

老字号酒楼年夜饭包间“一桌难求” 年货礼盒预订同比增长20%

中山路老字号解锁新春消费新密码

青岛晚报·掌控传媒
“声明原创”

使用“声明原创”作品须经授权同意
(0532-82860085)

春节未至,年味已“售”。走进中山路历史城区,里院街巷开始布置出新春氛围,百年老号顺兴楼、春和楼的年夜饭包间早已预订一空,国潮设计的肉食面食礼盒预订火热……当“Z世代”追求仪式感邂逅老字号的“供给侧创新”,传统年味被重新定义。从老字号升腾起的消费新活力,折射出国潮崛起背景下市场、文化与城市认同的深度交融。



春和楼。



顺兴楼。

百年雅集地重燃新春烟火

翻开中山路这部活化的“史诗”,一个绕不开的名字是“顺兴楼”。1912年,酒楼创立之初就以厨艺精湛、筵席雅致闻名。上世纪30年代,杨振声、赵太侔、梁实秋、老舍等文化名人常在此聚会。彼时的顺兴楼与春和楼、聚福楼并称青岛三大名楼,是宴饮之所,也是雅集之地。上世纪50年代,顺兴楼逐渐消没于尘烟。去年,北京观唐文化艺术有限公司在了解到顺兴楼的历史后,助力推动其重启。当年9月,上街里顺兴楼大酒店开始试营业。

时隔70余年,重启的顺兴楼带回旧时烟火,融入了当下的新春消费热潮。日前,记者午餐时段探访顺兴楼发现,大厅上客率达八成。据餐饮总监陈稳介绍,目前店内回头客比例约占35%。“去年11月,就有回头客来打听年夜饭预订的事。”陈稳说,顺兴楼在试营业期潜心打磨菜品与服务,并未急于推广。待11月底年夜饭方案基本确定,部分员工才通过朋友圈简单发布了预订信息。然而,“低调”换来了市场“高调”回应——短短数日,28个包间被预订一空。人均200元左右的套餐,既包含了令梁实秋念念不忘写入《雅舍杂记》的余西施舌、黄鱼饺子、酸辣乌鱼钱等名菜,也融合了后续研发的烧大鱼、烤鸡、红烧肉等新式鲁菜,经典与创新并举。正月初一到初六包间预订也是“一桌难求”。值得注意的是,超过一半的订单来自中青年消费者。

年夜饭预订收官后,年货礼盒销售又逐渐升温。面对重启后的第一个春节,顺兴楼试水推出主打国潮风的面食

礼盒、酱货礼盒。198元的面食礼盒中,锦鲤、福袋等造型馒头寓意吉祥;298元酱货礼盒装满熏鱼、酱牛肉、烤鸡等青岛人熟悉的老味道,并缀以“一马当先”等喜庆装饰。员工在朋友圈发布信息的首日,两款礼盒便各接到120余箱的订单,近来还有北京等地的客户远程下单。

岛城老号春和楼历久弥香

顺兴楼向北700余米,有一块承载着更漫长时光的招牌——创立于1891年的春和楼,它过去曾是李鸿章、康有为等历史名流品味青岛的“雅座”,如今则深深扎根于寻常百姓家的生活。

春和楼的年夜饭预订呈现出“一如既往”的火热。青岛春和楼饭店有限责任公司总经理沈婷告诉记者,今年年夜饭的预订咨询电话较往年提前了一个多月响起,早在距春节两个多月时,14个包间就已全部订出。未能订上年夜饭的顾客,转而预订了春节假期家庭聚餐的包间。“我们今年推出1288元、1888元、2888元、3888元四种套餐,2888元、3888元套餐预订情况相对更好。”年夜饭菜单有这家老字号的特别考量:有香酥鸡、油爆海螺、葱烧海参、九转大肠等镇店菜,也有为长辈准备的软嫩菜品,还有深受年轻人喜爱的口味。

年夜饭包间预订抢手,大厅里的散座也被陆续预订。据沈婷介绍,历史城区保护更新工作推进以来,平日除了家住主城区的市民来吃饭,也有胶州、即墨、城阳等地的市民前来打卡,外地游客的比例逐渐增加。近期还有游客来

电询问春节假期酒楼是否营业,他们希望能在游览历史城区的同时,品尝到中华老字号的正宗鲁菜。

与堂食的火爆相呼应,春和楼的“年味”也将通过年货礼盒飞入市民家中。今年售价238元的酱货礼盒,有四喜丸子、肘子、熏鱼、招牌香酥鸡等美味,这些曾为文人名士称道的“菜品”,如今装点着市民的春节餐桌;售价88元至128元不等的面食礼盒,则装着青岛偏爱的银丝卷、寿桃、枣馒头、如意糕等面食。从销售数据来看,今年春和楼年货礼盒的订购量较去年同期增长了约20%,一订十几箱的情况也不少。

守正创新让老字号长兴

“据统计,中山路区域有老字号140余个。公司在参与历史城区保护更新工作的过程中,推出了老字号复兴计划,重启顺兴楼、盛锡福等都在计划之中。”北京观唐文化艺术有限公司副总裁党峻曦是中山路复兴的参与者、见证者,他参与了市南老城提质升级、时尚商业策划招商的顶层设计及具体工作。“有顾客在预订顺兴楼包间时告诉我,现在请亲朋好友吃饭,想找的是一个能给自己、给别人‘讲故事’的地方。”党峻曦表示,顾客的这一诉求,或许是解码老字号融入新春消费热潮的一把钥匙。

在参与历史城区保护更新过程中,党峻曦发现,年轻人对“非遗”“老字号”这些概念,有着出乎意料的探究热情。春和楼的香酥鸡、蒸饺制作技艺被列为非遗代表性项目,顺兴楼与王婷、梁实

秋等文人的历史渊源,都是吸引年轻人走进老城的“文化磁石”。他们在此消费,是与这座城市历史文脉的一次亲密接触,收获的是情绪价值。

要为消费者提供足够的情绪价值,老字号既要“守正”,深挖传统文化,更要敢于“供给侧创新”,推出创意产品,持续营造消费新场景、激发消费新活力。在中山路老字号中,这种创新是立体而务实的:老字号的产品在创新。以春和楼为例,每两个月一次的菜品创新机制,让源于苏州名菜松鼠桂鱼的松鼠鲈鱼点单率超越了传统鲁菜糖醋鲤鱼;国潮点心荷花酥,因高颜值、好寓意,曾创下日销千余个的纪录。老字号的场景、服务在创新。顺兴楼用“太兴里”“胶州湾”等名字为包间命名,让空间成为老城故事的叙述者,服务人员能就墙上的老照片将老城故事娓娓道来。年轻人选择在这里举办聚会、求婚宴、成人礼,老字号便成了承载人生重要时刻的“文化仪式场”。

放大中山路省级老字号集聚区品牌效应,打造老字号集合店线上平台、老字号新业态街区……翻开2026年市南区政府工作报告,老字号被多次提及。在党峻曦看来,这意味着老字号的长兴不再是单点突破,而将进入一个抱团取暖、生态化发展的新阶段,老字号发展之路也愈发清晰:要留住乡愁,当好城市记忆的“守护者”,也要主动融入新生活,成为当代潮流生活的“参与者”甚至“定义者”。

青岛晚报/观海新闻/掌上青岛
记者 张璇 摄影报道

进腊月门,甜晒鱼走俏

鱼码头鲜鱼现晒,千古丽鱼、干鳗鳞鱼、干鲛鱼……供不应求

本报1月21日讯 21日上午,崂山沙子口渔港外,气温降至-8℃。冷冷的海风中,船老大徐功强却忙得不亦乐乎。他搬来一筐鲜鳗鳞鱼,动作娴熟地开始制作甜晒鳗鳞鱼。三斤重的鳗鳞鱼被利落剖开,清理内脏、清水洗刷、晾上竹架,一气呵成。这些鱼将在竹架上接受4天左右的海风自然风干,成为地道的“甜晒鳗鳞鱼”。同样的传统手艺,还应用于古丽鱼、马面鱼、安康鱼、海兔子鱼、鲛鱼等多种海产。

“晒鱼晒了30多年了,每年北风一起,便开始晒鱼,鱼干得快,味道也正。”徐功强告诉记者,甜晒鱼的制作看

似简单,实则有不少讲究。不同的鱼,处理工艺也不一样。比如安康鱼需要先扒皮,水分去得多,4斤鲜鱼能晒出1斤干鱼;鳗鳞、鲛鱼这类,大约2斤鲜鱼就能晒出1斤干鱼。

在众多海鱼中,鳗鳞鱼被公认为口感上品。摊在竹架上的鱼肉,呈现厚厚的洁白肉质,在阳光下透着诱人的油脂光泽。一条三斤重的大鳗鳞鱼,市场售价近百元。经传统工艺晒制而成的鱼干,因其独特风味与耐储存的特性,成为众多食客追求的餐桌美味。

随着健康饮食观念的普及,制作工艺也在演变。“早些年晒鱼,用盐比较多,主要以鲛鱼为主。”徐功强回忆道,

“近些年,大家饮食讲究低盐、原味,我们晒鱼也基本不用盐了,真正是‘甜晒’——纯天然,海里打上来,清理干净就直接晒。”所谓“甜晒”,是渔民对“不加盐晾晒”工艺的称谓,强调自然原味。

进入农历腊月,置办年货的市民增多,甜晒鱼市场随之升温。沙子口五六渔业经理李玺向记者介绍:“这几天明显感觉到,甜晒鱼特别走俏,几乎供不应求。渔船带回的新鲜鱼,只要适合做甜晒的,很多都不零售了,直接在码头现做、现晾。”

关于甜晒鱼的吃法,徐功强表示:“干鱼也有新鲜度一说,刚晒完时最新鲜,口感最好。”他分享了一句当地老话

——“蒸的炖的不如烧的燎的”,“甜晒鱼拿来烧烤,口感不比鲜鱼炖着吃差。除了烧烤,甜晒鱼的传统做法还包括清蒸和油炸等,都能带来别具风味的嚼劲与鲜香。”

在青岛人的记忆里,甜晒鱼承载着浓厚的年味与乡情。以往临近春节,几乎家家户户都会购买咸鲛鱼。咸香的晒鲛鱼炖上萝卜块,是几代人的乡愁美味。如今,船老大徐功强这份历经三十年海风吹拂的手艺,正以更健康、更原生态的方式,从渔港走向千家万户餐桌。

(青岛晚报/观海新闻/掌上青岛
记者 陈小川)