

解码新夜态

系列报道①

盛夏到来,当夜幕降临,青岛的夜市成为人间烟火的聚集地,“夜经济”也激发出无限活力。

台东步行街夜市、李村夜市、城阳吕家庄夜市被称为青岛的三大夜市,吸引了许多市民和游客前去打卡。此外,即墨古城夜间古色古香的“文化味”、中山路改造后的老城“夜”态、埠西市场的夜间大排档,还有合肥路、辽源路等地的“美食街”,都成为岛城夜经济的新亮点。在每片区域,每条街火爆的背后,都有着独特的现象、新鲜的业态与生动的故事……青岛早报今起推出《解码新“夜”态》系列报道,通过探访夏日人气火爆的夜间地标,展现相关区域的新变化、新业态与夏夜故事。



◀台东恣儿街夜景。台东步行街管委会供图
▼恣儿街上的霓虹灯牌时尚又复古。台东商会供图

▲李村夜市游人如织。通讯员 张鹰 摄
▲李村夜市汇集了很多网红小吃。通讯员 张鹰 摄

城市烟火气 越“夜”越精彩

记者探寻台东步行街夜市、李村夜市巨大客流量背后的密码

人们常说,一座城市文化的灵魂都呈现在夜晚,而夜市是其中最不可或缺的部分。美食,为青岛的夜生活增添了很多惊喜。华灯初上,霓虹闪烁,深夜的小吃摊上,藏着大家对“8小时”之外生活的追求与向往,散发着浓厚的人间烟火气。近日,记者来到台东步行街与李村夜市,探访巨大客流量背后的密码。



扫码观看夜市视频



每天销售鸭货四五百斤

走进向阳路步行街夜市,在靠近少山路路口的位置,可以看到一家名为“九九鸭脖”的鸭货美食摊,摊主黄瑞艳(上图)正忙着给顾客称鸭肠与鸭锁骨。“我从2009年就开始在这里卖鸭货,经营这个摊位已经14年了。”黄瑞艳今年47岁,2006年她从老家临沂来到青岛,在一家工厂里打工。“当时每个月挣两三千块钱,很难补贴家用,于是我就想做点小生意,到向阳路步行街夜市摆摊。”黄瑞艳告诉记者,她专门到武汉找师傅学做鸭货,“学成后,我便回来了这家鸭货店。”

“那时候人们逛夜市主要是为了买衣服和生活用品,顺带吃点小吃。而现在,吃美食成了许多人逛李村夜市的主要目的。”黄瑞艳说,随着李村夜市的发展与壮大,她的生意变得越来越好。“如今我已经青岛买了两套房子,还买了车,一家人过上了幸福生活。”黄瑞艳说。

黄瑞艳每天早上6点起床,选材、备货、卤制,直到下午1点半,当天的鸭货新鲜出锅,黄瑞艳便开始准备出摊。“每天下午4点半,我准时出摊。晚上7点是一天中最忙的时候,一直要忙到晚上10点。”到了晚上10点半,夜市打烊,黄瑞艳整理摊位、打扫卫生,回到家时已是深夜12点。“虽然很辛苦,但是每天看着自己的‘成绩’,还是很欣慰的。”黄瑞艳说,最近她每天能销售400单左右,卖出去的鸭货有四五百斤。作为夜市的一分子,黄瑞艳期待着这条街的“烟火气”越来越浓,让她的生意越来越好。

入夏之后,李沧区的李村夜市迎来了“烟火气”最浓的时节。这里有从摊位上、餐车中飘出的美食香气,有卤煮泡面、车轮饼等新潮的网红小吃,也有每日为梦想奔波忙碌的创业者的故事……近日,记者走进李村夜市,感受川流不息的“烟火气”。

小吃品类更新速度快

“李村夜市的特点是小吃种类多,这里有很多网红小吃,而且更新速度快。”每隔一段时间就有新的流行小吃出现,在李村夜市能吃到一些其他地方没有的小吃。“不少年轻消费者告诉记者,小吃品类不断推陈出新是李村夜市最吸引人的地方之一。”

“如今的李村夜市已经是李沧商圈的一大特色,吃的喝的一应俱全,许多年轻人都经常来这里,有的是来尝鲜,有的是回头客,主要目的都是来吃美食。”高德照坦言,夜市内的小吃品类不断更新,是管理方努力的结果。“管理团队经常去各地夜市考察,招募客流量大的小吃摊来我们这里开店。”高德照表示,小吃摊位更新速度快,不仅能给市民和游客提供丰富的尝鲜体验,还能促进夜市内摊主的良性竞争,让夜市拥有长久的吸引力。

除了小吃品类更新快,李村夜市还经常举办各类活动,打造李村夜市的品牌价值。“向阳路步行街夜市今年举办了李村商圈元宵会、青岛梅花节配套活动,以二十四节气为主题的夜市时尚活动等。”丛大林说,未来夜市还将举办与青岛国际啤酒节等重大节庆相关的活动,丰富夜市的业态,提升李村夜市在岛城的影响力,打造夜间的网红打卡地,吸引越来越多的市民和游客光顾。

地点 李村夜市 打造高质量「夜经济」品牌

每天客流量超过6万人次

每天下午4点半,李沧区乐客城商场西北侧的空地都会大变样,一辆辆红色餐车现身,有序地停放在规定的区域,连接电力设备,铺设隔油地垫后,摊主便开张迎客。“乐客城夜市是青岛夜市圈的‘年轻力量’,成立于2020年8月,当时入驻商户约有100家。得益于李村商圈良好的地理位置和人流,夜市很快就红火起来,如今已有200多家商户。”乐客城夜市经理高德照告诉记者,入夏以来,夜市每天的客流量都有五六万人次。炒年糕、青岛炸串、老北京爆肚、车轮饼等数不胜数的小吃摊,刺激着市民和游客的味蕾。

与乐客城夜市相距不远的向阳路步行街同样灯火通明,各色美食的香气弥漫在空气中,吸引着来往行人的目光和食欲。向阳路步行街夜市与乐客城夜市共同组成了“烟火气”浓浓的李村夜市。“向阳路步行街夜市自2007年成立至今,已有16年的时间,从最初的200多个摊位发展到目前已有500余个摊位。”向阳路夜市经理丛大林介绍说,夜市的美



夜市摆摊圆了创业梦

37岁的刘文滨(上图)在和兴路夜市上经营着两个手打虾滑小吃摊,下午3点多,他的摊位前就已经聚集了不少顾客。刘文滨原是一家饭店的厨师,2019年萌生了自己创业的想法,将目光转向小本经营的夜市摊位。2019年冬,他在台东租下了自己的第一个摊位,专做手打虾滑。

从最初的“夫妻摊”发展到如今的两个摊位、六七位员工,刘文滨用了4年的时间逐渐在台东夜市里站稳了脚跟。他告诉记者:“到了旺季,平均一个摊位每天的营业额在一万元左右,这种状态基本能维持到8月下旬。”在刘文滨看来,夜市小吃摊客流量的季节差异很明显,但无论夏季还是冬季,台东夜市的人气在整个青岛市都是首屈一指的。

刘文滨表示,相比其他地方,台东小吃的种类丰富、比较“潮”,而且运营方对同类小吃的摊位数量有着比较严格的把控,在减少恶性竞争、保证商户利益的同时,营造了一种比较健康有序的市场环境。“我想,这也是台东夜市经久不衰的原因。”刘文滨说

人物故事

服装店、宠物小铺、手工创意店……今天的台东,既有老字号的传承,也有新业态的升腾,多元化业态的融合发展,激发了商圈消费新动能。

前不久,台东步行街创想艺术段全新亮相,给热闹的台东商圈又添上了一笔重彩,特色小吃、网红爆品相继入驻。“这边的业态是以小吃、小商品为主,将来会为市民游客提供更多的商品选择和消费体验,逐渐改变台东步行街‘热’东‘冷’的现象。”李羿说。

“台东一直是青岛这座城市很重要的一张名片,也是来青旅游必打卡的景点之一。伴随着游客增多所产生的各种需求,台东商会、台东步行街管委会以及台东街道办事处等多个部门都在不断地开发建设台东商圈,增设了更多像台东步行街创想艺术段这样具有独特风格的区域,增加了更多小商品、小吃的综合业态。”在李羿看来,通过不断改造、不断创新去满足大家的需求,是台东步行街越来越红火的重要原因。

记者从台东步行街管委会了解到,今年上半年,台东步行街的客流量达到了3731万人次。

随着人们消费习惯、眼光以及环境的不断改变,台东商圈新场景、新业态,实现了传统与创新不断的碰撞,擦出了全新商业形态迭代的火花。下一步,台东步行街将持续完善街区基础设施升级,提升亮化,增添氛围和烟火气,做好商业资源、历史文化 and 旅游资源的全域开发,进一步挖掘啤酒文化、商业文化及地域民俗文化特色,打造商业繁荣、文化浓厚、特色鲜明的高品质步行街。

诉记者,改造后的恣儿街人流量增加了60%以上,单日平均人流量超2万人次,特定节假日高达5万人次。“为了应对炎热的夏季,恣儿街目前正在架设室外空调系统,投入使用后,预计街区整体可以降低5—8摄氏度。此外,今年我们还在招商过程中有计划地邀请一些外籍业主入驻街区,目前已经有一家印度籍店主的店铺开门营业了。”

42家店铺、24辆小推车、9辆街景车,如今的恣儿街上一共有大大小小75个店铺摊位。“街区内的店铺每季度都会进行更新,保证大家在恣儿街‘常吃常新’,给市民游客最新鲜的体验。”李羿说。

新街景搭载新业态

与恣儿街一路之隔的和兴路夜市,藏着无数青岛人的童年记忆。下午两三点钟,一排排小吃车井然有序地在和兴路上排列开来,伴随着摊主们的忙碌,各种美食散发出诱人的香气。“这边的小吃摊我几乎吃了个遍,只要有空就会和家人来吃夜宵。”孙女士是台东夜市的常客,她说在这里不仅可以享受“逛吃”的乐趣,更能感受到青岛独特的人文气息。

作为青岛城市更新和城市建设三年攻坚行动的标杆项目,台东步行街的升级改造一直在扎实推进中。今年6月底,台东步行街路面改造基本完工,呈现在人们视野中的街区焕然一新,搭载着全新场景的百年商业老街吸引了众多新业态。经营了二三十年的烧烤店、火锅店,风靡网络的网红小吃,独具特色的

提到青岛的夜市,你第一时间想到的是哪里?“台东”一定是大多数人的答案。作为青岛最早的华人贸易集散地和商业文化的发祥地以及省级示范步行街,台东商圈历经120多年的蜕变与发展,始终展现着永不落幕的繁华。如今的台东步行街在经过多次迭代升级后,越“夜”越美丽、越“夜”越迷人。

恣儿街越吃越“恣”

夏日的傍晚,站在去年刚刚改造完成的台东三路景观天桥上,台东步行街的热闹夜景一览无余,恣儿街、和兴路夜市、台东三路步行街上人流如织。要说整个台东商圈中最为显眼的存在,一定是恣儿街了。长兴路小吃街在去年完成升级后华丽归来,变身恣儿街。“恣儿”在青岛话里是开心、舒心、放心的意思,这个新名字对于这条惊喜满满的宝藏美食街而言再合适不过。

走在恣儿街上,店面鳞次栉比,美食琳琅满目,芝士肉饼、烤冷面、锅包肉、肥肠、爆浆豆腐、炒酸奶、爆肚……光听名字就让人食欲大开。夜幕降临,恣儿街的门头一个个亮起,闪烁的霓虹灯牌里打出万和春、青岛啤酒、灯塔酱油等青岛老字号的招牌,把整条街装饰得潮流又复古。

“去年,恣儿街进行了一次整体改造,主要围绕食品安全品质的提升、街区亮化和设施的提升、周边环境卫生的提升等重点进行。”台东商会管理人员李羿告

「夜美食」激发消费新动能

台东步行街

开栏的话

本版撰稿摄影(除署名外) 观海新闻 青岛早报 记者 杨博文 刘文超 通讯员 张鹰 张译文