

“国潮”餐饮让您吃出新滋味

——“五一”假期周口市民开启“逛吃”度假模式追记

□记者 田亚楠 文/图

喝一杯国风奶茶,尝一口新中式糕点,吃一顿地方特色大餐……“五一”假期,不少市民开启“逛吃”度假模式,餐饮行业迎来消费旺季。记者走访市场发现,我市餐饮市场刮起一阵“国潮”风,从“国潮”元素融进各式餐饮品类,到各种地方特色美食汇聚周口市场,甚至不少西式快餐店也推出与传统餐饮文化“混搭”的新品,为消费者带来好吃、好看、好玩的多重消费新体验。

2024年政府工作报告提出,要积极培育国货“潮品”等新的消费增长点。对餐饮业来说,“国潮”的走俏无疑赋予了行业新的消费动力,释放餐饮活力,提升消费热情,为市民生活增添了诸多亮色。

花样“国潮”为行业注入体验感

记者走进交通大道西段的一家中餐店,刚到门口,两名身穿民国服饰的服务员连忙开门。店内宽敞明亮的大厅,古典风雅的用餐环境,无不散发着古朴的气息。开放式的厨房内,身穿宋朝服饰的厨师或炒或炸,井然有序,整个场景有一种穿越到古代的既视感,让人不禁想吆喝一声:“小二,上菜。”

“我们餐厅主打‘国潮’风,有近200道民间菜。”该饭店负责人说,“你看,院墙上的斗笠,地上摆放的坛坛罐罐,乡间味十足。这边摆放在展示台上的各类民间食材,以及各具韵味的民间碗盘,都能展示我们店的风格。”

通过“国潮”风格的装修,为顾客打造不一样的用餐体验,越来越成为当下餐饮行业追求新意的方向。可以看到,形式多样的“国潮”餐饮店如雨后春笋般出现在周口街头。有身穿汉服体验充满文化韵味的中餐盛宴;有将中国红与水墨画元素相融合的餐厅设计;还有采用古典园林手法,将竹、石、水、木等元素融为一体的庄园式饭庄。这些新中式元素与中华美食的融合,既体现了现代人对传统文化的热爱与传承,也展示了中华美食的包容与创新。

“桂花咱家来客了。”“屋里请,炕上坐,你一来,我就乐。”在关帝庙附近一家中餐店,记者一进门就感受到了浓浓的东北气息。身穿东北特色服饰的服务员穿梭于店内,为顾客点餐上菜,忙得不可开交。店内正中央,高约半米的舞台十分显眼,每到晚上7点,从东北来的二人转演员便会为顾客们表演精彩的二人转。

“二人转表演在周口很受欢迎,我们每晚都有演出,不少顾客就是冲着我们的表演和特色菜系而来的。”老板郑美杰告诉记者,店内食材主要来自东北,具有独特的黑土风味,再搭配二人转表演,开业近1年,生意一直不错。



身穿古装的厨师在忙碌。



独具特色的菜品。



身穿东北特色服饰的服务员为顾客整理菜品。

餐饮“国潮”打造舌尖新滋味

“您品尝到的是第1000066份打野小公鸡,祝您身体健康,大吉大利。”

在中州大道一家中餐店,店内的打野小公鸡是招牌菜,每次上菜,服务员都会用小推车推送,并配上小公鸡打鸣的声音,仿佛为这道菜注入了鲜活的灵魂。

“我们的打野小公鸡选用信阳光山的散养柴鸡,单锅现炒,秘制而成。”该店相关负责人表示。

中国人对美味的追寻,一直流淌在血液中。中国厨师以精湛的厨艺和独特的美食文化,打造出一道道令人垂涎欲滴的美食。而这些风味独特、饱含地方特色的佳肴,总能让人流连忘返。

“这道菜名叫玉兰炖鸡,以本地柴鸡为底,搭配玉兰片、枸杞等食材,既保留了鸡肉的鲜美,又突出了玉兰片的清香。出锅后,用我们特

制的器具盛上,简直是新中式元素与中华美食完美融合的典范。”在汉阳路一家中餐店,从业20余年的厨师卢师傅告诉记者,许多具有地域特色的食材,如东北黑山羊、浙江香菇等,都充满了国风元素,将这些食材恰到好处地运用到菜品中,既能提升美食的口感,又能增添其文化韵味。

“我是这家店的‘老粉’了,最喜欢这种充满‘国潮’元素的菜品。”在店内用餐的江女士说,她点的一道糖醋鲤鱼属于家常菜,厨师改良后味道更加鲜美。

“餐饮行业逐渐兴起‘国潮’风,是在舌尖上传承民族传统文化。”该店老板告诉记者,随着时代的发展,中华美食不断融合创新,与国风元素完美融合,将形成一种独特的新中式风格,为市民提供更加丰富的味觉享受。

“国潮”风为行业发展带来新机遇

美团、大众点评数据显示,今年以来,平台上“国潮”餐饮商户数同比增幅接近500%,团购订单量大涨550%，“国潮”小吃等搜索量同比增幅接近250%。

那么,哪些人追捧“国潮”餐饮?“国潮”餐饮为行业带来了什么?采访中,多位餐饮业人士告诉记者,“国潮”风为餐饮行业注入了强劲活力,年轻人是“国潮”餐饮的最大消费群体,他们不满足于性价比,更喜欢能彰显个性和具有文化韵味的餐饮。“赢得年轻人的青睐,就是赢得餐饮行业的未来。”一名餐饮店老板告诉记者。

近年来,随着生活水平的提高,人们的消费理念已经从“吃饱、吃好、吃健康”升级为“吃场景、吃氛围、吃文化”,“国潮”餐饮的走红正是契合当下人民追求精神需求的消费方式的变化。

“我们宿舍的几个人都喜欢吃有国风特色

的美食,我们经常在網上搜索相关店铺,然后进店体验,当然,也不忘拍照打卡,发朋友圈。”在文昌万达一家中餐店,与同学一起吃饭的“00后”学生小周告诉记者。

记者看到,店内摆放着各种老式传统家具,古朴典雅,顾客多为年轻人,坐在一起说说笑笑,格外热闹。“对中餐进行改良与创新是我们店的特色,在保留‘色、香、味’的基础上,兼顾意和形。”餐厅负责人介绍,“年轻人是我们店的消费主力,‘五一’期间,每到饭点都出现排队等座的情况。”

据周口市统计局发布的数据显示,2023年1月至10月周口市餐饮业零售额增长6.0%。今年是商务部确定的“消费促进年”,“国潮”风不仅能够赋予行业新的消费增长点,更能够助推餐饮消费实现多样化发展。②22