

五湖四海风味小吃让入夏赶烤出圈

拨动食客心弦 惹火夜宵江湖



夏日一到,夜宵经济也随之升温。特别在淄博烧烤爆火出圈的熏陶下,撸串吃烧烤成了不可或缺的仪式感。在我市,进淄赶烤或许会受到距离和时间的限制,但入夏赶烤成了随时可以触达的小确幸。

所谓入夏赶烤,就是慕名去东城街道夏溪村吃烤味。5月30日,记者走进该村发现,这个乡村烤场的出圈,惹火了全市的夜宵江湖,也拨动了食客们的心弦。



►整齐划一的流动摊点,热闹非凡的商业街,吸引食客们纷至沓来。



食客近者悦远者来 入夏赶烤烟火气十足

当日21时30分许,记者驱车来到夏溪村,只见科源路上车水马龙、人来人往,道路两侧的沿街店铺灯光通明、香味弥漫。食客们有的三五成群,有的坐满圆桌,或品着烤鱼,或吃着烤肉,或撸着烤串,在烤场上一边大快朵颐,一边谈天说地,时不时地还请游走烤场的草根歌手弹唱一曲,助兴一番,好不惬意。

对我们来说,进淄赶烤确实是

远了点,但入夏赶烤都快成了夏天我和同事朋友聚会的标配。和同事组团来吃夜宵的市民程先生说。

事实上,夏溪村的烧烤不仅让近者悦,还吸引了远者来。老家在湖北黄冈的黎先生就是其中一位。10多年前,他曾在经济开发区一家企业做过销售,经常和同事到夏溪村聚餐。虽然他离开我市到武汉创业已有三年,但每次来永,念念不忘的美食就是夏溪烧烤。这

不,原本是来参加第13届中国(永康)国际门博会的他,到永康的首站就是夏溪村。为了方便,他干脆把酒店也定在了夏溪村,用他自己的话来说,就是喜欢这里的烟火气。

而这只是入夏赶烤烟火气十足的一部分。就在夏溪村商业街内一段不足百米的小街巷里,云贵川烧烤、新疆羊肉串、西安烤面筋、长沙臭豆腐、成都苕皮豆干,来自五湖四海的烤

味汇集于此。来夏溪吃烧烤,只有你想不到,没有吃不到,每次来都恨不得多带几个肚子,尝不过瘾。正津津有味吃着各式烧烤的郑女士说。

这条小街巷设置了60多个流动摊点,大部分经营着与烧烤相关的生意。很多食客慕名而来,进一步带动了商业街的人气,获得较好的引流效果。夏溪村党支部书记、村委会主任胡小玲说。

以夜兴业软硬兼施 烤场上书写利民篇章

胡小玲介绍,夏溪村的烧烤经济至少可以追溯到2012年前后。这噉噉响的烤味之所以能实现海纳百川,主要是在这里经营的摊主也来自全国各地,而且他们大部分都是租住在村里的新夏溪人。他们过来工作生活的同时,也带来了各地特色美食小吃。

近年来,依托周边企业集聚的优势,本地人口只有1300多人的夏溪村,吸引了上万名外来人口前来生活租住,也赢得了发展商贸产业的先机。

采访中,记者了解到,三年疫情,各个行业都受到了冲击,线下实体商业也不例外。但夏溪村商业街的大部分经营户选择坚守。尽管这几年受疫情影响,但这里的人气依然比别的地方旺。最重要的是这里的营商环境好,村里对商业街的管理很用心,推出了代金券发放、减免部分租金等暖心举措,拉动消费,我们在这里做生意很安心。在该村商业街从事炒货干货生意的新夏溪人徐先生说。

喝水不忘挖井人,村里商业经济



食客们坐满圆桌大快朵颐

繁荣的背后,离不开新夏溪人。胡小玲说。对此,夏溪村村两委上下一心,围绕既定目标,这两年投入近1700万元,从市场商业街改造,到相关配套设施完

善,再到村庄亮化工程,打出了一系列提档升级的组合拳。

同时,该村村两委先后前往义乌、深圳等地取经,带回夜市经济的先进经

验,引进专业的市场管理模式,以夜兴业、赋能发展。

村里设定了流动摊点的准入门槛,流动摊点摊贩除了要在指定的地点摆摊,还要有卫生健康证,流动餐车要按村里统一的模板设计,要备注楹联文化的牌子,有油烟的餐车必须做好油烟净化。每天晚上流动摊点出摊经营,市场管理队伍也跟着出摊,维持经营秩序、开展安全检查等。夏溪村村干部胡浙岳说。

而夏溪村不断推陈出新的规范化管理,也确实让流动摊主享受到了利好。老家在江西的烧烤摊主邓先生就是其中一位。他从事烧烤生意已经10来年,也一直租住在夏溪村。今年,他和朋友合伙,量身定制的三台流动餐车,分别经营上饶烤鸡腿、烤生蚝和云贵川烧烤三个大类,已经在夏溪烤场小有名气,积攒了不少回头客。我们一般是下午四五点出摊,到凌晨一两点收摊。但忙的时候,我们在凌晨三点以后还在经营,足见夏溪的烟火气。邓先生笑呵呵地说。