

古都餐饮市场春节全线火爆

舌尖上的大同年味“挺得劲儿”

丙午马年春节,古都大同在热闹红火的气氛中焕发出勃勃生机,文旅市场持续升温,品尝美食成为众多游客前来的重要目的。记者从多家知名餐饮企业了解到,今年春节期间,大同市餐饮市场人气爆棚,从古城内的特色美食小吃,到古城外的本土知名餐饮饭店,再到大型商场餐厅,处处热气腾腾、人气爆棚,以浓郁烟火气点亮新春消费“开门红”,尽显舌尖上的大同年味。

削面热气腾腾
火爆征服味蕾

春节期间,大同古城街巷游人如织,大同刀削面成为游客必打卡的城市名片。大街小巷知名刀削面馆排起长队,翻台率屡创新高,一碗筋道爽滑的刀削面,承载着古都烟火与新春年味。

农历正月初一18时许,从天津回同过年的小张在喜晋道面馆御锦源店领到排号小票,小票显示前面有36桌在等候,等了1个小时,小张终于吃到这碗心心念念了许久的刀削面。春节假期,作为大同美食代表,许多刀削面门店从早到晚排起长队,喜晋道、老柴削面等品牌店早已成为网红打卡点,热度持续攀升,饭点能排号几百个。不少游客表示,“逛云冈、游古城、吃刀削面”是春节大同旅行的标配,必须吃一碗热气腾腾、配着肉丸子烧肉的刀削面,大同之行才不留遗憾。

让游客满意的是,春节旺季,大同大大小小刀削面店均明码标价,未发现有随意涨价的店铺。

业内人士指出,大同刀削面的核心竞争力在于地道、实惠、厚道,要从“网红流量”变为“长红品牌”,亟须补齐三大短板:一是落实《大同刀削面烹饪工艺规范》,稳定口味与品质;二是强化连锁加盟管控,统一价格、服务、卫生标准;三是进一步提升服务能力,优化排队叫号、后厨流程,缓解节日供需矛盾。

本报记者 吴华

大同古城作为新春文旅核心区,春节期间接待市民游客102.48万人次,各街巷张灯结彩、游人如织,餐饮业态全天满负荷运转,成为节日最热闹的烟火阵地。景区餐饮与民俗展演、新春市集、花车巡游联动,实现了文旅引流与餐饮承接。

龙聚祥、紫泥369等古城内知名饭店主打传统晋北风味,烧麦、羊杂、小米凉糕、过油肉等招牌菜基本成为每桌必点

古城之外,各家本土知名餐饮品牌同样座无虚席、热度不减。凯鸽酒楼、新世纪烤鸭、北魏家宴、云饺子等凭借稳定出品与亲民价格,成为市民团圆、亲友聚会的首选。

凯鸽酒楼主打家常菜,性价比突出,吸引了稳定的客流,日均翻台居高不下;新世纪烤鸭以招牌烤鸭与京晋融合菜吸引家庭客群,节日套餐热销;北魏家宴深耕北魏文化与本土风味,主打家宴场景,团圆宴预订一空;云饺子以手工水饺、大同菜为亮点,兼顾快捷与年味,成为聚餐

大型综合商场的餐饮品牌人气高涨,成为年轻人春节消费的主阵地,大同万达广场客流达58.19万人次,领跑全省。百盛、星茂汇、万达等商圈内,火锅、烤肉、西餐、茶饮甜品等潮流餐饮前常常排起长队,以90后、00后为核心客群,呈现“购物+观影+聚餐+娱乐”一站式消费特征。

商场餐饮依托场景优势,推出各类团购、套餐等适配产品,配合商场活动,

游客慕名打卡、拍照分享,形成“逛古城、品美食”的标配行程。“油炸糕、羊杂都是每次来大同的必点菜,来大同除了逛景区看古建,就惦记这口吃的。”来自河北的刘女士表示,自己长了一个“大同胃”,每次来都要吃到心满意足。

创新特色美食受到年轻人青睐。合笙财店外队伍蜿蜒,大家纷纷来打卡沙棘冰面包、沙棘冰激凌;买一瓶醋可乐,尝一口酸爽上头。东南邑的春山望火锅

店推出用紫白菜、紫山药等多种紫色食材摆盘而成的“紫气东来”,造型美、寓意好,成为春节期间爆款菜。

为保证顾客顺利用餐,各家店铺调整延长营业时间,优化出餐流程,全力保障接待效率。龙聚祥从10:30至22:30采取不闭餐的模式,游客可随时进店用餐,同时在门店外设置帐篷,为游客提供一个温暖的等位区。

本报记者 杨星仪

游客古城用餐追寻大同美食

知名餐饮品牌接住春节流量

的热门选择。

据新世纪烤鸭总经理王金亮介绍,早在去年国庆节后,便开始了春节期间桌位的预订热潮,包厢和散座都极抢手。今年第一次实行“春节不打烊”的云饺子,凭借亲民的定价和地道的口味,深受消费者青睐,座位也一早被订满。“我们平时喜欢看云饺子老王的视频,孩子们从外地回来过年就定在这里,一家人坐在一起吃顿团圆饭,实惠又美味。”市民牛奶奶说。

此外,这些知名企业在保留传统经典口味的同时,推出匠心独运的新春菜

品。北魏家宴的“聚宝盆”寓意聚财聚福,新世纪烤鸭推出“至尊全家福”,主打阖家团圆的美好寓意,色香味俱全,成为年夜饭桌上的新宠。

老品牌坚持春节不打烊,凭借多年口碑与标准化运营,保障口味与服务不打折,以地道风味承载年味。部分游客表示,古城内饭店火爆、一桌难求,排队时间过长,因此出古城用餐成为他们的第二选择。这些门店承接了部分外地客流,成为大同餐饮的“稳定器”。

本报记者 杨星仪

年轻消费群体“点旺”商场烟火

吸引力持续增强。年轻消费者更注重环境氛围、出片效果与口味创新,网红门店、连锁品牌翻台快、流转高,成为假期消费亮点。“春节假期家里连着吃了好几天传统大餐,今天约朋友出来吃点不一样的。”正在海底捞等位的00后市民小王告诉记者,打桌游、聚餐,这种“一站式”的休闲体验,更加轻松随性。

夜间经济更是成为拉动商圈消费的

“黄金引擎”。数据显示,全省重点商圈夜间客流占全天客流的36.76%。商场餐饮主打轻松快捷,社交属性强,适配年轻人聚会节奏,同时与零售、娱乐等业态形成闭环,有效拉长停留时间、提升消费频次,成为拉动城市夜间消费的重要引擎,彰显大同年轻消费活力与商业综合体的集聚效应。

本报记者 杨星仪