

丽水城市 那些熟悉的烟火味

■本报记者 沈隽 陈雅雯

弥漫在商圈、街巷、社区里的烟火味，是一座城市日常生活的本味。随着与市民生活息息相关的餐馆、商场等场所有序复工，经过一段时间的经营，越来越多沿街小门店让城区渐渐恢复了生机，也让街头巷尾充满了热闹的生活气息。

熟悉的味道回来了，城市中再次充满了久违的烟火味，唤醒人们的舌尖感受、生活记忆，生活再度恢复活力。

早晨铺，一天幸福的开始

天刚亮，天空的微光和不断飘散的油香，唤醒了城市的味蕾。很多丽水人的一天，是从一副烧饼油条、一碗粉皮开始的。

“老板，我买烧饼油条，带走！”“阿姨，我要一根油条，一碗咸豆浆，油条切一下。”“老板，油条麻烦炸得老一点。”5月24日上午9时许，在市区高井弄烧饼油条店前，排着长长的队伍。

老板雷建成熟练地揉面、切条、下油锅；儿子雷徐斌用两根长竹筷不断翻动锅里油条的面向，间或为客人打包豆浆；老板娘徐雨芬手法娴熟地在热乎乎的烧饼上划开一道口子，把一根炸好的油条折上两次，夹进烧饼里。一家三口配合默契，井然有序地把一袋袋热腾腾的早餐递到客人手中。

“周末来买油条的人比平时多，排队的时间也更长，很多人平时上班赶不及吃这一口，就特地周末过来。”徐雨芬说，店开了14年多，无论节假日还是工作日，每天都得忙到10点半左右才能歇口气，一天能卖出300多副烧饼油条、150多公斤豆浆。“凌晨一两点我们就在店里准备了，得备足五十多公斤面粉揉面、做烧饼、磨豆浆，早上还得为单位食堂、酒店送油条。”

受疫情影响，雷建成一家的烧饼油条店在今年3月16日才开始营业，但是从开业第四天起，上门买早餐的顾客就超过了往年同期。

“得知我们的店又开业了，不少在外地的丽水人都专程赶来吃。有个在外地工作的小伙子，专门赶过来吃了一顿早餐，还买了20多个烧饼带回去；还有四个在杭州工作的丽水人，专门坐动车来吃我们的油条，吃完了又坐动车回去。”当记者询问雷建成会用什么词语形容自家早餐的味道时，他想了半天也没能给出答案，最终憨厚地咧嘴一笑：“反正大家都爱吃。”

同样是为了一道久违的风味，位于云和县公安路上的英川粉皮店里，早在清晨6点就迎来了络绎不绝的客人。

将拌匀的米浆倒入蒸笼蒸熟，取出成型的粉皮放入碗中，再倒上特制的汤汁，一碗香气扑鼻的粉皮就上桌了。老板毛长贵今年50多岁，经营这家粉皮店已有8年，他告诉记者，自己是土生土长的英川人，制作粉皮的手艺是祖祖辈辈传下来的。“虽然每天凌晨3点就得开始磨粉、备料，但能把自己老家的味道分享给更多人、得到更多人的喜爱，我觉得很满足。”毛长贵说，虽然今年受疫情影响推迟了开业时间，但每天还是得蒸200多碗粉皮，“随着生产生活秩序逐渐恢复，店里的生意也越来越好。”

夜幕下，街巷烟火味越来越浓

夜晚上，在烟火撩拨之下，热闹的夜晚生活开始了。

各种美味被串成串串，烤熟并撒上飘香的孜然，配上冰凉的啤酒、饮料，食客们吹着清凉的晚风，满是闲适与惬意。夜幕低垂，云和县元和广场灯火辉煌，在烧烤一条街上，远远飘来的香味刺激着人们的

味蕾。许久不见的亲朋好友坐在一起话家常，干杯声此起彼伏。

“疫情发生后，我们一家人几乎没出过门。现在虽然疫情防控形势逐渐稳定，但外出旅游还不到时候，所以我每天晚上都和家人一起来广场走一走，因为这里好吃的特别多。”市民刘长富说，元和广场一直是云和人饭后休闲的好去处，孩子们可以在此开心玩耍，大人则可以分享美食，感受城市的烟火味。

薄如果皮的土豆片、比例均匀的五花肉、裹着面粉的莲藕片、螺旋状的面筋……“公园烧烤摊”的老板蒋奶女，在元和广场做烧烤生意已经18年，烧烤的品类越来越丰富。“夏天生意越来越好，为了落实疫情防控各项措施，我特意增加了桌子的间隔，引导客人少扎堆。”蒋奶女说。记者在现场看到，烧烤摊旁的20多张塑料椅已经满座，食客们正在大快朵颐。谈一夜忙碌的收入，蒋奶女笑着说：“小摊子成本低，复工一个多月来，每晚营业额都在1000元左右。”

一边是不容懈怠的疫情防控工作，一边是快速升温的城市烟火味。

在市区厦河一区的一家烧烤店里，老板的招呼声、铁板上滋滋的响声、拉开塑料凳的声音在弥漫的香味中宛若协奏曲，人们的口腹和心情都在这喧闹中得以满足。

“复工后，我每天都在店里消毒。这几天客人越来越多，附近很多店也恢复了往日的热闹，现在的生意和去年这会儿差不多。”该店负责人说，总店7张桌子，分店18张桌子，从下午四点半开始营业，到深夜十一二点都没有空位。“饭点的客人最多，常有十多桌人在等位。”

越来越浓的烟火味，弥漫在一个个街巷、社区和商圈中，点亮了丽水人对生活的热情。

“今年4月，全市餐饮行业收入较一季度有明显回升。由于每年4-6月是婚宴酒席旺季，接下来我们将对大型宴席的恢复工作进行研究，相信餐饮业将迎来新一轮‘复苏’。”市商务局相关负责人说。

外卖小哥：城市风味的传播者

5月20日中午12时许，在市区万地广场步行街的餐饮店前，等候取餐的外卖小哥一字排开，而订单通知还在响个不停……

王华新是其中一员。来自湖南的他今年没有回家过年，在2月就开始恢复“跑单”。4月以来，他的接单量比前一个月增加了一倍多。“现在的接单量基本和去年同期持平，有时候比去年还多呢。”

等待取餐时，王华新一直拿着手机查看送餐路线，为第一时间送达做准备。“今天还附赠鲜花啊，真好看。换那朵给我吧，那朵开得更漂亮。”王华新笑着对老板说。这天是“520”，很多商家会准备小礼物给客人，王华新取餐时也会多留个心。“得把花保管好，不能弄折了，客人收到这么漂亮的花该多开心啊。”

在他的外卖箱里，我们闻到了“经济复苏”的味道。如今，疫情防控形势持续向好，城市越来越浓的烟火味，在外卖小哥马不停蹄的奔波中飘散得越来越远。

“2月以来，我们的日均送单量持续增长，已经从原来的8000多单增加到目前的18000多单，骑手人数也从此前的200多人增加到500多人。4月的日均订单量比去年同期增加了20-30%。”丽水“饿了么”总部配送总监周告诉记者，5月21日这一天的送单量，已经超过了去年的最高日送单量。“5月以来，烧烤、龙虾类的送单量比上个月增加了四五倍。”

正是靠着一个个和王华新一样奋战在一线的“外卖骑手”，城市的烟火气和人情味得以四通八达，精准传递到每个有需要的人手中。

记者 手记

餐饮业如何因时因势 调整经营策略

■本报记者 沈隽

夏日黄昏时分，车水马龙的城市逐渐安静，但在街巷拐角，另一种热闹正在上演。烧烤店里的滋滋声，炒菜的锅铲敲击声，觥筹交错间的碰杯声，交织着人们的谈笑声，这就是城市的烟火味。

深夜里，这一道道在唇齿间方可尽情感受的“风景”，撩拨着行人的味蕾，也让我们触摸到了城市跳动的脉搏和生命的温度。

疫情之下，餐饮业成为受冲击最大的行业之一。随着疫情防控形势趋稳，丽水餐饮业积极应对因时因势调整经营策略，应对危机，加快复工复产步伐，让我们品味到越来越多城市里熟悉的味道。

“一直以来，我们注重堂食体验，没有开展外卖业务。但疫情发生后，我们也开始转战线上，试行外卖送餐。现在，仅在‘饿了么’平台上，我们的月销售量就超过了5000单。”市区一家老牌中型餐饮店负责人坦言，自己是“被挤上了外卖的‘赛道’”，但出乎他意料的是，外卖平台开通后，迅速得到看食客的欢迎，“我们还在尝试升级外卖菜品和包装，让消费者在家也能有良好的用餐体验，同时打造更年轻、更时尚、更有想象力的菜品，在传承的过程中实现创新。”

提供“无接触服务”、开通外卖送餐、直播互动……我们看到，不少餐饮店主动作为，积极探索转型升级，以应对疫情的冲击。

与此同时，外卖也成为破解餐饮企业发展困境的重要渠道。一些外卖平台和餐饮企业推出“安心送”“移动食堂”等“无接触配送”服务，在预订、制作、配送等环节，尽最大可能减少消费者与企业员工直接接触，确保食品安全。

“疫情发生以来，我们定期对骑手进行安全服务培训，狠抓‘零接触送餐’。”丽水“饿了么”总部配送总监周说，随着人流量的增加，餐饮业正逐步恢复昔日繁荣，“今年3、4月以来，前来应聘的骑手也明显增加，创下了历史新高，与我们合作的餐饮店家也越来越多了。”

真正的烟火气，是一个地方的生机和活力，以及在这种生机活力中所营造的幸福满足感。在丽水的各条美食街，如今已随处可见人声鼎沸的画面，外卖小哥在街头巷尾敏捷穿梭，取餐送餐，特别是深夜依然喧闹的夜宵店、香味诱人的烧烤排档摊，成了城市烟火气的“最佳代言”。

在丽水，我们看到越来越多的餐饮企业主动寻求新方式、开拓新渠道、探索数字化转型。相关部门也在出台更有针对性的政策措施，促进餐饮业实现高质量发展。

“要积极应对疫情对餐饮消费的影响，当生产生活逐渐恢复正常，餐饮消费也随之回归发展正轨。中国有全世界最大的餐饮消费市场，去年全国餐饮收入达4.67万亿元，未来大有可为。”中国饭店协会会长韩明表示。业内人士认为，疫情过后，消费者将对食品安全和健康餐饮有更高要求，餐饮企业应积极作为，主动调整经营理念，推动企业经营跃上新台阶。

深度报道