

开栏语

一城丰收景,十里共繁华。消费是拉动经济增长的“主引擎”。今年以来,太原将恢复和扩大消费摆在优先位置,通过发放政府补贴、引导商家让利、金融机构助力等多项活动,打出促消费“组合拳”,街头巷尾烟火升腾,餐饮复苏表现抢眼,智能家电销售火爆,美食小吃火爆出圈,新能源汽车消费强劲……消费市场一片欣欣向荣。数据显示,前7个月,太原限额以上消费品零售额643.44亿元,增长4.6%;限额以上住宿餐饮业营业额49.59亿元,增长26.6%,重点监测景区共接待游客828.78万人次,实现门票总收入22767.54万元,旅游经营收入32361.38万元。消费成绩单出色亮眼。

为推动“消费马车”持续奔跑,8月以来,我市不断优化消费条件、消费供给和消费场景,推动“引客入晋”文旅消费,提升“幸福暖家”家居惠民,提档升级特色商业街,打造夜经济集聚区,撬动汽车类大宗消费,重量级商业航母奥特莱斯也即将开业迎客……放眼望去,并州处处竞繁华。

今日起,本报推出“金秋市场多丰饶”系列报道,聚焦我市各大商圈、家居卖场、文旅演出、夜经济消费等不同场景的秋日画面,跟随消费者欢腾的脚步,沉浸式体验太原的消费活力。

金秋市场多丰饶①

舌尖消费“食”力上扬

餐饮之“小”,是一家一户的柴米油盐;餐饮之“大”,是全市消费动能的折射和释放。

9月17日上午10时许,很多食客就来到位于体育路的老妈妈打卤面,为的就是吃上刚打好的卤面。老板王东坚持传统做法,食材精选、熬制汤底、卤锅喷油……按部就班,不容马虎。待铁锅热油淋入大桶刚打好的卤料中,伴随着扑鼻的热气与香味,面店已经来了第一拨客人。

今年入夏后,王东把店面后门一片空地盘下来,支起遮阳棚,新增了6张桌子。可就这还是经常一座难求。店里忙不过来,他又雇用了钟点工,4个人忙得不可开交。王东负责打卤、煮面;妻子忙着递碗、浇卤;两位钟点工负责收碗、擦桌……像这样的日子,一天具体能卖多少碗打卤面,他们自己也数不过来。“现在餐饮行业越来越火热,平日里都是这样,习惯了。”王东的一句感叹,也道出了今年我市消费回暖的热度。餐饮业是消费的“温度计”,一碗着急出锅的打卤面,背后就是热腾腾的大市场。



入夜的东岗路餐饮聚集,顾客们吃得不亦乐乎,直到凌晨仍是灯火通明。

热门馆子排队求座

餐饮,透露着一座城市最真实的魅力。

“您的餐品齐了,请慢用。”“您几位?里面请……”9月16日晚7时30分许,位于北大街的老曲家羊肉馆内热闹非凡,一锅锅沸滚的羊肉热气腾腾,服务人员的吆喝声此起彼伏,前来就餐的食客络绎不绝。整个店面里40余张餐台坐得满满当当,排队等位的热闹场景也不时出现,生意十分火爆。“这家店生意太好了,为了不用等位,我还提前订了餐。”市民王文强说,本来订了4人桌,但临时又多来了一位朋友,想换个大点儿的桌子,但店里满座没换成,大家只能加座挤在一起。

店里人多,服务员小刘都是小跑着上菜。她告诉记者,今年以来,餐馆客流量明显增多。“每到饭点,基本都是满座。有时过了高峰时段,来就餐的顾客还是接连不断,翻台能有三四次,服务到夜里十一二点更是家常便饭。生意好了,老板和服务人员的干劲都非常足,不仅紧盯采购、备餐、卫生等各个环节,还推出了11家店通用的特惠套餐和充值优惠活动,以确保为顾客带来最好的就餐体验。”

民以食为天。餐饮是百姓生活的大事,也是消费的重头。记者走访看到,太原街头巷尾处处呈现火热的“烟火气”景象,一些口碑热门餐馆到了饭点更是要排队等号,熟悉的“吃饭等位”又重现太原街头巷尾。



老曲家羊肉馆内座无虚席,前来就餐的食客络绎不绝。

烧烤火锅持续火爆

9月17日深夜11时许,各类餐饮聚集的东岗路依旧喧嚣。火红的辣油在锅中翻滚,鲜香油亮的烤串让人垂涎欲滴……数百米长的街道上,火锅、烧烤、龙虾、串串店遍布,且家家生意不错。顾客们吃得不亦乐乎,直到凌晨仍是灯火通明。

家住附近的邵悦和朋友来到一家烧烤店,一口气炫了两条烤鱼和十多串烤肉,倍感满足。“来这里吃饭,家家餐馆都人气十足,有的还要排队。”邵悦表示,今年以来,餐饮市场人气火爆,自己“下馆子”的次数明显变多了。

在二师兄小酒馆,门店内外坐满了人,服务员刚从后厨端来一盆小龙虾,又有客人催促上菜。酒馆老板薛彬说,今年的生意比前两年好太多,店里新招了4个帮工,依旧忙不过来。“去年同期,营业时间最晚也就是24时前,客人消费金

额也比较低。今年入夏以来,销售额屡创新高,营业时间更是大大超过了去年同期,最晚能营业到凌晨4时。另外,外卖量也是持续上升,夜间订单不断。”

薛彬做了七八年烧烤生意。据他观察,三人就餐单价一般在200元左右。“晚上愿意出来喝点小酒,撸点小串,这种习惯一定程度上代表着人们普遍的消费需求。打拼了一天,三五亲朋随兴而约,喝点小酒,撸点小串,更多的是消遣和娱乐。只有当人们有一定消费能力的时候,才会愿意在三顿正餐之外,再花钱找我们这种‘深夜小吃’。”为了满足“深夜食客”的口味,薛彬最近还更新了菜单,添置了牛肚、牛肉丸、羊杂等暖锅,以应和季节性消费特点,迎接即将到来的中秋国庆假期消费高峰。“您有新的外卖订单,请尽快确认。”说话间,薛彬的手机又响起了新订单的提示音。

餐饮消费动力充足

餐馆门前排起的等位长龙,商家手机上不断响起的外卖订单提示声,以及大街小巷处处升腾的烟火气,无不折射着太原的消费活力与消费韧性。

太原市统计局发布的数据显示,前7个月,我市限额以上住宿餐饮业营业额49.59亿元,同比增长26.6%。“在一系列促消费政策支持下,全市餐饮收入今年以来增速非常快,彰显了太原经济活力和韧性,对拉动内需、提振信心具有重要促进作用。”太原市烹饪餐饮协会会长任丽丽表示,随着日常客流恢复,促消费政策持续发力,全市大众餐饮消费正在不断升温,热点持续涌现。“多样化、特色化餐饮消费供给不断丰富,餐饮市场消费潜力得到明显释放。”

为满足市民不断升级的消费需求,太原餐饮行业也在积极开辟新赛道,通过多元化手段进一步提升经营空间。比如,从“国潮烘焙”“新茶饮”、各式创新菜,到“一人食”“减脂餐”“儿童餐”,不少餐饮店在口味和健康方面不断推陈出新。还有一些商家在美食与文化的融合方面不断创造新玩法,推出了“雅集+餐饮”“玩乐+餐饮”的餐厅经营模式,以此吸引更多食客闻“鲜”而来。

针对即将到来的中秋国庆消费旺季,记者了解到,我市还将继续推出各类促消费举措,全面提升餐饮等行业的消费热度。走在太原的大街小巷,人间烟火热气腾腾,城市活力加速迸发,一个热烈富足、多姿多彩的金秋十月正向我们跑来。

记者 梁丹 文/摄