

青田西餐 “烟火气”中的欧陆风情



漫步青田街头,复古优雅的欧式街景,随处可见的咖啡馆、西餐厅……不少西方元素早已和谐地融入了青田人的日常生活中。

在青田吃西餐,可以被定义为“家常便饭”。在这个常住人口将超过50万的小城,西餐厅的数量超过百家。青田人对牛排要吃几分熟的把握,远超过于掌控萝卜炖牛腩的火候。青田人对西餐的感情,是一种发自内心的认同感。

“家家有华侨,户户是侨眷”的青田,对西餐最初的理解应该都是从“怎么煮也煮不烂”的意大利面开始。作为面食大国,中国人对面条的一百种做法很有自己的见地,而这跨越过万里汪洋的意大利面,却难倒了灶头边的大厨们。

时光流转,随着意大利面的“秘密”被攻破,青田人的西餐视野也越来越开阔。现在的欧陆风情一条街(临江东路),发家史里写满了“西餐”两个字。欧洲之星、拉拉伯爵、大鹤楼西餐厅……这些刻

在青田人记忆里最初的西餐厅,均匀地分布在这条不足两公里的临江街道上。

那些在过生日或者考试取得好成绩的“重要时刻”里,一份30元带煎蛋、意面、酸辣汤、水果沙拉和冰激凌的牛排套餐,就是青田的孩子们对“奋斗果实”的具象回忆。

心中兼济天下的青田人,不吝嗷于以“沙县的价格”独享这份异域的美味。在兰州拉面、黄焖鸡米饭、重庆鸡公煲等规模化发展的连锁餐饮企业包围下,青田人扛着“青田西餐大师”的品牌为自己闯荡餐饮江湖拼出了一条“金光大道”。

2022年8月,首家“青田西餐大师”旗舰店落地油竹街道,此后不到4个月的时间,“青田西餐大师”在省内地各地落地,目前店铺规模达15家(已开业3家旗舰店、6家品牌店,待开业1家旗舰店、5家品牌店)。

就像百年前背着石雕远渡重洋谋生的先辈们,未知的前路从来阻挡不了青田人的发展脚步。“青田西餐大师”产业正在加速集聚,完善的供应链建设,标准化的生产模式,青田正在推动形成由“中央厨房”统一采购、配送、制作的“西餐大师”品牌店连锁经营流程,鼓励餐饮实体企业按照标准化、数字化、工业化经营模式,通过统一原料采购、统一开发产品、统一加工配送,着力降低成本、提升质量、塑造品牌,为消费者提供更安全多元的食品,有力推动“青田西餐大师”品牌店连锁经营门店的拓展。

城市的变迁体现在多个维度,从饮食里看青田的变迁,令人不自觉地感受到那份“最抚凡人心”的人间烟火气。就让“青田西餐大师”也成为一代人的味蕾标签,让身为“异乡客”的青田游子拥有温暖的家乡记忆。

孙云弋

