

双节前夕,记者探访衡阳餐饮市场

锅气升腾满街巷 现炒才是衡阳味

■文/衡阳晚报全媒体记者 李 境 图/王 丹 衡阳晚报全媒体记者 李 境 颜艳妮 魏 娜



衡阳菜,锅气十足,主打新鲜。



热气腾腾的衡阳鱼粉。

餐饮业即将迎来国庆中秋长假消费高峰。连日来,记者走访衡阳城区餐饮市场发现,“现炒”“锅气足”等形容菜品新鲜出炉、香气四溢的词语,正成为餐饮门店的显眼标识,细看菜单上的新卖点,更让顾客们眼前一亮。

诠释烟火人间的“锅气”,沉淀着衡阳餐饮文化的地道风味,吸引游客寻味而来,为衡阳餐饮消费注入发展新活力。

“锅气”受追捧,现做成偏爱

“两三个厨师守着明厨,菜一下锅就能看见热腾腾的蒸汽裹着香味儿冒出来。衡阳老味道,锅气十足,一嘴下去特别够味。”家住石鼓区的唐先生常住蒸湘区“湘味馆”跑,用他的话说,现在就偏爱这种烟火气直扑脸面的吃饭氛围。

记者看到,这家店子只有三个包厢、四张桌子,饭点时至少要排队半小时。店主刘凡介绍,食客中不仅有周边居民,还有不少从外地来衡阳游玩的游客,宁可多等会儿,也要吃上一口现炒现做的地道衡阳味。

“现煮鱼粉”“快炒唆螺”

“干锅粉丝煲”“明档现炒衡阳小炒肉”……记者走访中发现,类似的字样正越来越多地出现在衡阳餐饮门头和菜单上,“锅气”成为餐饮市场的热门关键词。在本月中旬公布的首批58家餐饮“标杆企业”名单上,几乎全是主打现做的餐厅,这也从侧面印证了消费者对到店现做美食的追捧与认可。

与此同时,外卖平台也在“追锅气”,将现做美食从线下延伸到线上。拥有30余年历史的本土餐饮品牌潇湘世家把直播镜头对准后厨,让消费者隔着屏幕都能看到菜品制作的全过程。



衡东土菜。



位于太平小区居民楼里的湘味馆。



地道衡阳味,吸引着众多外地游客。



明档厨房,新鲜看得见。

创新接地气,刮起“体验风”

记者采访中还发现,许多商家推出现做美食,满足消费者对“锅气”和新鲜的需求,“看得见、能参与”的特点圈粉消费者,成为节日消费的亮眼风景。

位于蒸湘区的本境饕餮西餐厅,凭借“素食仿荤+明档制作”吸引了大量年轻食客。据该店相关负责人邓常常介绍,店内全素食材经精细处理,能高度还原“素牛排”“素红烧肉”的荤菜形态与口感,视觉反差感十足。记者在现场看到,该店制作过程全程明档开放,顾客可直观看到每一步操作,新鲜与创意兼具,饭点时食客满座,大家纷纷拍照分享。

烤肉店紧扣假期聚餐需求,以“自选自烤”模式成为家庭、朋友聚餐的热门选择。新鲜肉

品铺满冷柜,从雪花纹理清晰的肥牛卷、肥瘦相间的五花肉,到腌入味儿的鸡腿肉、鲜嫩的虾滑,再搭配水灵的生菜、口蘑、红薯片等蔬菜,品类丰富任顾客亲手挑选。店员仅做简单的食材处理,从火力控制、肉品翻面到酱料调配,顾客可自主操作,既体验了动手乐趣,又能根据口味喜好调整熟度。

多家餐饮商家还将“酒店级菜品”搬上外售柜台,以特色卤味外售服务引爆消费热潮。为凸显食材新鲜,商家坚持“当日现采、现卤现售”,让顾客直观感受到新鲜诚意。更难得的是,价格十分亲民,直逼市面普通卤味品牌,真正实现“星级品质、平价享受”。

地道衡阳味,香气引客来

到一城、品一味。烟火十足的现做美食,正吸引着大量外地游客专程来衡阳寻味,为这口新鲜奔赴而来。

林十粮餐饮溪客小苑负责人何利元介绍,店里的土鸡、蛋等来自自家农场,其他食材每天清晨都从衡阳本地菜场和农户手中新鲜采购,客人下单后才开始鲜烹鲜制。即便像衡阳小炒黄牛肉这样讲究火候的菜,制作流程相对烦琐,也坚持不用预制菜。“就说这道小炒黄牛肉,我们每天都是选新鲜的本地黄牛肉,现切现腌,客人下单后立马下锅快炒,就为了那口嫩和鲜。”

作为本地20年的老牌餐饮店,缘老湘食更是凭借地道的衡阳味,成为游客来衡必打卡的美食地标。其招牌菜香辣猪尾堪称“桌桌必点”,是老食客和游客的共同心头好。其他菜品,也均坚持客人点单后现配、现炒,锅气一冒,香味就能飘到店外。

不少外地游客刚下高铁,就拉着行李箱直奔缘老湘食雁峰店。据初步统计,目前该店外地游客占比已超25%,且仍在持续上升。门店负责人介绍,20多名员工每天上午9时就开始备料加工,从食材清洗、切配到调味,每一步都严格把控新鲜度,现做现卖的30多个品类,时常供不应求。该店也始终不扩生产线追求规模,只为守住现做菜品的地道口感,这也正是它能多年保持高人气、吸引游客反复打卡的关键。

作为衡阳菜的核心代表,无论是脆嫩的石湾脆肚,还是醇香交融的新塘拆骨肉,都以新鲜食材还原家常风味,已经越发成为吸引外地游客寻味衡阳的重要名片。



自助烤肉,提高顾客参与感。



节日气氛渐浓。