

何以解暑 唯有江南

食在永祥 :从粗放到集聚“清凉”夜宵晴雨表

投“食”问路

江南街道永祥片区,位于我市西南部,素有“山水江南、诗话永祥”的美誉,森林面积2300公顷,森林覆盖率达72%。近年来,永祥片区旅游业发展迅速,乡村旅游项目初具规模,区域内农家餐饮、特色农庄具备一定接待能力,旅游配套设施有待进一步提升。



①永祥冷饮摊生意火爆
②新老冷饮店点缀公路

在40摄氏度的日子里,你们还好吗?不论我们如何防晒避暑,一踏出门的结局似乎就逃不开汗流浹背。如果说有什么是能在这样的天气里让人甘心赴约,“冷饮局”或许是为数不多的好选择。离开空调、离开房间、离开城市,在那能感受自然清凉的一隅,让我们充分享受“古早味”的冷饮和水果罐头的美味。

路边冷饮灯带招引食客

炎炎夏日,白天尽可能躲避阳光的市民,像昼伏夜出的动物一般,喜欢在夜晚活动放松。但即便是夜晚,承受白天暴晒的城市余温未散,城里的人们胸口依旧难解夏的沉闷。这时,一碗清凉的冷饮总能抚平心中的燥热焦虑。虽说夜市、大排档比比皆是,但在烟火的加持下,再加上人头攒动,没准温度不降反升。早些时候,城区步行街的冷饮摊就是这样。靠近永康江,并不会让你多清凉,毕竟来往车辆加上空调外机,只是制造了避暑的假象。唯独来到江南街道永祥片区的“冷饮一条街”,感觉凉快实打实沁人心脾。12日晚上8时,记者和同伴就专程跑了一趟城市“后花园”永祥。

虽说是“冷饮一条街”,但这些冷饮铺的场子不像商业区里的夜市那般拥挤,它们三两家一拨地分散在傅

店村到下山村的路段。冷饮铺内闪烁的灯带招引着似乎拥有“趋光性”的食客。在一众冷饮店之间,一家叫做“骑士冷饮”的铺子从名字上吸引了记者。

在微风拂过的河边坐下,白色的塑料桌椅、黑色的立式大电扇、绿皮火车恰从头上的高架驶过,小时候在露天的大排档里绕着坐成一桌的大人们跑跳的记忆随着眼前一群孩子的欢叫声变成了时空交换的蒙太奇。

“来,尝尝我们家的招牌冷饮。”直到店主苏玉珍热情地端上大杯冷饮到跟前,一行人的注意力才收了回来。“这些都是我每天白天选材熬煮的,当天煮当天卖。”她说。

入口即化的绿豆汤、软糯香甜的莲子汤、弹牙顺滑的银耳汤,越是大众常见的品类,想要做出彩就越困难,但这

三杯经典冷饮却令在座的几个同伴不得不服这铺子的实力。当晚店内四五十桌都满座的场面,佐证了店铺的人气非同一般。

“带着放假的孩子开车来这兜风乘凉挺舒服的,老在家里憋着吹空调也难受。”坐在隔壁桌的市民李先生说,“这里的价格比城里的相对要实惠,点上烧烤啥的人均也就60多元。不过,我们主要还是看上这家冷饮好吃,每次来每人都要喝两三杯。”

记者了解到,11年前,苏玉珍和家里人一起在傅店桥边开了村里第一家冷饮铺,因为开在桥边,就索性叫“桥头冷饮”。不久后干脆连招牌都不再摆出,成了一家无名冷饮铺。但说到现在的店名,就和有一阵子来这的顾客有关系了。

“以前来这里骑行的人比现在多,

因我的店里只卖冷饮,他们累了渴了热了就会来这里坐坐,其中也有不少熟面孔。”苏玉珍回忆道,“有一天一名骑手跟我说,‘来你这吃冷饮的骑行爱好者这么多,要不就改名叫骑士冷饮吧’。我一听,觉得不错,就改了店名。”

十余年的时间,看着周边的冷饮店一家家从无到有,村边的夜晚愈发热闹,苏玉珍并不觉得在彼此的竞争中生意难做,反而市场的群聚效应为这里招徕了更多的客人。

“刚开始开店的时候,只是想在家门口找点事做,村里的人都不太看好这生意,觉得没啥花头。”苏玉珍说,没想到一年年坚持下来,不知不觉就聚集了不少老顾客。

如今,来这里喝冷饮吃宵夜的早已不止“骑士”,但夏夜里简单美好的画面一如往昔。

白天忙饭店深夜忙夜宵

随着永祥冷饮逐渐出圈,越来越多的人参与到冷饮的发展中,“11楼大排档”便是在这样的冷饮风潮中收获不少人气。

虽然提前做过不少攻略,但记者在这里打开菜单后仍发现了不少小惊喜。相对于其他几家店铺,这家大排档的菜品和冷饮种类更丰富。

“这家店是最近开的,但目前附近卖铁盘海鲜烧烤的就这一家。今天刚下过雨不用抢座,天气晴的时候都没位置。”专程驾车过来喝冷饮吃夜宵的市民俞先生对记者说,“其实来这里吃的很多人是老顾客。”

新店?老顾客?食客们有些前言

不搭后语的介绍令记者疑惑,只能转身向在一旁麻利干活的店主应刘赛表明来意,并提问。

“我们的店确实是在一个月前刚开的,看这里做冷饮夜宵生意的人越来越多,我们就进来试一试。”应刘赛说,“我本来就是做餐饮的,在城区巴黎商街开了一家和这名字差不多的饭店。”

应刘赛原先从事教育行业,在八九年前转行做起餐饮,与原先稳定的工作相比,因能做自己喜欢的事和享受更自由的生活并没有后悔。可同时经营两家餐饮店意味着必须白天晚上两头跑,而餐饮行业又是一个需要经营者投入大量时间和体力的行业,记者不由得佩

服起夫妻俩。

“晚上大排档打烊再回家休息差不多得凌晨三点多了。临近中午时起床我会先去巴黎商街的店里看看,准备食材,同时把晚上大排档需要的烤串串好。目前我主要顾晚上的店,我先生以管理白天的店为主,到了晚上,有时候他也会过来帮我的忙。”应刘赛说。

作为在下山村出生的人,应刘赛也见证着家乡在乡村振兴、共同富裕的推动下焕然一新。这冷饮生意,就是附近几个村子在不断尝试中因地制宜发展起来的行当,创业的村民们不仅实现了增收,还提供了就业岗位。但他们想要继续发展,需要考虑不少问题。

应刘赛说,永祥这片冷饮店铺有20家左右,但基本各自为阵,如果整合起来发展也许会更好,集聚效应也会更明显。“再一个,这里缺少配套设施,就餐环境和工作环境相对简陋,直接打消了我们进一步扩大经营的想法。”应刘赛认真地分析起来。

记者环顾四周,发现来这里畅饮谈天的虽不乏骑行跑步的人群,但三五好友开车专程来休闲的身影也不少。马路边和停车场内的车辆也随着逐渐出名的永祥冷饮越停越多,若每年的冷饮季都是如此火爆,停车困难、交通堵塞和环境卫生问题会成为可预见的新情况。

■记者手记

模式转换与否 都会给人惊喜

刨冰、雪糕、冰淇淋、果茶……新奇口味花样翻新、造型款式精雕细琢、跨界联动接踵而至,在产品更新换代加速的冷饮市场,总有新的产品不断涌现,但无论如何变化,冷饮终究是大众食品。卫生、解暑、较高性价比是如今人们消费冷

饮时要考虑的。

曾经的冷饮市场风靡过高价茶饮、高价雪糕,却都在数年之间随着人们消费逐渐理性而回归平淡。但大浪淘沙之中,传统的冷饮经营模式以独特的消费环境和社交属性依然保有自己的优

势。

另一方面,季节和保鲜的局限性也让传统冷饮很难赶上如今的大环境,年轻人高兴了要吃冰、压力大了要吃冰、不论春夏秋冬都想吃冰的现状,让冷饮从特定的时间地点消费转变为随时随地的

需求,就如同记者在采访商家时得到的期许那样,永祥冷饮的小成功是初始的一步,但不论今后能找到进一步发展的道路还是坚持当下的经营模式,都会给许多人惊喜。

融媒记者 邵思恩