎呈胶着状态；而杭州更是拥有一家三钻黑珍珠餐厅，而国内这样的餐厅总共只有 5 家，仅存在上海、北京、杭州和台州这四个城市。

为什么在民间以“美食荒漠”形象呈现的城市但是却在专业的美食榜单上名列前茅？杭州的餐饮，到底是“美食”还是“荒漠”？

2024 年中国大陆黑珍珠餐厅

城市	三钻	二钻	一钻	总数
上海	2	11	53	66
北京	1	3	34	37
成都	0	2	18	20
广州	0	4	15	19
深圳	0	1	16	17
杭州	1	5	10	16
西安	0	0	6	6
苏州	0	0	6	6
南京	0	1	4	5
重庆	0	0	5	5
武汉	0	0	5	5
宁波	0	0	5	5
台州	1	1	2	4
汕头	0	1	3	4
厦门	0	1	3	4
长沙	0	0	4	4
无锡	0	0	4	4
昆明	0	0	3	3
扬州	0	1	1	2
天津	0	0	2	2
顺德	0	0	2	2
南昌	0	0	2	2
济南	0	0	2	2
福州	0	0	2	2

数据来源：黑珍珠餐厅指南微信公号

02

尽管杭州的米其林餐厅和黑珍珠餐厅数量都是名列前茅，但是和其他几个城市相比，那就是它的餐厅品类比较单一。以 2024 年上榜的米其林指南为例，所有上榜的 6 家星级餐厅均为“浙菜”，也就是浙江本地菜肴；甚至在所有上榜的 67 家餐厅里，也只有 7 家餐厅不是属于浙江本地菜肴，但也是属于粤菜、潮州菜和闽菜，风靡大江南北的川菜和湘菜，杭州居然没有一家。

以至于有美食鉴赏家在网上发出这样的灵魂拷问，这是“是杭州的问题，还是米其林的问题”？

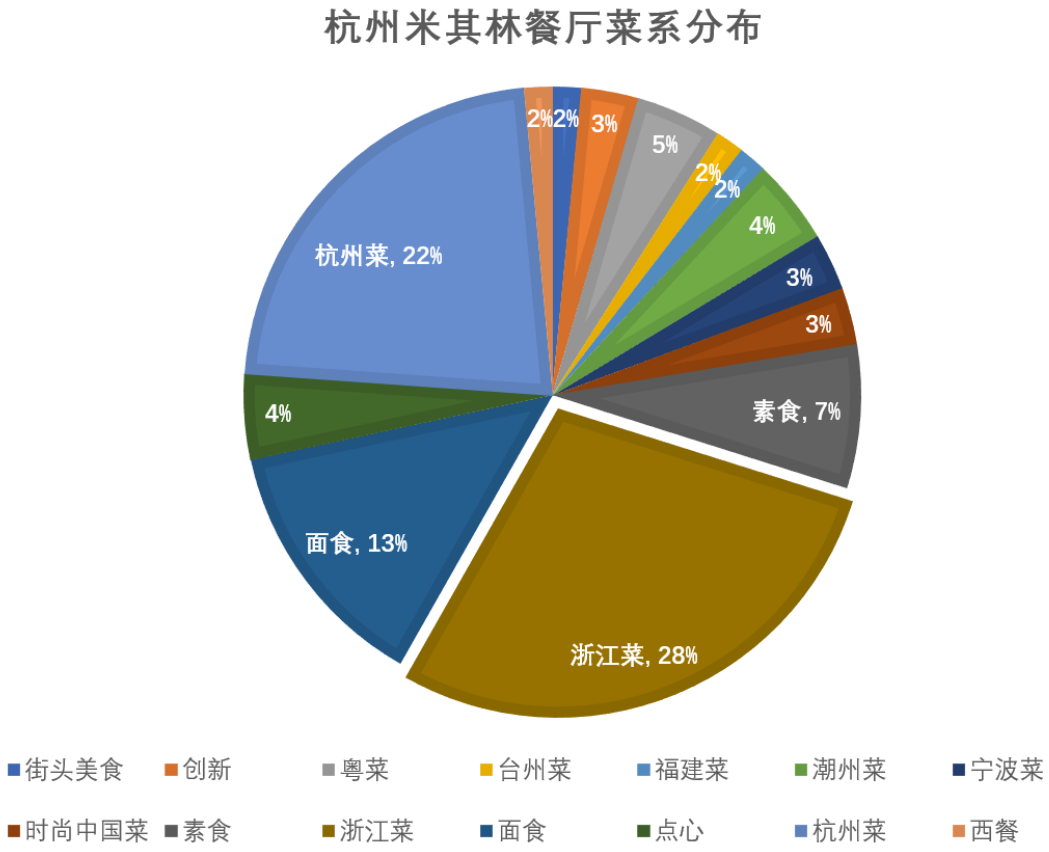
是杭州的问题，还是米其林的问题

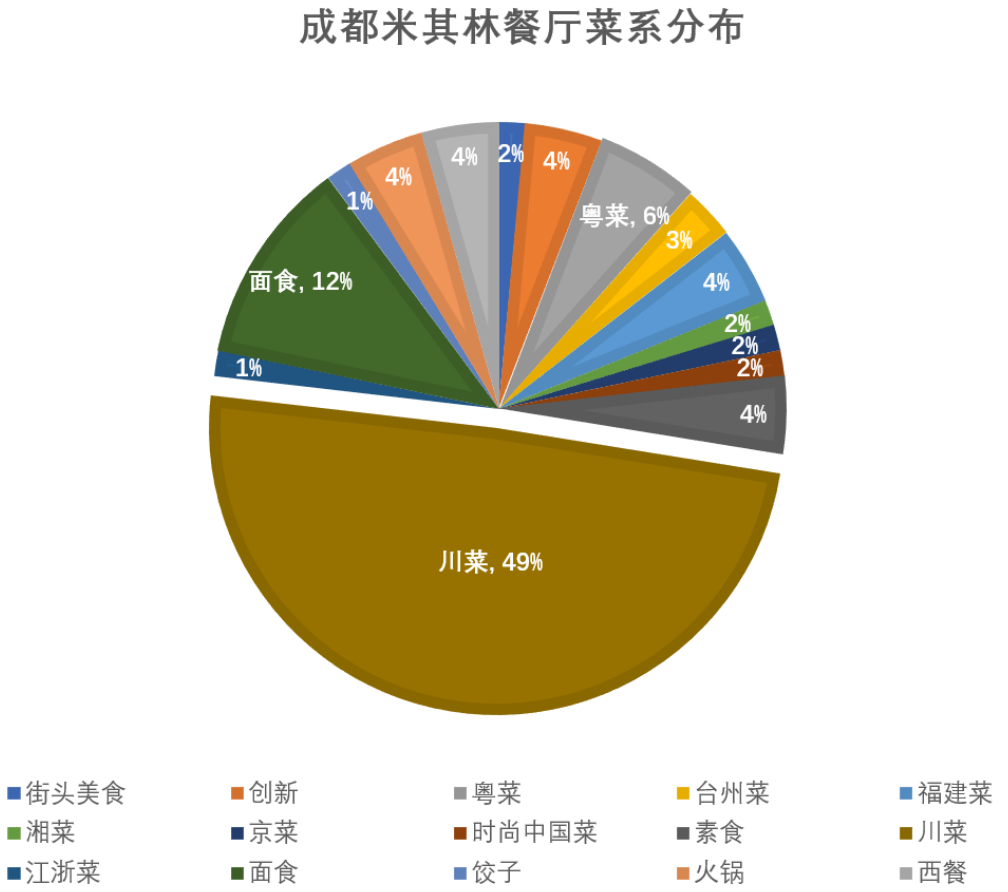
每次《米其林指南》的公布虽然都会伴随各种争议，但杭州版《米其林指南》的争议却有着一些不同，这在于就上榜餐厅来说问题并不大，但整个榜单却显得非常特殊。这又多少延续了大家对杭州是否是“美食荒漠”的讨论，而让话题更加尖锐。

比如杭州版可能是多元化最差的一份《米其林指南》，上榜餐厅除了几家做潮州菜和粤菜，其余几乎 90% 是浙江菜（当然当中也分杭州菜、宁波菜等）和面食，一方面可以说是浙菜地位重要，但即便在本土饮食文化根深蒂固的广州和成都，上榜餐厅类型也不会这么集中。

没有法餐没有日料，除了拉美菜的伙食，就只有珀和三嚥阁两家“创新菜”，就连最容易被米其林看中的酒店餐厅也没有跳出这个范围，这让《米其林指南》公布时所提到的“涵盖多元广博的烹调风格……展现杭州餐饮的丰富图景”显得有些刺眼。

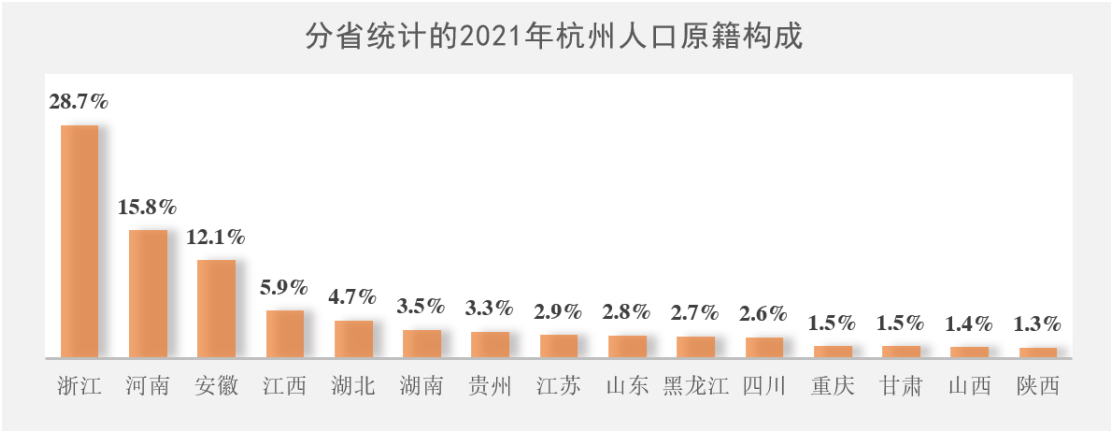
这样单一的菜系构成不要说和北京、上海相比差别大，就是和成都相比也是相形见绌。尽管成都也是以川菜见长，但是上榜餐厅中也有 18 家非川菜。





其实，除了北京上海等极少数城市外，一个城市的上榜餐厅以本地菜系为主并不少见，或者说，以本地菜系为主本来就是各个城市的应有之义，那为什么杭州出现这个现象就会成为了众矢之的？

原因就在于，杭州今天已经是一个大城市、特大城市，再也不能用中小城市的标准来要求她。



数据来源：允九数据，《疫情两年后，这些地方的人正在加速流入杭州》

自 2019 年以来，杭州常住人口破千万，2016 年至 2021 年，杭州的人才净流入率连续 5 年居全国第一。持续的人口流入，使得杭州的

人口构成和其他省会城市很不相同：杭州的人口构成中，原籍浙江的已经成了少数派。

2021 年的一项统计数据显示，杭州的常住人口中原籍为浙江省的人口仅为 28.7%，来自河南和安徽的占了 27.9%，以吃辣著称的省份，江西、湖南、湖北、四川、云南、重庆和贵州的人口占其总人口的 22.7%。

于是这就产生了一个冲突：杭州的人口构成已经是五湖四海，但是杭州餐厅的菜系还是非常单一——至少从米其林指南上列出的餐厅来看，供给和需求极度不匹配，这大概就是杭州“美食荒漠”的根源之一。

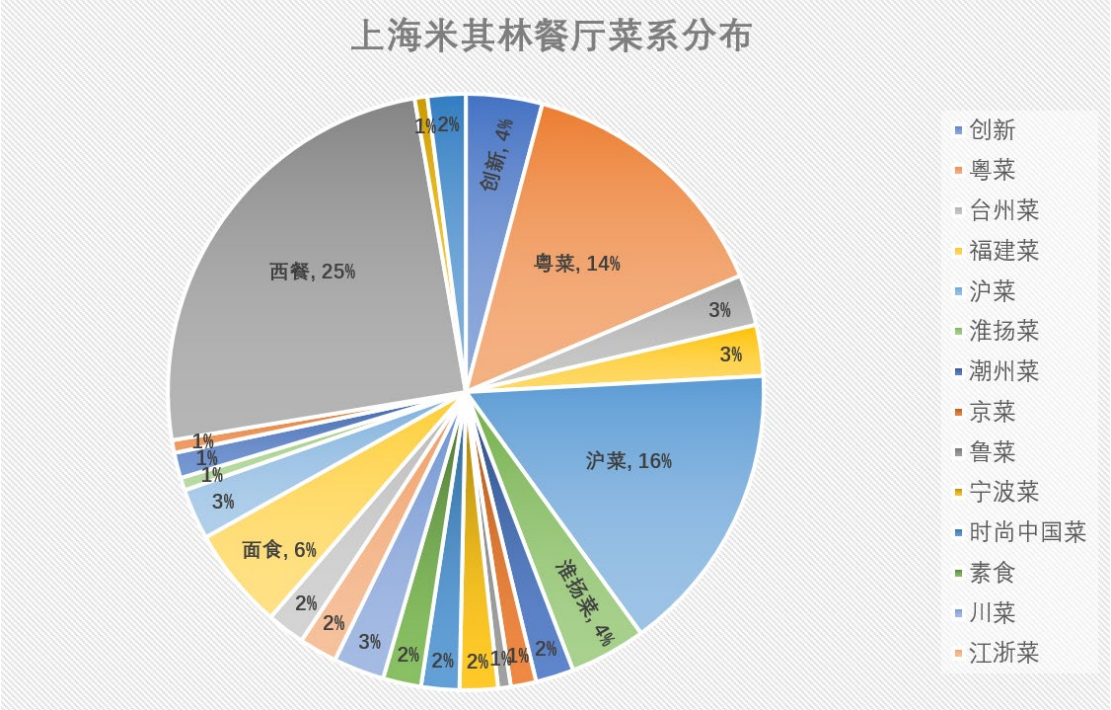
移民的增加，很大程度上是因为浙江经济的吸引力，浙江繁荣的经济吸引了全国乃至全球各地企业在此落户，因此有庞大的劳动力需求。尽管企业入乡随俗，但是打工人的饮食习惯却很难改变，甚至在某种程度上是喧宾夺主。此前大象公会在《为什么中国人越来越嗜辣》一文中分析了当下流行的嗜辣现象，道出了大众饮食文化传播中的一个普遍现象：“大众饮食文化的传播和流行方向，总是劳务输出地区向劳务输入地区，而劳务输入地区的饮食却很难在劳务输出地区大面积流行。”

要让一个习惯了重口味的外省人来习惯清淡的浙菜，多少是有些勉为其难。反过来，杭州人的口味会被外地传入的重口味所改变，但是外地人的重口味很难被杭州人同化。随着杭州的人口增长，尤其是外省籍人口的大量流入，就会出现这样一个现象：越来越多的人抱怨杭州的饮食，而且这种声音因为社交媒体的传播而被放大了。

03

但仅仅把“众口难调”归结为杭州外来人口的增加，这个解释显然是苍白的。

通常而言，有需求就会有相应供给，更多的外来人口会带来更多口味的餐饮供给。以上海为例，作为中国最大的城市，它也是中国餐饮文化最多样化的城市之一，在上榜的米其林餐厅中，纯粹本帮菜的餐厅所占比例并不高，仅为 16%。



2012 年，美国经济学家 Mazzolari 和 Neumark 在《移民和产品多样性》一文中使用了加利福尼亚州餐厅位置和类型的数据，并结合人口普查数据，表明移民导致了更大的民族烹饪多样性。

所以我们的疑问是，为什么上海因为外来人口的增加而成为美食天堂，但杭州却成为了美食荒漠？



就在 2024 年杭州米其林指南公布的当天，有朋友根据这些餐厅的地位位置作了如下评论：“古墩路以西无米其林，传杭州是美食沙漠的人一定混在城西的。”

这句话显然有失偏颇——比如说大名鼎鼎的新荣记就位于古墩路以西的西溪湿地，西溪良辰也是位于西溪湿地公园内。但这个评论多少说明了一个问题，那就是杭州城西缺乏优质餐厅。

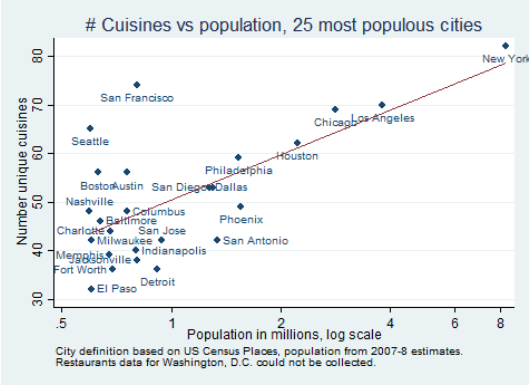
除了这两家餐厅以外，诺大的余杭就真的没有餐厅了。而西溪以西的余杭区，恰恰是杭州经济最活跃、也是外来人口最集中的区域，大名鼎鼎的阿里巴巴总部就位于余杭区五常街道。统计数据显示，2022 年余杭区户籍人口为 72.91 万人，而常住人口数量为 136.4 万人，非户籍人口约为所占比例接近 50%。

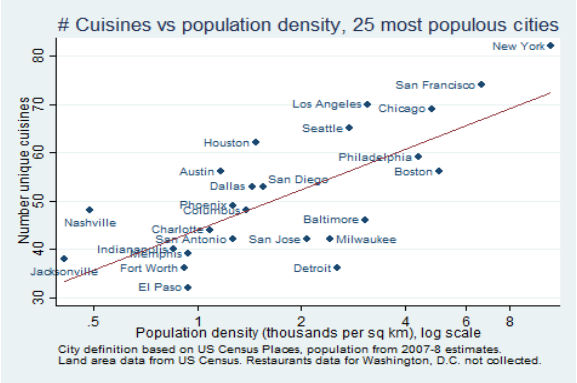
最新的统计数据显示，余杭区在 2023 年其人口已经跃居杭州各区县之首。为什么人口最多且经济总量最高的余杭区缺乏优质餐饮？这是一个非常有意思的现象，通常来说，人口集中、尤其是高收入人口集中的区域意味着有着较高的需求，但是这个区域为什么没有高品质的餐饮供给？

是不是除了人口总量外，还有其他因素影响了餐饮供给？

上海财经大学的内森·希夫教授（Nathan Schiff）在《城市与产品多样性：来自餐馆的证据》（*Cities and product variety: evidence from restaurants*）也关注到了这个现象。他在观察美国人口最多的 25 个城市的餐饮分布时发现，人口和餐馆的多样性之间并不是简单的线性分布，同样的人口，有些城市的餐饮非常丰富，而有些城市就比较匮乏。

图一表明，有些城市如旧金山、西雅图和波士顿的美食种类高于其预测的人口数，而有些城市，如印第安纳波利斯、杰克逊维尔和底特律则是远少于通过城市人口所预测的数量。于是，他引入了人口密度这个参数，第二张图就可以看到人口密度在解释产品多样性方面发挥着重要作用。





为什么人口密度这么重要？希夫教授的这篇论文讨论了一个进入阈值模型（entry thresholds model），该模型将市场规模定义为人口和地理空间的函数。具体来说，市场规模不仅取决于一个城市的人口数量，还取决于其地理分布（即城市的面积和人口密度）。这种定义方式考虑了两个主要因素：

人口规模（scale）：更大的人口规模意味着有更多的潜在消费者，这增加了对不同产品和服务的需求。
地理空间（land area）：地理空间影响了消费者的运输成本。城市面积越小，消费者聚集越密集，交通成本越低，从而更容易集中需求，促进多样化产品和服务的出现。

通过结合这两个因素，该模型能够解释为什么在人口和面积相似的城市中，产品种类可能会有所不同。模型表明，即使所有城市在其他方面都相同，人口规模和地理空间的差异仍会导致显著的消费者产品种类差异。

希夫教授根据美国 127000 家餐馆的数据，研究了城市结构如何通过空间聚集需求直接增加产品种类。他发现，人口的地理集中会导致更多的菜系出现，且拥有特定菜系的可能性随着人口和人口密度的增加而增加，最稀有的菜系通常只出现在最大、最密集的城市中。这些发现与中心地理论（Central Place Theory）中的需求聚集机制相一致，表明需求聚集对消费者产品种类有显著影响。具体来说的结论就是：

人口增加每 10%，拥有美食的可能性就会增加 1.87%；而土地面积增加 10%，则美食的概率就会减少 1.1%。

回过头看杭州的美食分布，发现这个规律在杭州也发挥作用：尽管余杭区的常住人口在 2023 年已经成为杭州第一人口大区，经济总量也排名第一，但是其人口密度却是在杭州各城区里倒数。

2023 年杭州各城区人口总量、经济总量与经济相关数据

区县	人口总量（万人）	GDP（亿元人民币）	人口密度（万人/平方公里）
上城区	139	2668.48	1.14
拱墅区	118.8	2091.5	1.00
西湖区	117.1	2087.4	0.38
滨江区	54.3	2467.9	0.75
萧山区	128.86	2230.69	0.14
临平区	112.7	1067.27	0.39
余杭区	140.5	2936.43	0.15
富阳区	85.7	960.9	0.05
临安区	65.2	686.45	0.02
钱塘区	80.2	1270.39	0.15

*：余杭区公报未公布人均 GDP 数据，上表数据自 GDP 和常住人口总量数据计算而来；桐庐县、建德市仅公布户籍人口数量，人均 GDP 亦基于户籍人口统计，其他县区人口数据均为常住人口，人均 GDP 均基于常住人口统计。

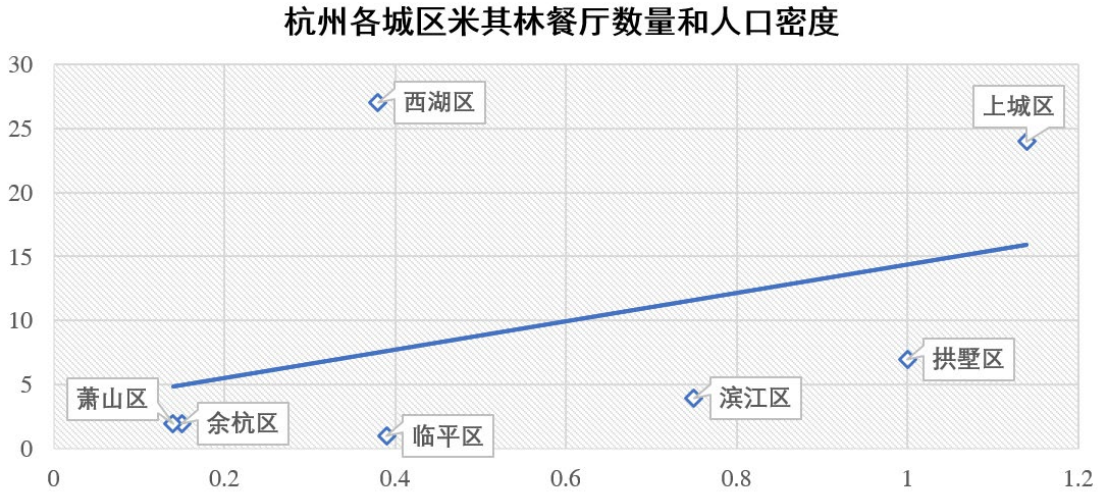
再把杭州米其林餐厅的分布细化到每个城区，就更加一目了然，如下表所示：西湖区、上城区和拱墅区分别以 27 家、24 家和 7 家餐厅位居前三，萧山、余杭和临平排在末尾。

2023 年杭州市城区米其林餐所分布图

所在城区	西湖区（27家）	上城区（24家）	拱墅区（7家）	滨江区（4家）	萧山区（2家）	余杭区（2家）	临平区（1家）
人口密度	0.38	1.14	1.00	0.75	0.14	0.15	0.39
菜系	浙江菜 杭州菜 素食 面食 创新菜 小吃 拉丁美洲菜	杭州菜 浙江菜 面食 粤菜 点心 宁波菜 潮州菜 闽菜 时尚中国菜	浙江菜 杭州菜 点心 素食	浙江菜 潮州菜 粤菜 时尚中国菜	浙江菜 杭州菜	台州菜 潮州菜	浙江菜
餐厅名称	珀 桂语山房（西湖） 解香楼 金沙厅 龙井草堂 如院 铁定鲜 新六和 庆春朴门 知竹(西湖) 来翠面馆 秀才羊肉面 贰捌玖素面馆 三嘯阁 天伦里（西湖） 临记老厨 王氏烧饼 楼外楼（孤山路） 璞 知味观·味庄（西湖） 紫薇厅 1913 桂语面家 兰轩 叶马餐厅（西湖） 伙食 龙吟阁	金仲帮 寻味江南 宝中宝食府 福缘居(上城) 方老大 荣鲜面馆(钱江路) 伍子面馆 小劳馆饨 里安 无名氏面馆 粤棺轩·君宴 湖滨28 观言鑫金 阿炳爆鳝面 远洋私厨 大头隐食小馆 德明饭店 虎哥私房菜 悦轩 胡庆余堂药膳 芳春煎饺（中山南路） 江南渔哥 奎元馆（解放路） 一痕月	笑典皇 葛郎馆 复兴面王 惠心小吃店 百县千碗名家厨房 武林坊 朴竺	暗香 越稽 燕筑潮 福宴	水漾 南丰饭店	新荣记 西溪良辰	万丽轩

数据来源：米其林指南官网

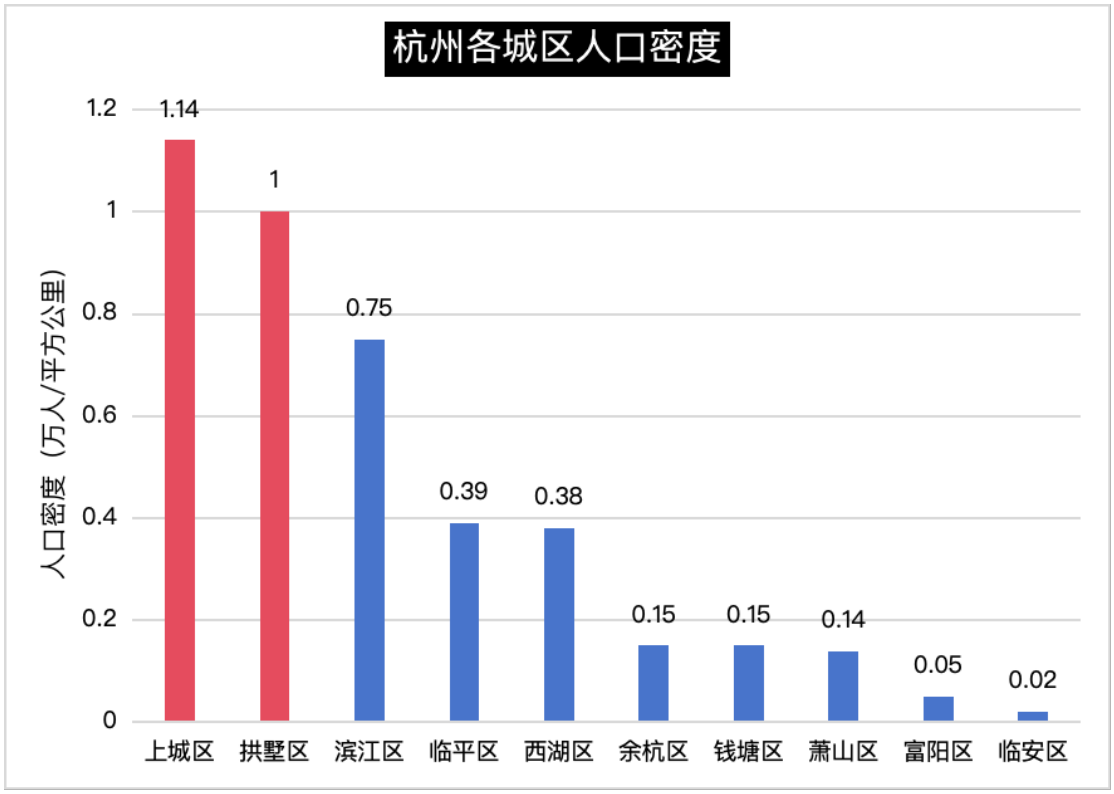
人口密度不高的西湖区名列榜首，看似意外，又是情理之中，因为好餐馆自然要和美景在一起，西湖区拥有杭州最好甚至国内最好的景观，因此在西湖边选址的餐厅也就纷至沓来，为了美景和美食，用户也就愿意支付更多的“交通成本”。除了西湖区外，杭州各城区的美食分布和人口密度呈正相关。我们按照希夫教授的模型拟合了杭州各城区人口密度和 餐厅数量的关系，得到了如下的图：

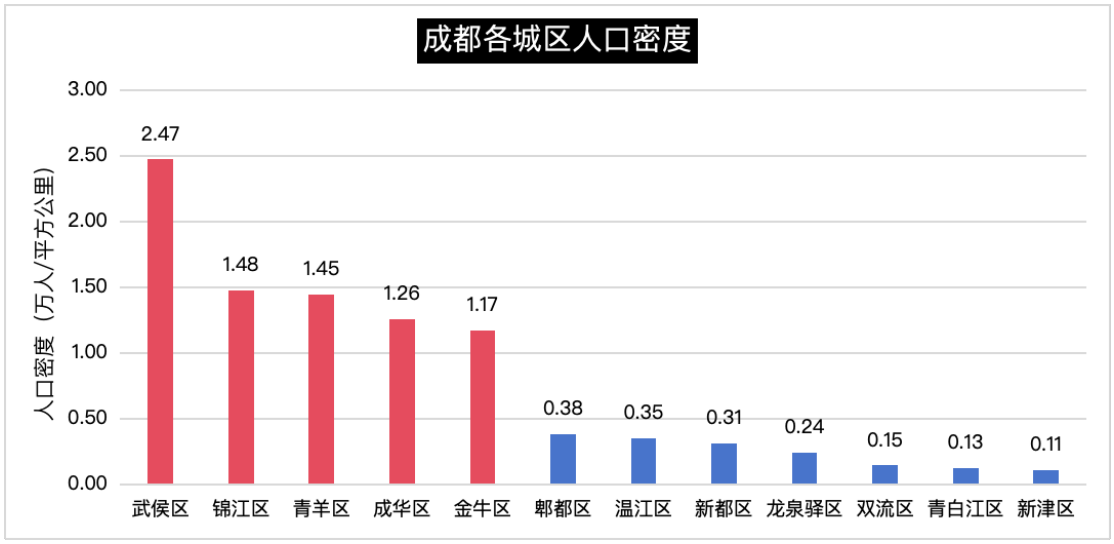


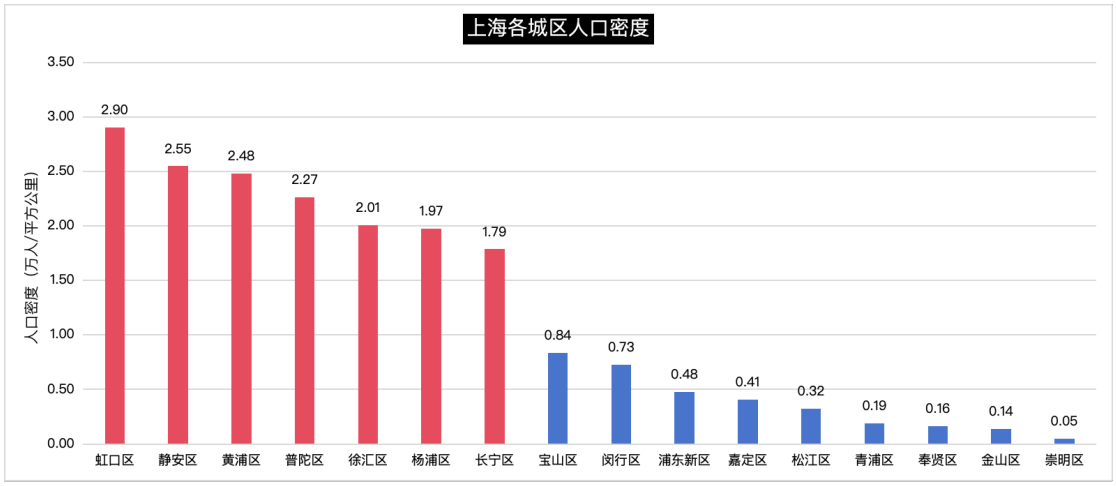
如果再把杭州城区的人口密度和成都、上海相比，对比就更加明显：

成都和上海各有 5 个和 7 个区的人口密度超过 1 万人；人口密度超过 2 万人的城区成都有 1 个，而上海更是有 5 个。杭州只有两个区的人口密度超过 1 万，人口密度最高的上城区为 1.14 万人，而这样的人口密度在成都仅排名第 6，在上海则是排名第 8。

对餐饮业来说，人口密度至关重要。不仅仅在杭州是如此，其他城市也这样。


杭州各城区人口密度
人口密度（万人/平方公里）
1.2
1
0.8
0.6
0.4
0.2
0
1.14
1
0.75
0.39
0.38
0.15
0.15
0.14
0.05
0.02
上城区
拱墅区
滨江区
临平区
西湖区
余杭区
钱塘区
萧山区
富阳区
临安区


成都各城区人口密度
人口密度（万人/平方公里）
3.00
2.50
2.00
1.50
1.00
0.50
0.00
2.47
1.48
1.45
1.26
1.17
0.38
0.35
0.31
0.24
0.15
0.13
0.11
武侯区
锦江区
青羊区
成华区
金牛区
郫都区
温江区
新都区
龙泉驿区
双流区
青白江区
新津区


上海各城区人口密度
人口密度（万人/平方公里）
3.50
3.00
2.50
2.00
1.50
1.00
0.50
0.00
2.90
2.55
2.48
2.27
2.01
1.97
1.79
0.84
0.73
0.48
0.41
0.32
0.19
0.16
0.14
0.05
虹口区
静安区
黄浦区
普陀区
徐汇区
杨浦区
长宁区
宝山区
闵行区
浦东新区
嘉定区
松江区
青浦区
奉贤区
金山区
崇明区

04

现在，我们大致可以明白了杭州为什么会是“美食荒漠”了。

面对社交媒体上传播的“杭州美食荒漠”的传说，正反两方争得不亦乐乎，甚至还引发了官方的注意，以至于在 2023 年社交媒体上又传出了“杭州悬赏 100 万元摆脱美食荒漠”的消息，而这件事的缘起是是 2023 年 3 月 29 日杭州市商务局召开了“推进餐饮业高质量发展宣传工作专题会议”，会上特别提出将组织制定杭帮菜菜系标准，并对主导制定完成杭帮菜国际标准的单位给予不高于 100 万元的一次性奖励。

不过在本文看来，这样的奖励显然是无济于事。杭州之所以会被称之为“美食荒漠”，显然并不是杭帮菜不够好——这么多的本地菜馆入选米其林指南和黑珍珠餐厅，已经充分证明了其水准。***杭州的美食荒漠，主要是呈现为供给和需求不匹配的矛盾：越来越多元化的需求端和单一的供给端之间的矛盾。***

需要指出的是，“杭州美食荒（沙）漠”这个说法也是近几年才流行开来，而在 20 年前，杭帮菜在张生记、红泥、新开元和外婆家等品牌的带领下，正在国内各大城市摧城拔寨，一时间风头无限，成为独特的杭帮菜现象。即便到今天，外婆家、新白鹿和绿茶等餐饮品牌还是在全国各地有不少拥趸。

我向 ChatGPT-4o 求助：“麻烦查一下，杭州美食荒漠这个说法，最早起源于什么时候？”

麻烦查一下，杭州美食荒漠这个说法，最早起源于什么时候？

GPT-4o Poe

关于"杭州美食荒漠"这个说法，要追溯其具体的起源时间并不容易，因为它主要是一个网络流行语，很可能是通过社交媒体和网络论坛逐渐传播开来的。

方法和步骤

为了进一步查找这个说法的起源，可以采用以下方法：

1. **网络搜索引擎**：
   - 使用Google、百度等搜索引擎，输入关键词"杭州美食荒漠"，并使用高级搜索功能限制时间范围，查看最早的相关讨论和文章。
2. **社交媒体和论坛**：
   - 在微博、知乎、豆瓣等社交平台上进行搜索，查看早期的讨论和帖子。
   - 这些平台通常会有时间戳，可以帮助确定最早的讨论时间。
3. **美食博客和评论网站**：
   - 查看美食博客、点评网站（如大众点评、美团）上的评论，寻找关于"杭州美食荒漠"的早期提及。

初步查找结果

通过一些初步的搜索和分析，可以找到一些与"杭州美食荒漠"相关的早期讨论：

1. **知乎讨论**：
   - 在知乎上，有一些关于"杭州美食荒漠"的讨论帖，最早的帖子可以追溯到2017年左右。这些讨论主要集中在外地游客和新移民对杭州美食的评价。
2. **微博热议**：
   - 微博上也有不少关于"杭州美食荒漠"的讨论，尤其是在一些大V和美食博主的带动下，这一说法逐渐传播开来。早期的微博讨论大约出现在2018年前后。
3. **美食博客**：
   - 一些美食博客在2018年左右开始提及"杭州美食荒漠"这一说法，通常是在探讨杭州的美食多样性和创新方面的不足时提到的。

结论

尽管确切的起源时间难以 pinpoint，但"杭州美食荒漠"这一说法大约在2017年至2018年期间开始在网络上出现并逐渐流行。最早的讨论多出现在知乎、微博等社交媒体平台上，由网友的个人体验和主观评价逐渐形成共识，并通过网络传播开来。

如果需要更精确的时间点和来源，可以通过上述方法进一步查找，并结合更多的网络资源进行详细分析。

越来越多来自不同省份的人口聚集，如果空间布局得当，完全可以为这个城市提供更多、更好口味的餐厅，但很遗憾，作为杭州市区人口最多、GDP 最高的余杭区，居然没有几家拿得出手的餐厅。“城市结构通过空间聚集需求直接增加了产品多样性。”很显然，杭州城

市空间布局阻碍了餐馆多样性的呈现。

如何让需求端和供给端低成本的匹配，可能是今后有关部门努力的方向。因此，改变杭州美食荒漠的关键，在于要重构杭州城市的空间布局。

让我们记住希夫教授在《城市与产品多样性：来自餐馆的证据》中的这句话：

人口的地理集中导致了更多种类的美食，而拥有特定美食的可能性随着人口和人口密度的增加而增加，最稀有的美食仅出现在最大、最密集的城市中。