

最难约的饭店，最能勾好呷鬼？

文/图 张赛花

大家都在说近几年长沙餐饮极度不好做。我笑他们不懂年轻人的消费需求。万万没想到吧，最近，在长沙实体餐饮界杀出来一种很“新”的吃饭方式：去预约制饭馆吃饭。并且凡是最难约的饭店，最能勾起长沙好呷鬼的好奇心。它们也在长沙的各大吃货朋友圈迅速火起来。

你以为这种预约吃饭只是提前一到两天预订？天真，一些火到天花板的小店开口就是半个月起预订，在长沙这个号称“年轻人叛逆期超长的城市”，吃个饭，越难预约到，这群不信邪的年轻人就越要去吃，于是越要吃就越难等，由此形成小小的恶性循环。长沙的年轻人开始进入了一种“你搞我心态，我非吃不可”的模式。听说最离谱的店，已经有人在互联网“挂号”到了明年的夏天。

有老饕在各大互联网平台做出了“长沙难约四巨头”“这些难约巨头真的好吃吗”等标题文章，点击上万，评论破千，热度还在持续攀升。

根据网友的真实测评，有如下这些难约馆子，排名不分前后：因排队压力大一度开张歇业反复的“聚友饭店”；排队排到老板都不回任何私信的“忌葱无用”；东北菜都要提前半年预约的“饺社手工水饺店”；排队排到食客和老板都破防了的sousou意面。

有网友自嘲：“吃个饭都能吃出破罐子破摔的破碎感，既然我吃不到，在座的每一位也都别想吃，把这些店挂到了互联网，让它火到没朋友”；还有网友甚至像每天上班打卡一样，坚持不懈地问老板是否排到了？是否有人不去可以捡个漏？伏小作揖，口气卑微，想吃的决心特别强烈。

这些店勾起了无数好呷鬼的好奇心，但吃过的网友总结：这些店只有老板一个人，没有服务员，没有打杂帮忙的，没有其他厨师；想吃的朋友可以先去排着，能吃到靠运气也是缘分到了，但也无需苦苦等待催促，老板在互联网上的文字很冷酷，但老板在店里的态度很好，饭菜很是热气腾腾。

这些店真的好吃吗？没有亲自尝试，真的不知，大家都在等待？不少人既怕被“戴笼子”，同时又担心有人透露谜底。他们相信，一切皆以自己的舌头尝味为最高评判标准。



sousou意面的出品



忌葱无用的出品



食客们正在长沙南郊公园嘻院餐厅的晒秋场景前拍照。

为一个晒秋的屋顶去了趟南郊公园

任大猛

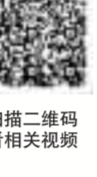
晒秋的屋顶很出片

快到立冬时节，可长沙人偏沉浸在赏秋的氛围中。看到微信群有人在约伴，在11月中旬去赏岳麓山的枫叶。很多年没有去长沙南郊公园了，最近为了一个晒秋的屋顶，我们竟来到南郊公园旁的长沙嘻院。这是一家依山而建，溪流纵横、绿树环绕的庭院。最美的就是屋顶，有晒秋的场景，是长沙出片的绝佳之处。爱摄影的人，在这个丰收的季节，一定会爱上这个地方。自从超级文和友、湘江里在长沙出现，东茅街老茶馆、长沙嘻院等让2024年长沙餐饮必然不能忽略“场景”一词。

篮球大的麻球上书“我爱长沙”

长沙嘻院的老板是熟谙流量密码的人。他看到我们携带相机而来，马上为我们煎出一个大麻球，并且在麻球上用糖浆写上“我爱长沙”四个字。

这四个字，只要一上小某书，肯定会猛增点击率。老板将麻球反复在油锅中用油浇淋，最后浇成一个篮球大小。他说，这是长沙第二大的麻球。第一大在哪里？他说，他们想让第一大麻球来他们店比拼，他们不称第一，只愿居第二。晕，这也是赢得流量的套路吧。



扫描二维码看相关视频

长沙南郊公园嘻院餐厅楼上的晒秋场景，瞬间把大家拉回到儿时的回忆。

均为长沙晚报全媒体记者 邹麟 摄



吃蚕豆长大的鲩鱼矿泉水煮

我们拒绝剁椒鱼头，因为在长沙最常见，老板说，他们是吃鱼的餐厅，那就上他们店最常见的吃蚕豆长大的脆鲩吧。早听说顺德美食的朋友说起吃蚕豆的脆鲩，那就尝尝吧。结果看到服务员直接将矿泉水倒入火锅中。哦，居然没有锅底。服务员说，这个涮着就好吃。结果服务员，就这么涮着，然后盛入我们每个人的碗中，蘸碟食用，果肉类很紧实，很Q弹，没有一点泥腥味。

“意见大王”提一堆意见

我们同去的朋友是一个“意见大王”，在任何地方吃饭，她都能提出一大堆意见。比如在这家有晒秋场景的院子餐厅，她又提意见了。她说这是一家吃鱼的餐厅，进门，我们看见高山流水，溪流中也有浅池，为什么不养鱼，不用蚕豆喂？长沙人讲究吃活鱼。有场景，这活鱼更美味。

看到楼顶的晒秋场景，她说，看到有晒萝卜，为什么我们吃的菜中没有现晒的萝卜丁炒腊肉，没有酸菜打底的肘子等菜？这些有太阳味的干菜可以作为文旅产品销售，浏阳就做得很好，但浏阳太难跑了，有晒秋场景，就要推出晒秋产品，并且与美食融合，这才不脱节。

范命辉：把握餐厅生存六要素

壬人

餐饮文化大师范命辉目前在《中国烹饪》杂志开有饮食专栏，出版有《湘菜六味》《湖湘文库·湘菜谱》《寻味三湘》《神策湖南名小吃》《风味中国》等十数本餐饮文化书籍。

范命辉曾在长沙晚报开专栏“范哥点菜”，颇受读者的青睐。对于2024年长沙餐饮市场，范命辉在接受本报记者采访时提出：码头、味道、品质、品类、场景、互联网运用六要素，依次已成为2024年长沙餐厅生存的根本要素。2024年，场景与互联网的运用已成为长沙年度餐饮特色。尤其是互联网运用为长沙餐饮及长沙城市带来流量。流量让长沙成为网红城市，同时也让笨萝卜等餐厅成为流量获利者，与此同时，成为流量获利者的餐厅自身也携带巨大的流量。

在2024年长沙餐饮整体市场供应量变大，有部分餐厅遇困。预测在新的一年里有品质的餐厅会在一定幅度内震荡下跌

同。一个区域社区会生存一两家不同品类的旺店，像晴溪、田小狗可视为两个不同品类的领导品牌。串盟、串小白则是夜宵类比较有特色的好去处。

2024年餐饮市场反映长沙餐厅面临挑战的主要问题为：1. 同质化竞争激烈；2. 与众不同的技术开发型人才严重短缺；3. 餐厅供应严重过剩；4. 不断攀升的原材料成本、房租成本、人力成本与不断递减的营收形成鲜明的矛盾，一些餐厅似无力化解；5. 特别的优质原材料采购变得艰难，过度依赖预制菜加热出品等，无法提升品牌价值，无疑是中高档餐厅扩大生存空间的阻力；6. 消费群体分层，定向消费越来越突出，导致扩张品类的餐厅空位常态化。



在孤独咖啡馆找孤独

文/图 廖美丽

浏阳河边有家名叫“孤独咖啡馆”的咖啡店。因为“孤独”二字，吸引不少年轻人前来打卡，人们纷纷在这家孤独咖啡馆刷存在感。有人说：“如果人间没有爱情，我还不能去浏阳河边喝杯咖啡？”

在用“孤独”命名的这家咖啡馆，我们似乎找不到孤独的影子，看到的是因时尚的空间装饰及因“孤独”噱头前来打卡的人们，年轻的女性结伴而来，带着男朋友而来，这里挤满热闹、爱拍照的城市潮男潮女们。猎奇、跟风，这是我的感受。人们来到这家孤独咖啡馆明目张胆地寻找孤独，有些人去寻找孤独，似乎要拿着放大镜，仔仔细细。但有人说，他们在这里找孤独，“碰了一鼻子灰”，这家店太热闹了，太网红了。他们问：“坐不住、爱热闹的长沙人也会有孤独感？”

当然咯，我们找遍了一楼的共享空间，又来到二楼，在二楼隐约孤独的痕迹。在这样阳光灿烂的秋天，有人带着笔记本电脑，在长桌上一个人自顾自地刷文字，我偷偷瞄了一眼，似乎是在写小说。但这不是孤独，这是事业。我也看到有人独自点了杯咖啡，一个人在角落里发呆，或许他有些孤独，但更像是在沉思。但二楼也不断有人走来走去拍照……

下午三时不到，孤独咖啡馆内人气似乎达到顶峰，前台咖啡制作间压力似乎较大，客人点咖啡，出杯速度缓慢，但好在后来进店的人都在拍照，这里并无客人投诉，只有伴侣一对对在四处找位子，甚至有人找店员抱怨为什么就找不到一张可以落脚的椅子呢。太热闹了。

咖啡馆摆放了不少书。店家把一本《百年孤独》明晃晃摆在显眼处，好像有了这本书就可以让这家店拥有了孤独。我们一同来的朋友抱怨，若论孤独，几米的绘本几乎全都是孤独，可是这家店中一本都找不到，连《向左走向右走》也找不到。

朋友在这家咖啡馆还是找到了孤

独：五本留言本，不少人在这里留下了他们的心迹，也有不少把留言本当作他们的许愿池，希望找到婚姻、幸福、家人、健康。有一位想考研的小女生留言，诉说想考取中南大学的研究生，结果下面紧跟的第二条，就是一位在中南大学读研一的留言，再下面是一位已毕业的留言。不知这位小女生有没有看到第二条第三条，从而理解陌生人的善意。

我点了一杯冰美式咖啡，坐下来翻读留言本窥探别人的孤独时，发现署名为“孤独的狗”的极长留言，看得出这个人真的很孤独，她连日期都写成2024年11月11日，但我们去的这一天才11月3日，这颗孤独的心留下11月11日，这是提前进入了“双十一”。

孤独是一种美，是一种奢侈，长沙城市年轻人纷纷好奇地来到这里找孤独，说明孤独的可贵；孤独是一种品质，是一段内心的独白，在这里，我们在留言本上找到不少独白，但它们似乎不是真正的孤独。在拥挤热闹的背后，或许隐藏着不少内心孤独的人。



潮男潮女在孤独咖啡馆闲憩。

扣好人生第一粒扣子



中共长沙市委宣传部
长沙市文明办 宣

设计 星辰在线(长沙文明网)