

6月以来,重庆餐饮堂食夜间订单量同比增长30%——

重庆夜间食堂“热辣滚烫”

新重庆-重庆日报记者 邱小雅 周盈

6月29日晚上8点,山城夜幕降临,吱吱冒油的肉串、吐着泡沫的啤酒、红艳艳的小龙虾,“热辣滚烫”的滋味全都交织在凉爽的晚风中。

市商务委数据显示,重庆60%的消费发生在夜间,“夜食”是其中最重要的来源之一。连日来,记者走访调查发现,今年以来,重庆的夜食业态发生了一些可喜的新变化——

昔日街边的大排档,不少已升级成各有特色的精致餐厅;除了常见的深夜居酒屋,国际主题餐吧更是“遍地开花”;那些灯火通明的传统夜间食堂,也不断推陈出新,点亮城市新夜色,释放消费新动能。

新场景

重庆人的夜间食堂开在露台、洞穴、花丛中

“左边路,传球!”
“好球,好球,进了!”

6月20日凌晨,欧洲杯激战正酣,重庆南滨路开埠遗址公园4楼平台一家户外餐吧,近70桌餐位座无虚席。人们一边看着大屏幕的直播,一边吹着江风,喝啤酒、吃烧烤。店里因装修精致,艺术氛围浓厚,即使是深夜,还有人拍照打卡,现场仿佛过节一般热闹。

“我们上个月底才开业,是一家全户外的露台餐吧,经营面积达800多平方米,主营烧烤、啤酒和小龙虾。”该店主人周保伍说,他们刚开业就遇到“欧洲杯”,生意特别火爆。因此他们延长了营业时间,从每天下午5点到第二天凌晨5点。

事实上,这两年,露台户外餐吧在北滨路、南滨路等地如雨后春笋般涌现。记者在大众点评看到,仅南滨路一带的户外露台餐吧就不少于10家。有餐饮从业者告诉记者,重庆得天独厚的地形,有山有水以及两江四岸的夜景,为开露台户外餐吧提供了条件。

“露台餐厅能够走红,其中一个原因在于其打造的环境景观深受消费者欢迎。”重庆工商大学应用经济系主任李然说,露台是城市发展夜经济“叫好又叫座”的场所,通过打造融合夜食、夜娱、夜秀的露台经济,可以为城市开辟新的消费空间和模式。

然而,重庆人对用餐场景的想象力并不止于此。比如,渝北区紫薇路有一家西餐厅,食客踏进店内,仿佛置身古老的洞穴之中。店里每桌都用红玫瑰和蜡烛装扮,显得温馨而浪漫。店内还用落日灯营造氛围感。“主要是吃个氛围,和朋友打卡拍照。”市民杨洋说。

数据显示,今年“五一”期间,紫薇路商业特色街共接待游客近10万人次,同比增长约30%,其中不乏来自全国各地的游客。

在花丛中吃饭,也不是新鲜事。长嘉汇一家中西融合餐吧,店内全部用鲜花做装饰,每晚都有不少情侣来享受美食美景;一街之隔的龙门浩老街,几乎每走两三步就有一家“日咖夜酒”店;观音桥九街附近,小资情调的酒吧更让食客们应接不暇。

《2023中国精致餐饮行业洞察·重庆区域版》显示,2023年上半年重庆精致餐饮门店总量达到196家,在首批国际消费中心城市名单中,重庆精致餐饮门店数同比增速位列第三,超过北京、上海。

新业态

国际餐吧、地域特色酒馆“遍地开花”

6月26日9点过,刚加完班的企业白



▲南岸区南滨路夜市,市民正在品尝美食。
(资料图片)
重庆日报首席记者 龙帆 摄/视觉重庆

▶6月29日,市民在南滨路露天平台看欧洲杯。
重庆日报记者 周奇 摄/视觉重庆

领晓晓(化名)来到渝北区财富中心附近一家德国啤酒花园餐吧,“偶尔加完班到这里来和朋友喝一杯纯正德国精酿,再吃一口德国咸猪手,这样的夜生活很放松。”

走进餐吧,随处可见木质啤酒桶。店里还摆放着台球桌和投影屏幕,装修风格偏向于后工业时代。三十多位食客三三两两坐着,其中既有讲着普通话的外地人,也不乏外国面孔。

“这几年大家的消费认知在不断升级,七八年前,在重庆吃夜宵可能大排档是首选,而如今,不同类型的餐吧也越来越多。”餐吧老板苏震东说,精酿酒吧这几年在重庆随处可见,竞争越来越激烈。

财富中心商场内,一家墨西哥西餐厅也热闹非凡。该店装潢以拉美风情为主,随风摇曳的叶扇伴着拉美音乐,营造出满满度假风。菜单上有牛肉塔可、炸鱼塔可、辣椒培根卷等各式各样的墨西哥菜供食客们选择。

随着重庆不断深化国际消费中心城市培育建设,越来越多餐饮界人士选择深耕重庆开设首店、新店。“罗宾斯牛排馆”就选择将内地首店开在重庆。该店也是重庆唯一连续三年上榜黑珍珠的西餐厅;异国美食餐吧几乎覆盖了重庆各大商圈,除了常见的日料、韩餐,还有俄罗斯餐厅、西班牙餐吧等,冷门点的比利时餐吧在重庆也可以找到。

除了国际主题餐吧“遍地开花”,外地特色餐馆也不断上新。

晚上10点,渝北区石子山体育公园附近的一家东北饺子小酒馆人声鼎沸。在这里,食客们可以享受到地道的东北夜宵,一口红肠蒜肠一口啤酒好不爽快。“我是2022年开的店,夏天店里的生意特别好,大家对东北夜宵的接受程度也高。”老板

说。

就在刚刚公布的大众点评2024“必吃榜”中,93家重庆餐饮店上榜,排名全国第四,榜单中就有超过20家国际主题餐吧和国内其他地区的特色夜宵小店。这些数据反映出重庆对美食的包容程度越来越高。

新活力

烧烤、火锅老店等传统夜食推陈出新

“老板,来10串麻辣牛肉串……”

“要得!”话音刚落,只见南哥烈火牛肉摊位前,小伙杨帅手中的刷子上上下下翻飞,“呼啦”一声,一股火焰从铁板上腾腾而起,围观的食客们纷纷叫好。

6月27日晚上7点,两江新区民心佳园夜市升腾起吆喝声和烟火气,摊主们各显“身手”,用精心制作的美味小吃留住八方食客的脚步。

新场景、新业态的餐饮店让食客在深夜觅食有了更多选择,不过火锅、烧烤、串串香等夜间餐饮的传统主角,依旧受到许多消费者青睐,这些传统美食如今也焕发出新活力。

在江北鲤鱼池附近一家火锅店,装着火锅底料的锅悬空吊起,下面用纯炭火慢煮,大家围锅而坐涮火锅,让人耳目一新。

在解放碑临江门开了15年串串店的胡曾勇这两年也开始上新菜品。“传统老店也要跟上新的消费节奏,原来我们只有传统酒水和饮料,去年开发了绵绵冰、面包片夹冰淇淋等特色小吃,颇受顾客喜爱。”



在重庆开了18年的神伙烧

烤,生意越做越旺,门店也从南坪开到了江北,今年4月,老板陈世欣抢在夏季消费旺季到来之前在涪陵长涪汇滨江路开了新店。“烧烤江湖竞争激烈,烧烤店也要不断创新菜品,比如先卤后烤的烤鸡脚,一年能卖出60万只以上。”陈世欣说,店里还有脆皮烤鸭、蜜汁小排、烤糯米莲藕等独家菜品,都颇受欢迎,目前他们还在不断开发新的菜品,希望形成独家竞争力。

渝北龙脊路一带,是重庆人最爱的大排档江湖菜扎堆的地方,这里分布着数十家大排档。如今正值小龙虾消费旺季,每家小饭馆门口都生意兴隆。食客们划拳举杯畅饮,品味市井而又浪漫的山城夜生活。

这个夏天,烟火气十足的餐饮业为重庆夜经济消费注入了活力,美团数据显示,6月以来,重庆地区餐饮堂食夜间订单量同比增长30%。“重庆传统夜宵消费旺,得益于商户不断推陈出新,创新消费场景和消费品,形成了良性竞争,推动了整个市场的升级。”李然表示,当前,来自异国他乡的风味美食“遍地开花”,街头巷尾升腾的烟火气越来越旺,它们都印证了“夜食”正撬动重庆业态融合及夜间经济的加速增长。

据《重庆日报》