

周六傍晚,北京市丰台区宋家庄鱼市人声鼎沸,凭借怀旧市井风的装修风格,这家刚开业半个月的饭店迅速成为热门打卡点。不刷墙、不吊顶,农家靠背椅加上土味十足的餐盘,让初次打卡的顾客忍不住猛拍照片分享到朋友圈。

北京餐饮门店的精致装修早已成为争夺客流的重要手段,连街头面馆、麻辣烫、包子铺都变得“高档”起来。但近几年,一批新开业的餐厅反其道行之,以简朴的怀旧市井风吸睛,希望在竞争激烈的餐饮市场中杀出重围。

京城餐饮刮起怀旧市井风

怀旧市井风餐厅吸睛

“感觉像进了湘西山寨。”周六傍晚,市民张先生来到宋家庄鱼市,饭馆开在南三环外一座老厂房里。店里人声鼎沸,50张餐桌座无虚席,还有几十桌顾客在排号等位。饭店主营湖南乡土菜,水煮活鱼、常德牛杂煲、湘潭叫堂鸡、岳阳口味虾都是招牌菜。

走进店内,正对着门口的是几口大鱼缸,后方桌上悬挂着成排的腊肉腊鱼,干辣椒等调料堆在桌脚下的大麻袋里。客人们坐在简朴的农家靠背椅上把酒言欢,最深处是一排明厨档口,可以目睹厨师颠勺炒菜。“好有年代感,童年回忆瞬间涌上心头。”张先生感叹。

以简朴而独具特色的门店风格吸引客流,宋家庄鱼市不是第一家。2021年,一楼一火锅店

店在三里屯机电院开业,主打港风粤菜大排档。店内以简易大圆桌搭配不锈钢红色折叠椅,水泥墙和设备管道裸露在外,包房之间以红砖砌墙隔挡,推拉门则直接用铁栅栏代替。开业之初,这家饭店很快凭借怀旧市井风火了起来,如今盛况依旧。下午2时笔者在店里看到,仍有几组顾客在排号等位。

2022年,阿招鸡煲在芳园里购物中心开出首店,同样是港式大排档风格,引得许多食客专程来打卡。餐桌椅是简易折叠圆桌搭配红色塑料凳,而且两个凳子叠放。如今,这家店已开了十几家连锁店,甚至引起不少同行效仿。

大排档式松弛感受青睐

在不少市民看来,这些怀旧

市井风饭店吸引人的,除了拍照“出片”,还有简朴环境中就餐的松弛感。

宋家庄鱼市创始人杨金祥,也是连锁餐饮品牌杨记兴臭鳊鱼的老板。“以前开饭店重装修重营销,把心思花在所谓的标准化上面,忽略了顾客对菜品的需求,走了太多弯路。”他说。

一楼一火锅店合伙人蒋先生从小在香港长大,十年前曾在王府井开了一家袍公馆港式火锅店。考虑到众多消费者对性价比的追求,他把当地街头的大排档搬到北京,朴素的店面让顾客吃饭更放松。

位于德胜门内大街的京城小院胡同菜,也是最近新开业的“怀旧老店”,点菜不用菜单,一整面墙上挂满30多个老日历样式的菜单,供顾客“撕

票”。墙面以二胡、磁带、老报纸等老物件做装饰,一只绣着红星的绿色帆布斜挎包,尤其有年代感。

此外,盖码帮长沙菜馆、罗妈砂锅、曾三仙米线,都是近两三年在京城餐饮市场流行起来的连锁街边小店,店铺不刷墙、不吊顶,环境简朴、桌椅简单,人均消费在50元至100元之间,受到许多周边居民的追捧。

品质和性价比仍是关键

怀旧市井风盛行,也反映出市民对就餐体验的追求和期待发生转变,高品质餐食和高性价比成为关注焦点。

宋家庄鱼市所在的老厂房,原先是一座锅炉房,已经闲置了十几年。杨金祥表示:“经营面积700多平方米,装修成本只有

几十万元,如果是同等经营面积的杨记兴,至少得200万元才能下得来。”

节省下来的装修成本用在了食材上——现捞现煮的新鲜胖头鱼、现炒现卖的湘味小炒,平均客单价只有90元。

过去几年,起源于长沙的文和友饭店也因主打复古市井文化成为当地的“顶流网红”。然而,这家刻意做旧的品牌开进广州后却不受当地人认可,价格虚高导致客流迅速流失,店铺难以为继。

业内人士认为,主打怀旧市井风的餐饮门店很容易成为“网红”,但如果重场景、轻内容,一味靠氛围和情怀收割流量,则很难留住顾客。做出高性价比的好菜,才能在竞争激烈的餐饮市场中占据一席之地。

(杨天悦)



广告

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价: 141.00元
季度订价: 35.25元